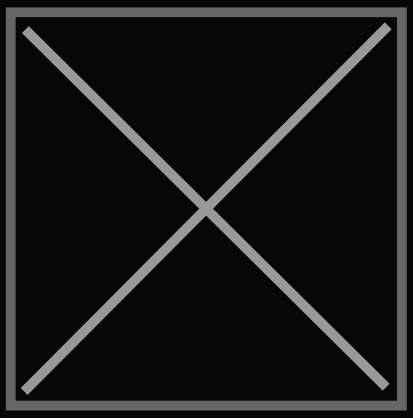
Dibevit mette la primavera nel bicchiere: arriva in Italia Hopus Primeur

02-hopus-primeur-bicchiere-74d54694

Dopo un lungo e innevato inverno, finalmente si inizia a respirare aria di primavera. Chiara, profumata, floreale. Proprio come la Hopus Primeur, la stagionale che Dibevit Import, da vent’anni specializzata nell’importazione e distribuzione di birre speciali provenienti da tutto il mondo, sta per portare in Italia.

Una strong ale dal gusto unico ed originale, decisa nelle sue note luppolate,con un’intensa sensazione di amarezza e suadenti aromi di malto sprigionati dalla rifermentazione. La Hopus Primeur è la birra della primavera, la birra della rinascita. Dal colore chiaro opalescente, con grado alcolico pari a 8,0%, si distingue per il corpo rotondo e per l’origine esotica. A originarla è un luppolo particolarissimo, proveniente dalla Yakima Valley, nello stato di Washington, sulla costa americana del Pacifico. Lì dove si coltivano vigneti e da qualche tempo anche luppoli, grazie al temperato clima continentale, influenzato dalle vicine montagne a protezione delle influenze oceaniche. Le moderate precipitazioni primaverili seguite dal gran caldo estivo, infatti, consentono ai coltivatori Michael e Patrick Smith, imprenditori agricoli dei B.T Loftus Ranches, di far crescere e maturare un eccellente luppolo, oggi scelto per dare vita alla nuova edizione di Hopus Primeur.

Il luppolo nato sulle sponde del fiume Yakima, infatti, viene impiegato nella fase di dry hopping creando un particolare equilibrio tra le note floreali di violetta e lavanda, quelle erbacee della canapa e della menta e quelle fruttate del pompelmo e della pesca, mentre nel profilo si percepisce una nota esotica di ananas e frutto della passione. Il risultato è una birra giovane e solare, perfetta per le giornate di primavera, proprio come aveva immaginato la famiglia Lefebvre, da sei generazioni a guida dello storico birrificio belga. Una garanzia di eccellenza e qualità.



La Hopus Primeur è una delle ultime creazioni della grande casa a cui appartengono le notissime Barbar (Blond, Brune e d’Hiver) e Hopusda degustazione, ma anche Blanche de Bruxelles, Belgian Kriek e Saison 1900,nonché le birre d’abbazia Floreffe (Blonde, Brune, Milleure e Triple) che Dibevit già distribuisce nel Belpaese. Tutte nate dalla passione di una famiglia che con il fondatore Jules Lefebvre nel lontano 1876 diede inizio a una tradizione secolare avviando un’azienda agricola in un luogo strategico con l’intento iniziale di distribuire caffè all’uscita della cava di porfido del villaggio per dissetare gli operai affaticati dalla lavorazione della pietra. E il resto… è leggenda.

Una meraviglia che Dibevit Import distribuirà attraverso il canale Ho.Re.Ca in fusti da 15 litri, rendendola disponibile ad aprile solo in quei locali che l’hanno prenotata per tempo. Come tutte le birre stagionali, infatti, anche HopusPrimeur sarà disponibile solo previa prenotazione nella sua stagione di riferimento, la primavera, appunto, ovvero il momento dell’anno in cui i suoi gusti e i suoi aromi riescono a dare il massimo per la gioia dei clienti Dibevit, sempre alla ricerca di nuovi percorsi, profondi, originali, unici.

«Siamo sempre alla ricerca delle produzioni più creative, autentiche, affascinanti. Hopus Primeur ha tutte queste caratteristiche e molte altre ancora. È una birra giovane, come la primavera, ma dalla personalità decisa, come tutto il mondo Hopus. È una birra frutto di studio e ricerca ma anche di passione ed emozione. È una birra speciale, come speciali sono tutte le nostre birre Dibevit. Ed è per questo che siamo orgogliosissimi di poterla distribuire in Italia, ampliando così la nostra gamma di birre speciali e stagionali offrendo sempre e solo il meglio ai nostri clienti» - ha commentato **Davide Daturi**, amministratore delegato di Dibevit Import.