

Australe, la Pacific Ipa dal gusto sorprendente

La nuova Ipa del Birrificio Otus ha un **carattere forte**, ma si presenta con **profumi e colori suadenti**, un **amaro finemente bilanciato** e un **tenore alcolico non eccessivo**. Deliziosamente **beverina**

La ricerca del birrifico artigianale di Seriate (Bg) è approdata a una piacevole novità, una nuova Pacific Pale Ale che sarà commercializzata con il nome di Australe. I luppoli americani Azacca ed Eureka e l'australiano Enigma sono i veri protagonisti di questa nuova birra e si esprimono con profumi di frutta tropicale, aghi di pino, resina e spezie. I delicati malti Pils, Caramel Aromatic e Caraamber equilibrano il profilo

sensoriale con note floreali, citriche e speziate. L'insieme è morbido e delicato.

Australe è un'ambra chiara dai riflessi aranciati e dalla schiuma fine, compatta e persistente, profumata e intrigante, aromaticamente fine. L'amaro equilibrato e il contenuto tenore alcolico la rendono deliziosamente beverina. L'aspetto può essere velato per la presenza dei lieviti. Australe non deluderà i


consumatori gourmet, è ottima a tavola ma anche nei ritrovi conviviali e nei momenti di solitaria meditazione. Piacevole nell'abbinamento a piatti ricchi di spezie, trova una collocazione ideale accanto ai salumi e alle carni bollite o alla griglia.

Con Australe, il Birrificio Otus conferma l'attitudine per la ricerca e la sensibilità verso l'evoluzione del gusto, tuttavia tale propensione per la messa a punto di nuove ricette, volte ad anticipare le preferenze dei consumatori, rimane saldamente ancorata alla profonda conoscenza degli stili perfezionati nei secoli scorsi; un rapporto dialettico fra

tradizione ed evoluzione che affascina gli appassionati di birra artigianale, sempre più informati, culturalmente attenti ed esigenti.



di Andrea Lupini

«Ci piace esplorare le infinite varianti del gusto. Quando finiamo di perfezionare una birra ci prendiamo il tempo di gustarla e commentarla nella convivialità, attendiamo con trepidazione che si manifesti il gradimento del pubblico godendo appieno il piacere di fare questo mestiere». Così **Alessandro Reali** racconta la passione che alimenta il suo mestiere di mastro birraio. Passione che si traduce nella voglia di migliorare costantemente tecniche e processi di produzione, affinandoli nel tempo. Perché è proprio il tempo il valore aggiunto della produzione artigianale di birra, come sa bene **Anna Cremonesi**, vicepresidente del cda di Otus: «L'ampiezza, la complessità e l'armonia che rendono speciale ogni Otus sono il risultato di un ingrediente speciale: il tempo. Serve tempo per la ricerca, la produzione e la maturazione». Alcol contenuto (5,8°). Disponibile in bottiglia da 33 cl e fusto in polykeg da 24 litri.  [cod 54895](#)



Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com