Heineken H41, la prima lager con lievito selvaggio della Patagonia

heineken-h41-598a87ec

Fare la birra è un’arte, fatta di competenze e ingredienti antichi ma sempre in fermento. Un’arte che **Heineken** conosce bene e da sempre pratica all’insegna dell’innovazione. Andando in questa direzione il gruppo olandese ha lanciato **H41**, una **birra lager in edizione limitata** prodotta utilizzando un **raro lievito scoperto in Patagonia**. Sviluppata dagli esperti mastri birrai del gruppo, questa nuova lager ha un gusto pieno, con leggere note speziate e delicati sentori fruttati.

Il suo nome, H41, fa riferimento alla latitudine del luogo in cui è stato scoperto il caratteristico lievito, alle coordinate 41° Sud e 71° Ovest, nelle foreste di faggi della Patagonia. ‘H’ sta per Heineken. Nasce così la prima esplorazione nel territorio delle birre lager, **il cui lancio avviene in anteprima mondiale in Italia**.

[caption id="attachment_98252" align="alignleft" width="300"]Willem van Waesberghe Willem van Waesberghe[/caption]

“Responsabile del famoso gusto di Heineken è il nostro unico lievito A, selezionato e sviluppato 130 anni fa dal Dr. Elion, allievo di Louis Pasteur, e da allora gelosamente custodito per consentirne ancora oggi la fermentazione ottimale in tutto il mondo”, spiega **Willem van Waesberghe**, Mastro Birraio di Heineken. Che continua “Quando la 'madre' del nostro lievito A è stata scoperta in Patagonia, ci si è presentata un’opportunità unica. Grazie alla nostra grande esperienza con il lievito, i mastri birrai di Heineken hanno cominciato a lavorare per creare una birra con uno spettro di nuovi sapori. È nata così la prima delle Heineken ‘Lager Explorations’. H41, così come le future edizioni limitate, sono birre lager e il gusto di ognuna sarà sorprendente e intenso, ma sempre fresco ed equilibrato”.

“Heineken ha oltre 150 anni di passione per la birra, con competenze eccezionali sul lievito. Questo significa che possiamo andare incontro al desiderio dei nostri consumatori di esplorare gusti e sapori

diversi pur rimanendo fedeli al nostro prodotto iconico", commenta **Gianluca Di Tondo**, Senior Director Global Heineken Brand. E **Floris Cobelens**, direttore marketing di Heineken Italia, aggiunge: "Siamo orgogliosi di essere il primo Paese che lancerà H41. L'introduzione di questa nuova birra, in edizione limitata, rappresenta uno stimolo interessante per la nostra capacità di innovare e comunicare il prodotto. Siamo convinti che il pubblico italiano saprà apprezzare questa lager davvero speciale, ideale per i consumatori di birre premium che amano sperimentare".

La scoperta - Nel novembre del 2010 il ricercatore universitario argentino Diego Libkind scopre in Patagonia un raro lievito selvaggio, il Saccharomyces Eubayanus, che si rivela essere ben più che un semplice lievito: è il lievito - fin qui sconosciuto - che, ibridato con il Saccharomyces Cerevisiae (lievito che fermenta ad alte temperature), permette la fermentazione a basse temperature, attualmente utilizzato per la produzione del 90% delle birre presenti sul mercato. È stata così scoperta l'origine di tutti i lieviti a bassa fermentazione, compreso il lievito A di Heineken e la ricerca è stata pubblicata da Libkind a luglio 2011.

Per anni studiosi di tutto il mondo hanno cercato le **origini di questo particolare lievito** e le ricerche, per via della natura stessa del lievito utilizzato per le lager, si sono focalizzate in aree dove le temperature non superano i 15 gradi centigradi, come appunto la Patagonia.

La Patagonia - Il lievito selvatico Saccharomyces Eubayanus è stato individuato nelle galle (escrescenze) che infettano i faggi nelle fredde e antiche foreste della Patagonia, precisamente a San Carlos De Bariloche, a 41° di latitudine sud. Un luogo in cui la temperatura non supera mai i 15°, le condizioni ideali per lo sviluppo di lieviti come il Saccharomyces Eubayanus.

La creazione di H41 - L'eccezionale scoperta di Libkind ha generato entusiasmo e voglia di sperimentazione in Heineken. Il mastro birraio Willem van Waesberghe, coordinatore del team che ha messo a punto la ricetta di H41, ha voluto giocare proprio con quella che è l'anima della birra, perché è il lievito che converte gli zuccheri in alcol e CO_2 e crea gli esteri volatili che conferiscono corpo e aromi alla bevanda.

Variare il lievito vuol dire aprire un mondo nuovo, creare uno spettro di gusti differenti. Il processo è stato lungo e non semplice: basti pensare che per arrivare all'inedita ricetta di H41® e per produrla, nel birrificio di Den Bosch in Olanda, è stato dedicato un **team di 50 persone**. La scommessa era comprendere se ne sarebbe emerso un nuovo gusto. Il risultato è stato così sorprendente che Heineken ha deciso di celebrarlo con la produzione di questa inedita esplorazione del gusto.

Il lievito - Il lievito è responsabile del processo di fermentazione ed è l'artefice delle note olfattive e gustative della birra. Questo è ancor più vero per Heineken che si contraddistingue proprio per il suo unico lievito A. H41 dimostra come, modificando il lievito, sia possibile ottenere una lager con un gusto e caratteristiche completamente differenti, dando vita a una birra dal sapore inedito.

L'innovazione - Lavorare con il lievito "selvaggio" ha richiesto tutta l'abilità e l'esperienza di Heineken e oltre due anni di lavoro condotti in Olanda dal team del mastro birraio Willem van Waesberghe. Capacità di innovare che è da sempre nel DNA di Heineken, un gruppo orientato al futuro, ispirato dal desiderio di anticipare i trend emergenti e affermare sul mercato nuove categorie e modalità di consumo.

In Italia H41 sarà disponibile nel canale Ho.Re.Ca nei formati **bottiglia da 33 cl e in fusto da 20 l**, nel Modern Trade in **cluster da 3x bottiglie 33 cl**.