Giornata Internazionale della Birra: l'iniziativa promozionale di Gritz

01-claudio-gritti-gritz-173eb653

Per rinfrescare o per brindare, stappata da sola o in compagnia, consumata prima durante o dopo i pasti, la birra è la vera protagonista dei più svariati momenti, al punto da avere una vera e propria Giornata Internazionale, che cade ogni anno il primo venerdì di agosto. L’appuntamento per il 2020 è quindi il prossimo venerdì 7 agosto.

Tutti la amano e la bevono, persino l’ex Presidente degli Stati Uniti Barack Obama se ne è fatta realizzare una ad hoc, la White House Honey Ale. Ma non occorre arrivare oltreoceano per scoprire che le birre hanno ispirato anche noi italiani. È successo a Claudio Gritti e al suo Birrificio Gritz,l’unico in Italia nonché uno dei pochi al mondo specializzato in birre gluten free ottenuto da processo ‘gluten removed’. Ispirate rispettivamente alla zia, alla nonna, alla mamma e alla moglie, Claudio Gritti ha prodotto quattro birre artigianali e senza glutine: La Danda, Belgian Strong Amber Ale;La Graziella, Bohemian Pilsner; La Barbara, Weiss Bier; infine, La Camilla, Indian Pale Ale. Non meraviglia affatto. La birra è una delle bevande alcoliche più amate di sempre. Poco importa che sia estate, autunno, inverno o primavera: è adatta a tutte le stagioni.

Per l’estate, La Graziella conquista tutti: bassa fermentazione, gusto maltato, morbida amaricatura. Dal colore oro pallido e la schiuma densa e duratura, presenta profumi floreali dati dai luppoli cechi, tipici di questo stile. Si abbina a piatti leggeri, come pesce, carni bianche o insalate. Si adatta perfettamente al clima primaverile, stimolando il gusto. Per gli amanti del clima temperato e primaverile, la Camilla può rivelarsi l’ideale: è una birra decisa e seducente (6% vol.), dall’aroma floreale che prima inebria il naso e poi avvolge la bocca, con un sapore di luppolato delicato e piacevole al suo passaggio. Colore ambrato e schiuma persistente, si abbina a piatti di verdure, carne alla griglia e piatti speziati. La Barbara è invece perfetta per l’autunno: ad alta fermentazione (5,5% vol.), dal sapore delicato che ricorda la banana. Color giallo paglierino, torbida alla vista e dalla schiuma voluminosa, tipica di questo stile. Si abbina perfettamente a piatti salati, ad esempio

specialità di mare o insaccati, ma si lascia bere anche da sola, conquistando assaggio dopo assaggio. Presenta una particolare e piacevole acidità, resa ancora più speciale al palato grazie ai sentori fruttati e alle note di chiodi di garofano. All'appello manca l'inverno conla Danda, birra artigianale ad alta fermentazione. Al naso si presenta fruttata, con leggere note alcoliche. Il sapore è liquoroso, con un morbido carattere maltato. Dal colore ambrato, con schiuma fine e compatta, si adatta particolarmente agli abbinamenti di carne, meglio se speziati.

Agli italiani piace bere la birra.A confermarlo è il report 2019 di Assobirra , che ha visto un incremento dei consumi del +2% rispetto all'anno precedente per un settore che può ritenersi soddisfatto della crescita nei consumi.
La percezione generale è che nel nostro Paese sia andata diffondendosi sempre di più la cultura birraia. Ne è soddisfatto Claudio Gritti, Mastro birraio e fondatore del Birrificio Gritz, che da anni coltiva la propria passione conciliando la tradizione e i sapori del territorio all'innovazione dei prodotti e delle tecniche di produzione.

Per festeggiare assieme a tutti gli appassionati la Giornata Internazionale della Birra, Gritz ha pensato ad una promozione speciale. Per gli ordini pervenuti venerdì 7 agosto sull'e-commerce https://www.gritz.it/shop/ uno sconto del 15% su tutte le referenze inserendo il codice promo BEERDAYGRITZ.