

Il birrificio Otus stappa l'emozione anche al Vinitaly

written by Redazione
11 Aprile 2017





Calano i consumatori e i consumi di bevande alcoliche in Italia. Cresce, tuttavia, la consapevolezza della cultura mediterranea del mangiare e bere, mentre l'eccesso è sempre meno di moda. Dalla ricerca Nielsen per Federvini, emerge infatti che i consumi di bevande alcoliche in Italia, in 10 anni, tra il 2005 e il 2015, sono diminuiti del 25%, da 31,1 milioni di ettolitri a 22,9 milioni.

Questo a causa di cambiamenti di varia natura: demografici (la popolazione italiana invecchia), sociali (sono cambiati momenti e luoghi di consumo), economici, ma anche per nuovi atteggiamenti alimentari sempre più orientati al salutismo e, non ultimo, per una sempre maggiore competizione con gli altri

settori del beverage.

All'interno di questo macro mondo emerge però che le nuove generazioni si orientano con più semplicità verso la birra. Fenomeno che non è passato inosservato neppure agli organizzatori della fiera internazionale dedicata al vino di Verona, che, da qualche anno, hanno "scoperto" la grande attenzione anche del pubblico professionale all'arte di miscelare cereali con acqua, luppolo e lievito. L'appuntamento con il Vinitaly - dal 9 al 12 aprile - non è più quindi solo dedicato al vino. E il Birrificio Otus di Seriate ha pensato di non perdere quest'opportunità per presentarsi agli operatori professionali (stand 12 del padiglione Sol&Agrifood -ingresso principale Cangrande).



Tramite la collaborazione con Assobirra - Associazione dei Produttori della Birra e del Malto - Otus intende far conoscere agli ospiti di questo palco mondiale la propria filosofia nel produrre birre artigianali. «Vinitaly è una kermesse mondiale incredibile e unica - racconta Giampietro Rota, consigliere delegato del birrificio di Seriate -. È una vetrina che permette di mostrarsi al mondo intero e di trasmettere determinate emozioni legate a questo comparto così diverso ma complementare al vino. Abbiamo allestito uno spazio dove è possibile degustare le nostre specialità sia alla spina che in

bottiglia, partendo proprio dall'ultima nata in casa Otus: la RedVolution. Parlando proprio di questa birra, abbiamo voluto un prodotto complesso ed intrigante,

senza però perdere mai di vista la facilità di beva, caratteristica fondamentale per noi nell'interpretare l'arte della produzione di birra artigianale. RedVolution è una birra rossa doppio malto, prodotta ispirandoci allo stile Bock, da noi chiaramente reinterpretato».

«Ha una base maltata importante con note dolci di miele, frutta sotto spirito, cioccolato e caffè - continua Rota - con una componente luppolata generosa determinata da luppoli di nuova generazione continentali quali lo Sloveno Styrian Wolf e il tedesco Saphir, che completano il bouquet generando note floreali e speziate. Ha un residuo zuccherino importante tipico delle Bock, bilanciato da un amaro delicato che non la rende stucchevole».