L'estate di Philarmonica va "a tutta birra"!

boqueron-variedades-italia-75cl-8048f43a

Philarmonica, la società di distribuzione fondata nel 2002 e guidata da Guido Folonari, che si occupa della selezione e della distribuzione in esclusiva per l'Italia di champagne, vini nazionali e d'importazione, birre artigianali, liquori e distillati di eccellenza nel canale HORECA, amplia il suo portfolio con nuove ed innovative birre, provenienti dalla Spagna: La Socarrada, new entry 2016, e le due nuove proposte di Er Boquerón: La Blanca e El Amargo.

La SocarradaLA SOCARRADA

La "vera" novità è La Socarrada, birra gastronomica prodotta con rosmarino e miele di rosmarino. Una birra artigianale, triplo malto, a doppia fermentazione, senza gas aggiunti, non è filtrata né pastorizzata, e completamente naturale, e affina in bottiglia sui lieviti (necessari per la sua evoluzione). Con una gradazione alcolica pari al 6% e una temperatura di servizio consigliata intorno ai 7-8° C, è caratterizzata da una notevole freschezza, un profumo di rosmarino molto netto e dominante, con sentori di pane tostato. Si distinguono anche note balsamiche e di ciliegia, caramello, pera e pepe. Amara ed effervescente al punto giusto, La Socarrada è una birra di altissima qualità, con malti accuratamente selezionati ed estremamente equilibrata. Definita la "birra gastronomica" per antonomasia, in quanto è perfetta come abbinamento ai pasti, La Socarrada è una novità assoluta in Italia, mentre in Spagna è già un successo: nel 2012 e 2016 è stata premiata con due stelle d'oro dall' International Taste&Quality Istituto di Bruxelles (ITQi) per il suo sapore, tra i migliori al mondo, e nel 2015 ha ottenuto la medaglia di bronzo nella "South Beer Cup" del Sudamerica per la categoria "birre speziate e prodotte con erbe".

ER BOQUERÓN: LA BLANCA E EL AMARGO

Er Boquerón, la birra artigianale prodotta con acqua di mare del Mediterraneo, che è stata una novità assoluta dell'estate italiana 2015, offre due nuove declinazioni per la stagione estiva 2016: La Blanca e El Amargo. Nella versione classica Er Boquerón (Alc. 4,8% vol.) 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. Nelle due versioni dell'estate 2016, La Blanca (Alc. 4,6% vol.) una blanche dai profumi inebrianti, freschi e mediterranei, si presenta di un bel colore dorato e torbido, con una schiuma cremosa, che si diluisce in un breve periodo di tempo. Al naso rivela aromi di buona intensità, con predominanza di note fruttate di pesca, sentori delicati di mandarino e di cereali. In bocca l'ingresso è corposo, coerente, compatto, persistente ma per niente pesante.

El Amargo (Alc. 4% vol.) è invece una Bitter Ale e si caratterizza per una tonalità rossastra, con una schiuma molto delicata. Al naso si aprono evidenti aromi di erbe, fiori, caramello, note fruttate e sentori intensi di cereali. In bocca, l'ingresso è mediamente ampio, anche se rimane leggera ed equilibrata, di un sapore deciso con gradevoli note amaricanti nel finale.

Er Boquerón risulta essere una birra fresca, chiara e facile da bere, non è filtrata né pastorizzata, e a doppia fermentazione; nel 2014 è stata premiata a Bruxelles con due stelle d'oro ITQi per l'eccezionale sapore e l'assoluta qualità dalla giuria più intransigente al mondo, 120 tra chef e sommelier facenti parte delle associazioni culinarie più importanti d'Europa.

La Socarrada e Er Boquerón fanno parte del progetto "Premium Beers from Spain", un progetto che possiede un posizionamento leader nel mercato spagnolo della birra artigianale. La Socarrada e le nuove proposte estive di Er Boquerón sono disponibili da giugno in Italia nei migliori ristoranti, bar e rivenditori specializzati nel formato da 33 cl e da 75 cl.

Logo_Philarmonica**Guido Folonari** da sempre alla ricerca di prodotti innovativi ed originali afferma: *«Da tempo volevamo aggiungere le birre artigianali alla nostra offerta, ma eravamo alla ricerca di qualcosa di nuovo e straordinario: La Socarrada ed Er Boquerón ci hanno immediatamente conquistati e fatto innamorare. Hanno le carte in regola per diventare le birre dell'estate italiana 2016!»*

Guido Folonari oltre a guidare Philarmonica SpA, società di riferimento nel mercato specializzato Ho.Re.Ca, che dal 2012 distribuisce lo Champagne Charles Heidsieck, Maison fondata nel 1851 a Reims, da Charles Camille Heidsieck, è uno dei tre italiani delle "Tre B" del vino: Barolo, Brunello e Bolgheri, tra i vini più prestigiosi al mondo, prodotti in territori vitivinicoli eccellenti, dove si trovano le tre tenute di proprietà del Gruppo da lui guidato (Tenuta L'Illuminata a La Morra, Tenuta San Giorgio a Montalcino e Donna Olimpia 1898 a Bolgheri) . Dal 2016 è anche proprietario di Winzerberg, la tenuta

nel Südtirol in Alto Adige dove produce i grandi bianchi.

www.philarmonica.it