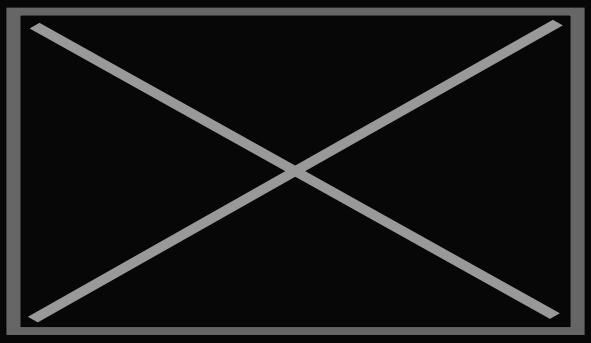
La coccola inaspettata di Grimbergen con birra e cioccolato

grimbergen-444c50f1

Grimbergen, storico marchio di birre d’abbazia belga, in occasione di un esclusivo evento tenutosi oggi, mercoledì 25 novembre 2020, ha creato per una selezione di invitati e con la partecipazione del sommelier Giuseppe Vaccarini, un momento di degustazione fuori dall’ordinario, tutto basato sul sodalizio di due ingredienti che a una prima analisi nulla avrebbero da spartire, ma che abbinati insieme creano una ricetta per coccolarsi e degustare un sapore completamente nuovo.
Dall’esperienza del sommelier nasce l’abbinata tra birra e cioccolato puro, che ne esalta gli aromi e ne evidenzia le sfumature, creando un momento di puro relax rivolto all’esplorazione dei sensi e alla cura di sé.

Partendo dai concetti espressi da Giuseppe Vaccarini nel suo libro "Il Manuale della Birra", Grimbergen ha esplorato tutte le possibilità di abbinamento che le sue birre offrono quando accostate a sapori tradizionali ma anche inconsueti, e primo fra tutti il cioccolato si è svelato come un perfetto alleato del malto, in quanto in grado di adattarsi con armonia alle diverse tipologie di Grimbergen ed esaltarne le proprietà organolettiche.

Nonostante l’inaspettata combinazione di elementi che caratterizza questa abbinata, il sommelier ha voluto enfatizzare nel corso dell’evento come per rivivere questa esperienza di degustazione non siano affatto necessari ingredienti ricercati e difficili da reperire, ma anzi, spesso sono le varietà di cioccolato più comuni a creare esperienze di gusto sorprendenti, soprattutto se abbinate a dei sapori particolari e raffinati come quelli delle birre Grimbergen.



“La qualità della vita, il concetto di gratificazione e appagamento dei sensi sono i valori pilastro dell’esperienza di degustazione di Grimbergen, un brand dalla personalità unica ed autentica che si racconta attraverso una lunga tradizione. Partendo da questo presupposto - commenta Serena Savoca, Marketing Director di Carlsberg Italia - siamo alla costante ricerca di esperienze inaspettate e di nuovi stimoli e l’idea di abbinare birra e cioccolato è nata lasciandoci ispirare dalle riflessioni di un grande sommelier, Giuseppe Vaccarini, che ha messo a disposizione la sua passione e la sua conoscenza per dare vita ad un percorso di abbinamento e degustazione creato su misura per il nostro marchio. Un’esperienza perfettamente in linea con lo spirito di Grimbergen, capace di regalare il segreto di un momento speciale e di creare un’atmosfera rilassante ed appagante, all’altezza delle aspettative di chi predilige una birra d’abbazia belga, dalla storia antica e inimitabile”.

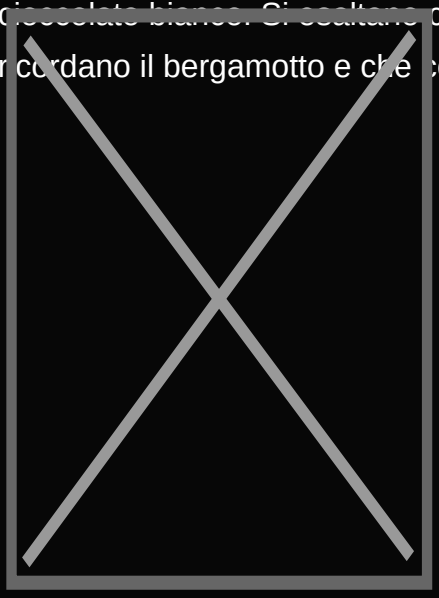
https://youtu.be/hgiBJDnrqoo

Un gusto intenso ed avvolgente per Grimbergen Double Ambrée
Grimbergen Double Ambrée, birra maltata ed intensa, dal sapore ricco e deciso, sposa i suoi sentori tostati a un gusto forte ed avvolgente come quello di una torta sacher o del cioccolato fondente extra dark al 90% o 95%. Due sapori complementari e quasi opposti vanno a compensarsi perfettamente in un unico assaggio che va a coccolare il palato in un abbraccio indimenticabile.

Equilibrio perfetto per Grimbergen Blonde
Per chi sceglie di affidarsi a dei sapori più bilanciati e tradizionali, la scelta perfetta è sicuramente quella di una birra blonde come l’omonima Grimbergen Blonde, corposa e bilanciata. Questa birra dal colore dorato trova il suo fedele compagno in un gusto altrettanto equilibrato, come quello del cioccolato fondente 80% o 85%, sì deciso ma comunque in grado di enfatizzare al meglio le singole note che compongono i due elementi.

La delicatezza di Grimbergen Blanche
Per chi ama la raffinatezza e la freschezza di Grimbergen Blanche, birra dall’aspetto velato e giallo paglierino, l’abbinamento perfetto è dato dal cioccolato fondente al 70% o, in alternativa, dal

cioccolato bianco. Si esaltano così naturalmente i sentori di cereali freschi, spezie e agrumi, che ricordano il bergamotto e che compongono il gusto vellutato di questa birra.



Grimbergen – Birra d’Abbazia dal 1128

Grimbergen, fondata nel 1128, è una delle più antiche birre d’abbazia belghe, le cui radici risalgono al Medioevo. La birra fu creata dai monaci norbertini, nella città di Grimbergen, non lontana da Bruxelles, la cui abbazia è tuttora esistente. La storia di questo brand è indissolubilmente legata a quella dell’abbazia, che venne fondata appunto nel 1128 e fu distrutta da un incendio nel 1142, in seguito nel 1566 e di nuovo nel 1798. Dopo ogni ondata distruttiva, fu ricostruita.
Non a caso i monaci di Grimbergen scelsero come emblema la fenice, che simboleggia la perpetua rinascita della loro abbazia, e adottarono un motto in onore di questo animale leggendario: Ardet nec consumitur, Brucia ma non si consuma.
Dal 2008 il brand rientra nel portfolio del Gruppo Carlsberg e dal 2011 approda in Italia, grazie anche a DraughtMasterTM Modular 20, l’innovativo sistema di spillatura che utilizza fusti in PET al posto dei tradizionali in acciaio e che non utilizza CO2 aggiunta. Sulla spinta di questo progetto Carlsberg Italia ha ottenuto la certificazione ambientale EPD (Environmental Product Declaration) per le sue birre, come prima azienda birraria al mondo.

Carlsberg Italia oggi produce e commercializza oltre 1,3 milioni di ettolitri di birra a marchi Birrificio Angelo Poretti, Grimbergen, Tuborg, Carlsberg, Brooklyn Brewery, Kronenbourg 1664 e Tucher. Info: http://www.grimbergenbeer.com/. Carlsberg Italia invita tutti i suoi consumatori a bere responsabilmente e a visionare il sito www.beviresponsabile.it