Anche la birra al Vinitaly con il Birrificio Angelo Poretti

poretti-1-6d148a2d

Birrificio Angelo Poretti, da 140 anni rappresentante dell'eccellenza birraria italiana, conferma la sua arte portando le creazioni più innovative dei suoi Mastri Birrai a **Vinitaly**, la principale manifestazione di riferimento del settore vinicolo e del bere di qualità, in una quattro giorni di degustazioni, appuntamenti di beer pairing e musica con dj set live.

La presenza di Birrificio Angelo Poretti in un evento tipicamente dedicato al vino risiede nel desiderio di raccontare e **condividere con gli appassionati del buon bere una storia, una cultura e una ricerca della qualità** che si traducono in interpretazioni d'eccellenza, bouquet nuovi e sorprendenti, ricette che accompagnano il consumatore in un'esperienza dalla complessità crescente, capace di soddisfare le preferenze di ogni palato: 4, 5, 6, 7, 8, 9 luppoli e, soprattutto, le nuove referenze premium 10 Luppoli, nella versione Le Bollicine e Le Bollicine Rosé, oltre alle rinnovate "Angelo – Le Riserve del Birrificio" con la nuova Blanche, che si unisce alla Brown Ale e alla Pale Ale.

BAP_10LuppoliLeBollicineRosé**10 Luppoli** - Indiscussa protagonista della manifestazione sarà Birrificio Angelo Poretti 10 Luppoli, nella doppia versione **Le Bollicine e Le Bollicine Rosé**, simbolo della capacità creativa dei Mastri Birrai del Birrificio. Due birre speciali sapientemente realizzate grazie all'utilizzo di 10 luppoli provenienti da tutto il mondo e alla rifermentazione con lievito Saccharomyces bayanus - lo stesso adottato per la produzione delle bollicine più famose. Il perlage fine ed elegante le rende ideali per brindare alle occasioni che contano, come aperitivi, serate speciali, cene a base di pesce e crostacei. Da degustare rigorosamente in flûte. 10 Luppoli Le Bollicine, la prima nata della famiglia, è stata creata e presentata per la prima volta in Expo, lo scorso anno, per celebrare la partecipazione del Birrificio alla manifestazione universale in qualità di "Birra ufficiale di Padiglione Italia". Premiata come seconda classificata all'ambito premio Cerevisia, categoria Bassa Fermentazione - Nord Italia. 10 Luppoli Le Bollicine Rosé, presentata lo scorso 8 marzo in occasione della Festa della Donna, è una birra a base di malto di frumento e carota violetta, due elementi che le

conferiscono il distintivo colore rosato e il profumo leggero e ricco di suggestioni olfattive. Una birra beverina, fresca e sensuale, unica nel suo genere, in grado di soddisfare il gusto dei consumatori più curiosi, indipendenti e alla perenne ricerca di novità da scoprire, come le Millennials. Per raccontare al meglio questa innovazione di prodotto e di gusto, che per caratteristiche si avvicina molto al mondo del vino, **Adua Villa** - sommelier master class ed enogastronoma - condurrà gli ospiti dello spazio di Birrificio Angelo Poretti attraverso un percorso narrativo e di degustazione nella giornata di lunedì 11/4 dalle 12.00 alle 14.00.

A conferma della particolarità e dell'ampio spettro di possibilità di degustazione offerte da questa birra, Adua Villa spiega: "Quando ho avuto occasione di assaggiare la nuova 10 Luppoli Le Bollicine Rosé ne sono rimasta piacevolmente stupita. È totalmente **innovativa e contemporanea**; credo che rappresenti perfettamente il prodotto ricercato da quelle giovani donne che amano bere la birra. Le sue note leggere e fruttate e la capacità di abbinarsi perfettamente a piatti nuovi per la birra, come crostacei e fragole, sono elementi che rendono la 10 Luppoli Le Bollicine Rosé una birra davvero eccezionale".

Adua, inoltre, "accoglierà" i visitatori di Vinitaly anche all'ingresso della manifestazione. Per comunicare questa collaborazione, infatti, Birrificio Angelo Poretti ha realizzato una mega **affissione celebrativa** esterna allo spazio fieristico, di cui Adua è protagonista, che presenta le due 10 Luppoli le Bollicine e recita "La birra che ha imparato dal vino".

Angelo – Le Riserve del Birrificio Vinitaly sarà anche l'occasione per presentare e degustare in anteprima la nuova nata della **linea premium "Angelo – Le Riserve del Birrificio"**: un'elegante **bière blanche** dall'aroma fragrante, agrumato e speziato che nasce dal connubio tra frumento, bucce d'arancia e coriandolo. Una birra morbida, equilibrata e fresca ricca di suggestioni olfattive, con un gusto dolce e acidulo al contempo, che si sposa perfettamente con i crostacei e i carpacci di pesce. La nuova specialità, insieme alle anglosassoni **Angelo Pale Ale e Angelo Brown Ale** (premiata nel 2015 come 1° classificata al premio Cerevisia, categoria Alta Fermentazione - Nord Italia), si inserisce nella selezione di birre Angelo, la linea di birre speciali per origine, corpo e aromaticità in produzione limitata, creata dai mastri birrai del Birrificio Angelo Poretti secondo una sapiente e raffinata interpretazione - artigianale nello spirito - di ricette che appartengono alla storia della birra.

Proprio queste caratteristiche qualitative distintive, frutto dall'alchimia tra acque sorgive purissime, materie prime selezionate e la sapiente mano dei Mastri Birrai, hanno portato Birrificio Angelo Poretti a presentare la propria linea premium con una nuova immagine, in grado di rappresentarle in modo

ancor più incisivo. Nel nuovo naming, “Angelo – Le Riserve del Birrificio”, così come nel packaging, si evidenzia la volontà di dare maggiore centralità all’elemento del Birrificio, asset di assoluto rilievo sia da un punto di vista qualitativo sia dal punto di vista della comunicazione di una **storia d’eccellenza lunga 140 anni**. Inoltre, la scelta di valorizzare il concetto di “Riserva” esprime la volontà di Birrificio Angelo Poretti di raccontare al meglio un prodotto creato in piccole quantità e con una selezione accurata di materie prime per un risultato particolarmente pregiato.

Birrificio Angelo Poretti, uno spazio all’insegna della multisensorialità - Ricerca della qualità a 360°, questa la filosofia alla base delle produzioni di Birrificio Angelo Poretti, espressa anche nella concezione dello spazio multifunzionale all’interno di Vinitaly, creato appositamente per immergere gli ospiti in un’esperienza sensoriale a tutto tondo: una **zona bar** dove poter degustare le classiche ricette “4 Luppoli Originale”, “5 Luppoli Bock Chiara”, “6 Luppoli Bock Rossa”, “7 Luppoli Non Filtrata La Fiorita” e “8 Luppoli Saison” nel formato alla spina, le 3 referenze 9 Luppoli in formato lattina e le referenze top della famiglia Le Riserve del Birrificio - Pale Ale, Brown Ale, la nuova Blanche - e 10 Luppoli - Le Bollicine e Le Bollicine Rosé – nel formato bottiglia da 75 ml. Alle degustazioni di prodotto si affiancheranno tutti i giorni degli Appuntamenti di “Beer Pairing”, guidati dai Beer Expert del Birrificio in collaborazione con i Maestri assaggiatori dell’Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) che confermano l’impegno del Birrificio nel promuovere la cultura gastronomica italiana, favorendo gli abbinamenti tra birra di qualità e piatti della tradizione. E una **zona relax** dall’atmosfera calda e rilassante dove potersi ritagliare uno spazio di puro piacere assaporando i prodotti del Birrificio e ascoltando la musica scelta da Enrico Sangiuliano - Sound Designer – che accoglierà i visitatori durante tutta la giornata, con una particolare performance musicale durante il momento aperitivo dalle 17,00 alle 18,30. Infine, una **zona “da 10”** dove poter degustare entrambe le versioni della 10 Luppoli Le Bollicine e farsi scattare una foto ricordo.