Philarmonica porta in Italia Er Boquerón, la birra all’acqua di mare

er-boqueron-alta-resolucion-low-b04048ee

Er Boquerón, birra artigianale prodotta con acqua di mare, entra nel portafoglio di prodotti trattati da Philarmonica, società di distribuzione fondata nel 2002 da Guido Folonari, che si occupa della selezione e della distribuzione in esclusiva per l’Italia di champagne, vini nazionali e d’importazione e distillati di eccellenza nel canale Horeca.

Bottiglia-75-cl_lowEr Boquerón è una birra fresca, chiara e facile da bere, non filtrata né pastorizzata, a doppia fermentazione. Nel rispetto della legge di purezza tedesca del 1516, sono quattro gli ingredienti di questa cerveza artesanal: acqua di mare, malto d’orzo, lievito e luppolo. L’acqua di mare utilizzata è purissima, prelevata dalle zone più pulite e con miglior flora marina del Mediterraneo. Il processo produttivo è certificato e brevettato dalla Comunità Europea.

Alla vista si presenta ramata, con riflessi aranciati. La bollicina è fine e il corpo pieno. All’olfatto si percepiscono subito note di malto e biscotto appena sfornato: arrivano poi aromi iodati, di zafferano ed erbacei. In bocca entra leggera, le sfumature iodate si fanno nette, con un buon grado di salinità, avvolgenti gli aromi balsamici, come un bastoncino di liquirizia. È ideale per un aperitivo rinfrescante, come accompagnamento al pasto e per piacevoli momenti di relax.

Er Boquerón sarà disponibile prossimamente in Italia nei migliori ristoranti, bar e rivenditori specializzati nel formato da 33 cl e da 75 cl. L’obiettivo è replicare il successo riscosso in Spagna e non solo: nel 2014 è infatti stata premiata a Bruxelles con due stelle d’oro ITQi per il sapore e la qualità da una giuria intransigente, composta da 120 tra chef e sommelier facenti parte delle associazioni culinarie più importanti d’Europa.

«Da tempo volevamo aggiungere una birra artigianale alla nostra offerta, ma eravamo alla ricerca di qualcosa di nuovo e straordinario: Er Boquerón ci ha immediatamente conquistati e fatto innamorare. È molto di più rispetto a una tradizionale birra artigianale grazie a un ingrediente insolito, divertente e

molto mediterraneo: l’acqua di mare. Er Boquerón ha insomma tutte le carte in regola per diventare la birra dell’estate italiana 2015!» afferma Guido Folonari.

Philarmonica, creata da Guido Folonari nel 2002, oltre alla distribuzione dei vini delle tre tenute Tenuta L’Illuminata - La Morra, Donna Olimpia 1898 - Bolgheri e Tenuta San Giorgio - Montalcino, si occupa della selezione e distribuzione in esclusiva per l’Italia di champagne, vini nazionali e d’importazione, liquori e distillati, nel canale specializzato dei ristoranti e wine bar, delle enoteche e gastronomie, ecc. (Ho.Re.Ca). Nel comparto champagne è da evidenziare Charles Heidsieck, maison fondata a Reims nel 1851, probabilmente “lo champagne più premiato al mondo”, che distribuisce in esclusiva per l’Italia a partire dal 2012. Grazie alla consolidata esperienza, al know-how di settore e a una capillare rete distributiva, sin dall’inizio della sua attività ha accolto le esigenze distributive di grandi gruppi internazionali tra cui: EPI Group, Kendall-Jackson / Jackson Family Wines, Pernod Ricard, Rupert & Rothschild, Pillitteri Estates, Inver House, Blavod Drinks Ltd., Irish Distillers, Lustau e CEDC.