

È arrivata in Italia Hitachino Nest Beer, autentica craft giapponese

hitachino-3dbe6cbc

Il fascino del Giappone, quel magnetismo che mette insieme estetica e misticismo, tradizione e ricerca, è arrivato in Italia sotto forma di birra, e non poteva essere certo una birra qualunque. Il suo nome è Hitachino Nest Beer ed è un'autentica craft beer giapponese di fama internazionale. Prodotta da Kiuchi Brewery nella Prefettura di Ibaraki, Hitachino è un brand di birre ad alta fermentazione nato nel 1996, quando la proprietà decise di affiancare alla tradizione e alle conoscenze date da 190 anni di produzione di sake, un birrifico che rilanciasse il concetto di craft beer giapponese tendendo alla pura autenticità.

[brewery](#) In questo percorso, Kiuchi Brewery ha riscoperto l'orzo giapponese Kaneko Golden, che da tempo si credeva perduto. Lo stesso utilizzo di luppoli autoctoni, come il Sorachi Ace, è un omaggio alla tradizione Nipponica. Hitachino Nest Beer si avvale, inoltre, di materie prime uniche, come i lieviti del sake, antiche varietà di riso rosso e frutti tradizionali. Ingredienti unici che esaltano i sapori tipicamente orientali e carichi di umami delle sue specialità birrarie.

Il brand, con il suo inconfondibile gufo in etichetta, si presenta ai beerlovers italiani con due referenze che promettono notevoli esperienze di gusto in formato bottiglia 33 cl. White Ale è una profumata blanche di 5,5% vol., morbida e fresca. Arancia, ananas, coriandolo e fiori bianchi inebriano l'olfatto e il gusto per poi volgere verso un finale pulito che invita ad un nuovo assaggio. La sensazione è quella di godere di una suggestiva passeggiata primaverile tra i ciliegi in fiore.

[brewer](#) Red Rice Ale affascina al primo sguardo con i suoi riflessi rosati cui seguono incantevoli note olfattive di fragola, bubble-gum e vaniglia. Brassata con un'antica varietà di riso rosso, è una ricetta mistica che racchiude il fascino millenario del Giappone. I gradi alcolici salgono fino a 7 e si sviluppano intorno ad una piacevole percezione liquorosa, senza però rinunciare ad una buona bevibilità. Con le sue specialità, conosciute in tutto il mondo per il loro carattere innovativo, Hitachino Nest Beer si è distinta negli anni in numerose competizioni birrarie. Finalmente anche in Italia

possiamo scoprire il perché di tale successo, e apprezzarlo fino all'ultimo sorso.

[Interbrau](#) è l'azienda italiana di riferimento per le Specialità Birrarie di altissima qualità. Fondata nei primi anni '80 da Sandro e Michele Vecchiato, che hanno portato avanti l'esperienza accumulata dal padre Luigi sin dall'immediato Dopoguerra, Interbrau si è focalizzata inizialmente sulla distribuzione sul proprio territorio, ampliando man mano sia l'offerta, con un costante incremento di nuovi brand, sia la penetrazione del mercato, arrivando a coprire capillarmente l'intero territorio nazionale attraverso una rete di distribuzione per il mercato sia on che off-trade. Fin dall'inizio della sua storia Interbrau si è distinta per la capacità di innovare, anticipare il mercato, allungare lo sguardo al di là dei propri orizzonti. Tutto ciò senza mai dimenticare il proprio passato, l'importanza della sua storia e di quella dei suoi partner. Interbrau ha sempre guardato cosa succedeva all'estero per crescere, e creduto nella possibilità di portare l'eccellenza italiana - anche in campo birrario - oltre i nostri confini. Grazie all'esperienza trentennale, Interbrau è in grado di garantire e preservare la qualità del prodotto dal momento in cui questo esce dal birrificio, fino a quando raggiunge il locale e viene servito al consumatore finale. Le certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005, sui sistemi di gestione e l'adempimento al Food Safety Standard, non sono che una delle testimonianze dell'attenzione di Interbrau all'eccellenza.