St Patrick sempre più italiano con la birra Guinness

birra-guinness-531f9347

Manca davvero poco al 17 marzo, il giorno più atteso in Irlanda che festeggia il patrono San Patrizio. E anche in Italia da qualche tempo ci prepariamo a diventare “irlandesi per un giorno” con birra “stout” e cappello verde, ma quest'anno con una sfida davvero curiosa. È proprio Guinness, da sempre legata alla festa del patrono irlandese, che chiede ai suoi fans di condividere lo “sbaffo”.

I social si popoleranno di simpatiche foto attraverso l’hashtag #GuinnessTache di chi vorrà mostrare come si è sbaffato una Guinness, ovviamente.

«Il giorno di San Patrizio è da sempre una straordinaria celebrazione globale capace di riunire milioni di persone in tutto il mondo semplicemente sotto un unico denominatore comune: divertirsi e stare insieme – ricorda Lorenzo Calia Ambassador Guinness - *Siamo i soli birrai al mondo che tostiamo l’orzo internamente, l’ingrediente chiave che conferisce alla birra il suo caratteristico colore e l’aroma unico e inconfondibile. Usiamo circa il doppio del normale di luppolo e la nostra selezione di lieviti Guinness per conferire alla birra più sapore e una maggiore intensità»*.

StPatrick2016_ItalyIl giorno di San Patrizio è ormai diventato una celebrazione per oltre 70 milioni di persone in sei continenti, che quel giorno vanteranno i principali monumenti del colore verde: da Dublino a Dubai, da Londra a Lima, dal Perù a Parigi, da Sydney a Stoccolma, da Mosca e Montserray. Anche l'Italia è pronta a inondare nuovamente del colore brillante della bandiera irlandese il nostro Colosseo e la Torre di Pisa, aggiungendo quest’anno tra i simboli italiani la Mole Antonelliana e la Villa Reale di Monza.

Una festa lunga un giorno intero, in cui verranno consumati oltre 13 milioni di bicchieri di Guinness in 150 paesi in tutto il mondo, il doppio della quantità venduta in un giorno medio. Guinness vanta la produzione di oltre 20 tipologie di birra di fama mondiale e una varietà di nuove interessanti birre desiderate ogni giorno dai suoi instancabili birrai.

Non è una sorpresa che il nome Guinness è conosciuto e amato in 150 paesi e da oltre 250 anni ancora ispira la leggendaria “stout”, realizzata a Dublino al St. James Gate. Le nuove arrivate sono la Dublin Porter e la West Indies Porter.

La **Dublin Porter** è tratta da una ricetta del 1796, epoca in cui le porter erano le birre caratteristiche della working class di Dublino e Londra. Guinness Dublin Porter (3,8%) al naso rivela note di toffee e luppolo, ma risulta avere un gusto morbido e dolce, con note di malto e caramello scuro. Questa porter rappresenta una parte di storia, alla riscoperta della birra che fu di Charles Dickens, John Keats e Bram Stoker.
La Guinness **West Indies Porter** (6 %) nasce sulla base di una ricetta del 1801. Riscoperta negli archivi Guinness, riprende la porter che veniva bevuta dagli avventurieri, i capitani e gli uomini d’affari nel Mar dei Caraibi del 1800. Una birra che doveva resistere al viaggio in mare 4-5 settimane e ai climi tropicali, risulta quindi avere un alto contenuto di luppolo e una gradazione superiore al fine di mantenere la freschezza e la facilità di bevuta delle Guinness dei pub di Dublino. Guinness West Indies Porter ha un gusto complesso e saporito, luppolato ma morbido, con note persistenti di caramello, caffè e cioccolato.

http://www.guinness.com/