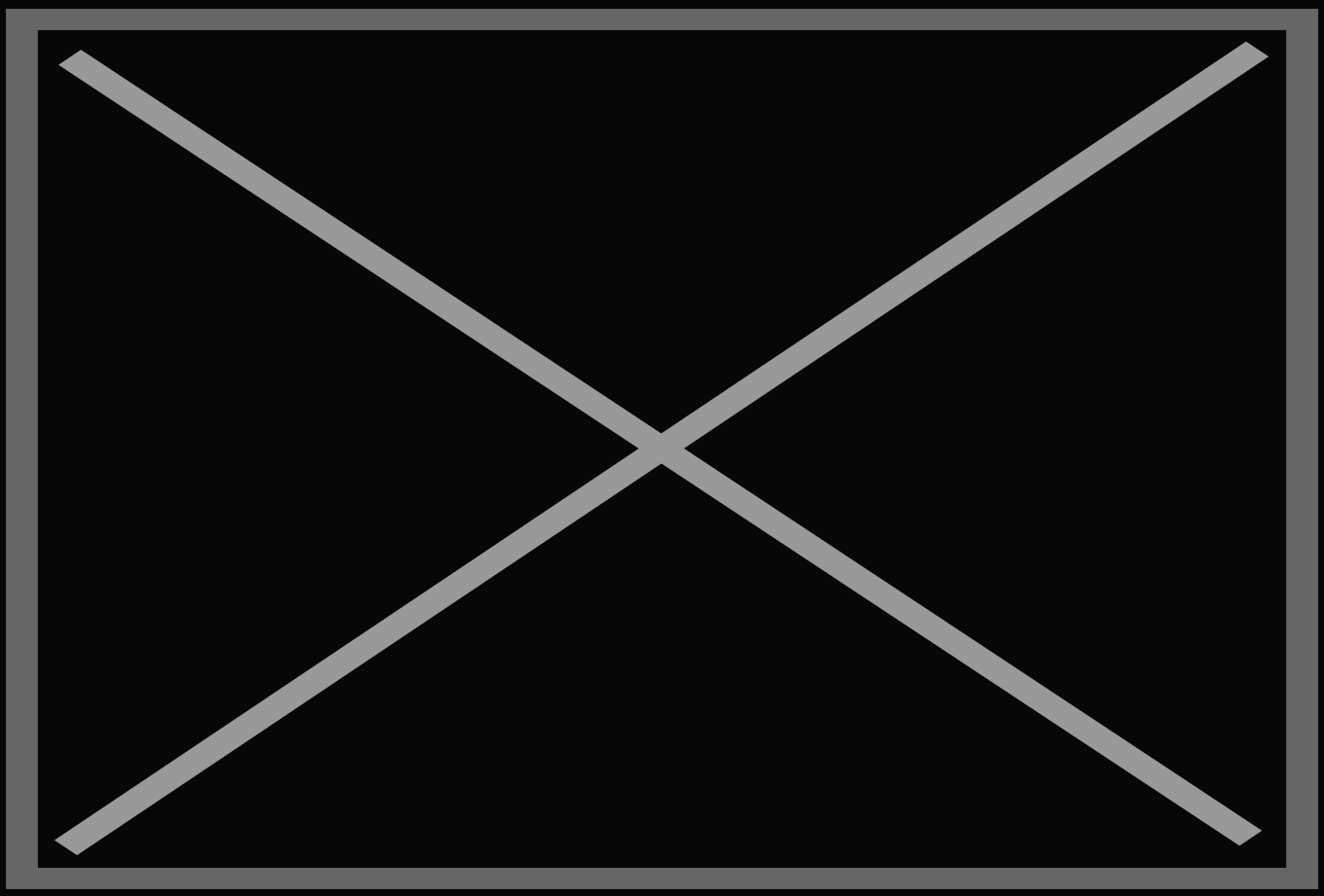
Hibu presenta due nuove birre per l'estate

birra-mango-li-cani-dessert-e00ca240

Con l’estate, si sa, aumenta il desiderio di condivisione. Perché le giornate si allungano, perché spira vento di vacanza, perché trascorriamo più tempo all’aria aperta. Condividere momenti spensierati con gli amici, colmare le giornate e arricchire noi stessi diventa un’esigenza. E se vi abbiniamo una buona birra, la riuscita è sicura. Con una birra in mano sarà ancora più gratificante goderci: la spiaggia in riva al mare, la quiete della collina a bordo di una piscina, la compagnia degli amici sotto una pergola a caccia di fresco, le pendici di una montagna dopo averla conquistata camminando, la casa e la famiglia rientrando da una provante giornata di lavoro, il nostro prato dopo la fatica del taglio.

L’incedere della stagione calda fa crescere il desiderio di versare nel bicchiere qualcosa che accompagni le ore con un tocco di leggerezza, ed una birra Hibu accontenta tutti i desideri. Da soli o in compagnia, non importa, perché fra le proposte Hibu troveremo sempre un suggerimento per ogni situazione e palato. E dato che Hibu non è mai scontata, accanto alle Perenni (Avanti March, Entropia, Vaitrà, Trhibu, Dama Bianca, Gotha, Eil) Raimondo Cetani, il mastro birraio che a Burago di Molgora (Mb) da dodici stagioni prepara cotte con la minuziosità di un monaco certosino, per questo preciso momento dell’anno ha fatto uscire dal suo fermentatore due specialità. Una alla frutta e una dal tocco acidulo. Perché è vero che Hibu è un produttore brassicolo capace di grandi classici, ma ricordiamo anche che la creatività e l’estro qua sono di casa.



BEERLINER (Alc. 3.6%, Ibu 8) – È una birra leggera, fuori dagli schemi, con finale molto secco e un equilibrio dominato dall'acidità. Ispirata alle Berliner Weisse, viene arricchita con una purea di lamponi un po' al modo teutonico di aggiungervi qualche goccia di sciroppo di lamponi. Dominata da un'acidità lattica elevata e l'amaro sul finale, in bocca ha un corpo leggero con carbonazione elevata. Nessuna sensazione di alcool. Alla fine restano impresse tre caratteristiche: freschezza, succosità, acidità. Data la bassa gradazione alcolica, ma anche la gradevolezza data dal frutto rosso del bosco e l'impercettibile livello di amaro, può essere consumata in autonomia oppure come aperitivo. A tavola si abbina alla perfezione con il pesce, l'effetto sapido dei frutti di mare, i dolci. Ed è bello concedersi con il pensiero questo viaggio ideale nel brulicare urbano di gioventù colorata che nella capitale teutonica esprime in allegri graffiti tutto il proprio attaccamento alla vita. Quella sensazione, insomma, che solo la solarità dell'estate sa regalarci.

MANGO LI CANI (Alc. 5.5%, Ibu 28) – È una birra secca, chiara, che scende lungo la gola come una passeggiata. A darle un tocco di particolarità arriva il frutto succoso del mango ridotto in purea che incontrando i luppoli crea un equilibrio perfetto. Una bevuta più snella di ciò che ci si possa aspettare da questo stile, inaugurato in casa Hibu quattro stagioni fa, quando le birre alla frutta erano ancora quella rara apparizione che negli ultimi anni si è trasformata in una vera e propria tendenza. Nella Mango li Cani malto, lievito e frutta creano un connubio in cui l'aroma che rammenta i Tropici

s’intreccia con note agrumate dal sud Italia in un ideale bilanciamento fra dolce e amaro. Mango li Cani ha dunque in sé una contraddizione che si fa perfetto equilibrio: la necessità di rassicurazioni per il palato richieste al lato fruttato della bevuta, e quella di spezzare il ritmo pescando nel lato più aspro. Il risultato d’insieme è però molto equilibrato e di grande respiro per le esigenze estive di tutti noi. Ottima soprattutto con dessert o macedonie. Due parole sull’etichetta, in cui a farla da protagonista è Ettore, il cane del mastro birraio, goloso di qualsiasi cosa abbia la rotondità di un boccone da addentare.