Dibevit porta in Italia Kona Castaway Ipa, India Pale Ale delle Hawaii

kona-castaway-ipa-evid-f38f03ac

Cattura di schermata (85) Novità alla voce U.S.A. nell'ampio portfolio di Dibevit Import, azienda leader in Italia nell'importazione e nella distribuzione delle migliori birre provenienti da tutto il mondo. Kona Castaway Ipa è la new entry che arricchisce la gamma delle sei birre americane, prodotte da 3 diverse birrerie e distribuite dalla società importatrice di Heineken Italia già dal 2013.

Kona Castaway Ipa è una India Pale Ale, prodotta in alta fermentazione, di color bronzo e dal gusto deciso. Il suo gusto si distingue per una amarezza accentuata che le viene conferita da ben 4 luppoli agrumati di origine australiana (Galaxy) e americana (Citra, Simcoe e Millenium), esaltati dal processo di dry hopping, mescolati a un particolare tocco di mango e frutto della passione e ben bilanciati dal caramello dei malti utilizzati. La gradazione alcolica di 6% vol. e il suo corpo strutturato la rendono perfetta - servita a una temperatura di 8-9° - per accompagnare tutti i tipi di carne (specie se cucinata con spezie), pesce, formaggi saporiti o cremosi: insomma, un must da abbinare alla cucina "fusion".

A produrre questa nuova birra "American Style" è Kona Brewing Company, azienda nata dal sogno di Cameron Healy e Spoon Khalsa - padre e figlio - di creare nelle isole Hawaii un birrificio che potesse racchiudere in ciascuna bottiglia un po' dello spirito di Kailua-Kona nella Big Island.

Tra le altre americane dello stesso birrificio Dibevit Import distribuisce anche Kona Firerock e Kona Longboard. La prima, birra ad alta fermentazione da 5,9% vol., si caratterizza per un colore ambrato che si accompagna a un suggestivo aroma di limone e floreale, dovuto alla combinazione del luppolo varietà Millennium con il Cascade. Rinfrescante e frizzante, va servita a 8-9°. Di gradazione inferiore (4,6% vol.), Kona Longboard presenta invece un colore dorato e al palato dona un aroma di luppolo leggermente speziato. Birra a bassa fermentazione dal gusto morbido, è adatta a ogni momento della giornata.

La gamma "americane" del portfolio Dibevit non finisce qui: presenta anche birre originare di Seattle e dell'Oregon. A Seattle ha infatti sede la storica birreria Red Hook, una delle prime birrerie artigianali americane fondata negli anni '80, che oggi produce Red Hook ESB e Red Hook Longhammer IPA (entrambe distribuite da Dibevit). Nata nel 1987 Red Hook EBS, birra ad alta fermentazione dal colore dorato, al palato regala un gusto equilibrato tra la dolcezza del malto caramellato e l'aroma di limone e di spezie conferito dal luppolo. Da servire a 8-9°, presenta una gradazione alcolica di 5,8% vol. Lo stesso colore dorato caratterizza anche Red Hook Longhammer IPA, birra dal gusto marcatamente amaro con una leggera nota di limone, data dall'aggiunta di luppolo durante e alla fine del processo di rifermentazione. Il suo corpo medio e la frizzantezza la rendono di facile bevibilità.

Nasce invece nel 1984 a Portland (Oregon) la birreria artigianale Widmer Brothers, fondata dai due fratelli Widmer che, dopo aver vissuto in Germania negli anni '70, tornano in patria e diventano pionieri delle Hefeweizen in stile americano. Tra le birre da loro prodotte, presenti nel portfolio Dibevit, troviamo Widmer Alchemy Ale e Widmer Upheaval. La prima è una birra ad alta fermentazione dal gusto marcatamente amaro con gradazione di 5,8% vol. Di colore dorato, al gusto si distingue per un aroma caramellato e morbido bilanciato da quello di luppolo. La seconda invece è una birra non filtrata color oro ambrato, prodotta con sei diverse tipologie di luppolo e tre malti. L'amarezza marcata è accompagnata da sentori di malto e lievito che le conferiscono un gusto più equilibrato. Va servita a una temperatura di 8-9° presentando una gradazione alcolica di 7% vol.