Cathay Pacific lancia Betsy Beer: la birra da stappare a 10.000 metri di altezza

Esiste una birra creata per essere stappata in altissima quota: è **Betsy Beer**, la prima birra artigianale fatta per essere gustata a 35.000 piedi (circa 10.000 metri) d'altezza. Ad "inventarla" è la compagnia aerea Cathay Pacific, che l'ha battezzata così in onore di "Betsy", il primo aeromobile del vettore di Hong Kong operativo negli anni '40 e '50. Betsy Beer ha debuttato nel mese di marzo sui voli tra Hong Kong e il Regno Unito; vista l'ottima risposta da parte dei passeggeri, la compagnia ha deciso che verrà servita anche su altre rotte, incluse quelle italiane. Dal 1 maggio al 30 giugno 2017, infatti, i passeggeri di First e Business Class dei voli da e per Milano Malpensa e Roma Fiumicino-Hong Kong, così come quelli provenienti da tutta Europa (escluso il Regno Unito), potranno gustare l'innovativa birra e sperimentarne il sapore unico. E' risaputo che sia la pressione all'interno della cabina sia l'altitudine, influiscano sulla percezione di aromi e sapori da parte dei passeggeri; usando una combinazione di scienza e metodi di birrificazione tradizionali, insieme a ingredienti provenienti da Hong Kong e dal Regno Unito, Cathay Pacific ha creato, in collaborazione con Hong Kong Beer Co, Betsy Beer, la prima birra pensata per essere gustata al meglio in volo come a terra.
Betsy Beer è davvero unica nel suo genere: l'aggiunta del frutto "Dragon Eye" di Hong Kong è una delle caratteristiche particolari di questa bevanda. Conosciuto per le sue proprietà aromatiche, il frutto dona rotondità, ricchezza e struttura alla birra. Il gusto è arricchito inoltre da una piccola parte di miele della regione dei New Territories di Hong Kong, che dona una speciale nota floreale, mentre l'uso del Fuggle, uno dei luppoli più usati nelle birre artigianali britanniche, conferisce un sapore terroso e un corpo pieno.