



CATALOGO
2023

BIRRE



FERMENTAZIONE E PASSIONE



**«È stato un uomo saggio colui
che ha inventato la Birra»**

Platone, filosofo dell'Antica Grecia (428 a.C. - 347 a.C.)

STORIA DELLA birra

Con il termine birra si identifica una grande famiglia di bevande alcoliche derivanti da fonti amidacee e non distillate. Nel corso della storia e nelle diverse culture della società preindustriale sono state sviluppate innumerevoli varietà sul tema con ogni variazione possibile.

Ma, effettivamente cos'è la birra per noi? È la bevanda universale perché viene prodotta ovunque si coltivino cereali, fatta eccezione (ironicamente) per la sua terra d'origine, il Medio Oriente. È lì che è nata la birra.

Per la precisione, i Sumeri sono stati la prima grande popolazione civilizzata a farne uso e consumo. Questo popolo già dal 3000 A.C era appassionato di birra o "Kas" (come era chiamata). Una particolarità è che all'epoca, così come nel medioevo, erano le donne ad occuparsi della produzione e della miscela della birra. Successivamente anche i babilonesi si approcciarono a questa nuova bevanda. Nell'antico Egitto veniva prodotta in grande scala. Ma è grazie ai Romani che la birra conquistò l'Europa, soprattutto il Nord Europa. Dall'anno 1000 D.C si cominciò a produrre birra luppolata. Fu un successo non solo dovuto alle proprietà organolettiche del luppolo, ma anche perché si scoprì che il luppolo stesso possedeva conservanti che ritardavano la comparsa di alcuni batteri nocivi. Grazie a questa scoperta, in tutta l'Europa del nord cominciarono a nascere i primi birrifici, tutti in prevalenza appartenenti ai monaci. Nel 1600 si affermò la birra luppolata anche in Inghilterra. Da lì in poi, per 500 anni l'arte brassicola rimase ad appannaggio dei tedeschi, fiamminghi, olandesi e inglesi. È proprio in queste regioni che nacquero tutti gli stili classici che noi ancora oggi consumiamo.



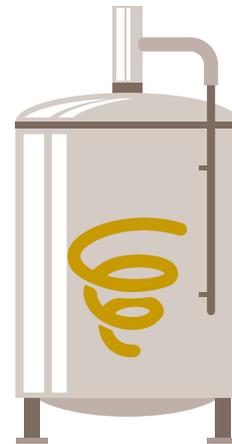
il processo
produttivo



macinatura

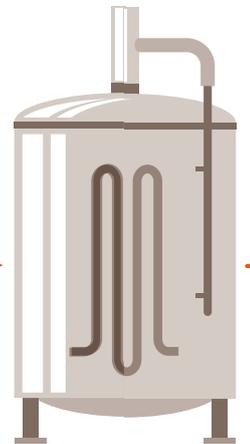


ammestamento



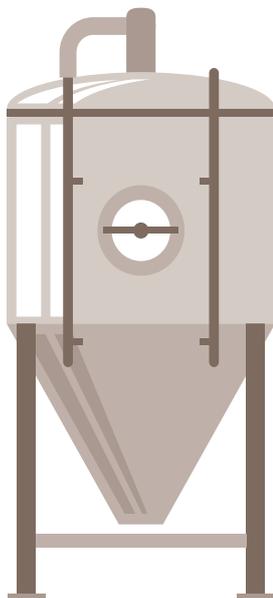
dall' unione di malto e acqua nasce il mosto

filtrazione

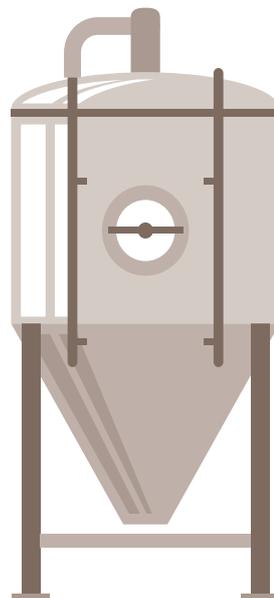


separazione del mosto dalle trebbie

fermentazione



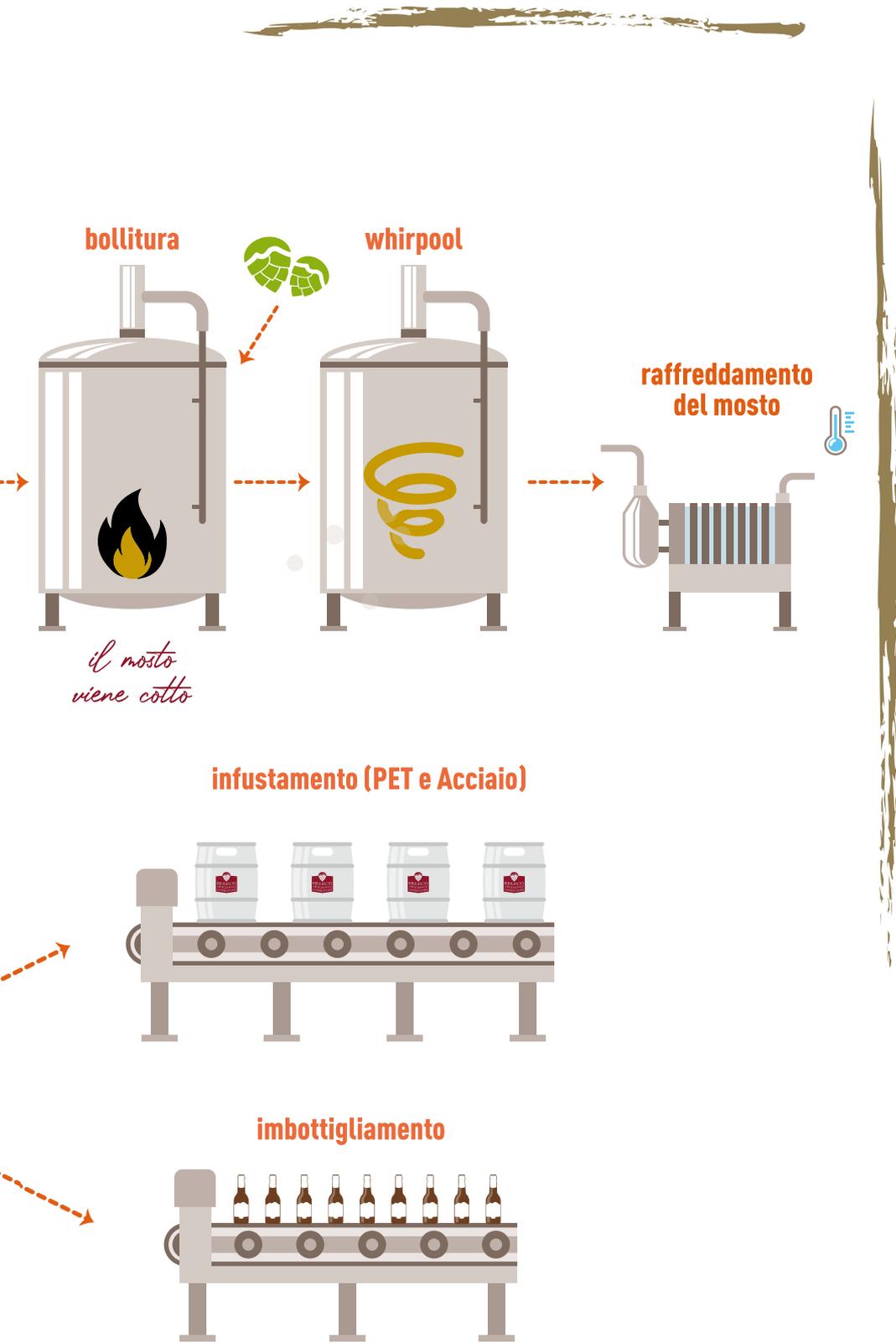
maturazione



da mosto a birra

è pronta!





IL PROCESSO PRODUTTIVO

STILI DI birra

Abdij/Abbaye/Abbazia

Solitamente non viene prodotta in abbazia ma secondo ricette di antichi monasteri. In Belgio, dove è piuttosto diffusa, è una birra ad alta fermentazione, decisamente alcolica e strutturata.

Ale

Il termine indica in senso lato le birre prodotte con il metodo dell'alta fermentazione. In senso stretto identifica una famiglia di birre inglesi aromatiche comprendente numerosi stili.

Altbier Tedesca

Ad alta fermentazione di colore ambrato carico. Tipica di Düsseldorf, possiede un'alcolicità vicina al 4,5%.

Bière AssoBirranché

Birra di frumento belga dall'aspetto opalescente. Al naso e in bocca risulta fresca e speziata. Contiene circa il 5% di alcol.

Barley wine

Birra particolarmente alcolica, facilmente oltre il 9%. Il colore può andare dal dorato all'ambrato molto intenso. Quasi sempre in bottiglia, talvolta può invecchiare.

Berliner weisse

Birra di frumento tipica di Berlino con circa il 3% di alcol e dall'aspetto lattiginoso. A volte viene servita con del succo di frutta per attenuarne la forte acidità.

Bière de garde

Birra del Nord della Francia ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. L'alcol varia tra il 5 e il 7% e il colore è generalmente ambrato.

Bière de mars

Francese a bassa fermentazione prodotta in autunno e consumata per festeggiare l'inizio della primavera. Solitamente è ben strutturata, di colore ambrato e con un'alcolicità vicina al 5%.

Birra di puro malto

Birra prodotta con malto d'orzo e/o malto di frumento senza l'aggiunta di cereali non maltati.

Birra speciale

Secondo la legge italiana è una birra con almeno 12,5 gradi Plato, e circa 5,4/5,8° gradi alcol sul volume.

Bitter ale

La più classica delle birre inglesi, tipicamente servita alla spina. Possiede circa il 4% di alcol, un colore ambrato e un deciso carattere luppolato. Le versioni best e special sono leggermente più alcoliche.

Bock

Tedesca a bassa fermentazione, spesso ambrata, con un carattere maltato e un'alcolicità compresa tra il 6 e il 7,5%. La variante maibock veniva tradizionalmente prodotta per le feste primaverili.

Brown ale

Inglese di colore ambrato intenso e dal gusto leggermente dolce. Tipicamente tra il 3,5 e il 4,5% di alcol.

Cream ale

Definizione per una birra americana chiara, non particolarmente strutturata nel corpo e nel gusto. Spesso viene tagliata con una lager chiara. Vicina al 5% di alcol.

Doppelbock

Birra della Germania meridionale a bassa fermentazione e alto contenuto alcolico, di solito oltre il 7,5%. Di colore ambrato carico o quasi scuro, tradizionalmente veniva prodotta in primavera. Spesso il nome del prodotto contiene il suffisso "ator", se messa in vendita durante la quaresima.

Doppio malto

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5, e con circa 6,5% di alcol sul volume.

Dortmunder

Lager chiara piuttosto luppolata con un'alcolicità vicina al 5%. Tipica di Dortmund.

Draught

In inglese significa letteralmente "alla spina". Le lattine e le bottiglie che riportano questa indicazione contengono un dispositivo meccanico atto a simulare l'effetto di spillatura della birra.

Dubbel/Double

Ale belga rifermentata in bottiglia dal colore ambrato e carattere maltato. Spesso è una birra trappista o di abbazia.

Eisbock

Antica birra tedesca ottenuta dalla sottrazione di una parte della componente acquosa attraverso il congelamento del fusto. Il risultato è una birra corposa, alcolica e dal gusto deciso.



Export

Spesso è sinonimo di Dortmund altrimenti può identificare una qualsiasi birra nata per l'esportazione. Altre volte dovrebbe indicare un prodotto di qualità superiore.

Faro

Lambic cui viene aggiunto zucchero durante la fermentazione. È una birra con circa il 5% di alcol, spesso ambrata, in cui la dolcezza dello zucchero si contrappone all'acidità della fermentazione spontanea.

Gueuze

Belga risultante da un taglio di alcune lambic stagionate in botte e altre giovani, rifermentata in bottiglia. Attorno al 5% di alcol.

Ice beer

Moderna versione delle Eisbock, congelata durante la maturazione. Di colore chiaro e buon tenore alcolico.

Imperial stout

Stout nata nel Regno Unito per essere esportata nella Russia Imperiale. Concepita per essere conservata a lungo, è una birra più alcolica di una stout tradizionale, arrivando facilmente all'8%.

India pale ale/ipa

Inglese destinata tradizionalmente all'esportazione in India. Versione più alcolica e luppolata della semplice pale ale, supera facilmente il 5% di alcol.

Kellerbier

Bavarese a bassa fermentazione non filtrata. È tipicamente poco frizzante, con un buon tenore di luppolo.

Kölsch

Tipica di Colonia, ad alta fermentazione. È una birra chiara, piuttosto acida, con un'alcolicità vicina al 4,5%.

Kulmbacher

Proveniente da Kulmbach, in Baviera. Realizzata con la bassa fermentazione, è di colore scuro e buona struttura.

Lager

Sinonimo di birra a bassa fermentazione e a lunga stagionatura. Può essere di colore paglierino scarico come scura, tra le più forti del mondo come estremamente leggera. Talvolta il termine può descrivere il tipo di birra più diffuso nel mondo: chiara, di media alcolicità, non particolarmente caratterizzata negli aromi e nel gusto.

Lambic

Birra belga di frumento e malto d'orzo a fermentazione spontanea rifermentata in bottiglia oppure in botti di quercia o rovere. Ha un sapore fresco e piuttosto acido, un colore chiaro opalescente e un'alcolicità vicina al 4%. Talvolta, con lo scopo di addolcirne il carattere, alla lambic viene aggiunta della frutta durante la fermentazione. La birra prende il nome di framboise se si tratta di lamponi, krik di ciliegie, pêche di pesche, cassis di ribes neri.

Light beer / Leichtbier / Birra leggera

Definizione per una birra dal basso contenuto calorico e soprattutto alcolico. Spesso è una birra poco strutturata anche negli aromi e nel gusto.

Malt liquor

Termine diffuso negli Stati Uniti per indicare una strong lager. Di colore chiaro con oltre il 5% di alcol.

Märzen

Bavarese prodotta nel mese di marzo per essere consumata in autunno. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato, con un contenuto alcolico attorno al 5%.

Mild ale

Tra le birre più diffuse in Inghilterra. È di colore ambrato abbastanza carico, si differenzia dalla bitter per essere più maltata e meno luppolata. È anche leggermente meno alcolica, con circa il 3,5%.

Münchner / Monaco

È stato codificato come uno dei primi stili di birra a bassa fermentazione. È scura con un carattere maltato e un'alcolicità attorno al 4,5%. Tipica di Monaco di Baviera.

Old ale

Scura inglese ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima di essere consumata. Possiede il 6% di alcol, buon corpo e gusto strutturato.

Pale ale

Ale inglese di colore ambrato con riflessi ramati o aranciati. Possiede un discreto corpo e un carattere luppolato e circa il 4% di alcol. Tipica di Burton-on-Trent.

Pilsner / Pils

Birra chiara a bassa fermentazione nata a Pilsen, in Boemia. È di colore dorato, talvolta con riflessi verdastri. Rispetto a una lager comune, dovrebbe essere particolarmente luppolata e dotata di maggiore corpo. Oggi il nome è inflazionato e potrebbe non descrivere una birra di questo tipo.

Porter

Originaria di Londra, simile alla stout ma poco meno scura e amara.

Premium

In teoria dovrebbe identificare una lager chiara di qualità superiore. Nella realtà è un termine spesso abusato che può non significare nulla.

Rauchbier

Specialità a bassa fermentazione tipica della Franconia prodotta con malto affumicato. Scura di colore, con circa il 5% di alcol.

Saison

Stile ad alta fermentazione tipico del Belgio di lingua francese. È una birra fresca e ben luppolata con un'alcolicità tra il 6 e l'8%. Spesso rifermentata in bottiglia, può essere indicata per l'invecchiamento.

Schwarzbier

Lager tedesca di colore scuro, dal gusto deciso di malto e con un'alcolicità vicina al 5%.

Scotch ale

Ale proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Indipendentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3 al 10%, è una birra caratterizzata da evidenti note maltate.

Stout

Birra ad alta fermentazione tipica dell'Irlanda. Possiede una schiuma cremosa color nocciola, un colore scuro impenetrabile e un distintivo gusto amaro. Le stout inglesi sono più dolci e prendono nomi come sweet stout, milk stout o cream stout.

Strong ale

Stile diffuso principalmente in Belgio e Gran Bretagna. Di solito è una birra ambrata e piuttosto aromatica. Supera facilmente il 6% di alcol.

Strong lager

Birra a bassa fermentazione e alto tenore alcolico, tipicamente chiara. Non sempre alla quantità di alcol corrisponde una complessa struttura gustativa.

Trappista

Ale rifermentata in bottiglia prodotta in uno dei sei monasteri trappisti tra Belgio e Olanda. Può essere chiara, ambrata o scura e contenere dal 6 al 12% di alcol. Alcune possono invecchiare.

Tripel / Triple

Ale belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla dubbel è più alcolica, speziata e meno maltata.

Vienna

Birra a bassa fermentazione di colore ambrato scarico con un buon tasso alcolico e un gusto delicato.

Weissbier

Birra tedesca di frumento. Può prendere il nome di hefeweisse se viene imbottigliata con del lievito, dunkel weisse se è ambrata e kristall weisse quando viene filtrata, risultando così brillante. In ogni caso la weissbier produce una schiuma abbondante, ha un profumo intenso, una buona frizzantezza, una discreta acidità e un gusto fresco. Contiene circa il 5% di alcol.

Weizen

Termine usato nel Sud della Germania per la weissbier.

Weizenbock

Birra di frumento tedesca di colore ambrato scuro. Unisce in sé l'acidità di una weizen con la rotondità e la potenza di una bock.

Wheat beer

Birra di frumento americana. Meno fruttata di quelle europee ma ugualmente fresca e frizzante.



i diversi modi DI SPILLARE LA BIRRA

Eh sì! La qualità della birra sta anche nella spillatura; una birra può piacere o meno, ma se spillata bene, il suo gusto può cambiare radicalmente.

Per prima cosa, non date retta a chi ancora oggi entra in un locale e ordina una birra senza schiuma, forse pensando che più schiuma equivale a meno birra servita (una sorta di "fregatura"), probabilmente non ha capito nulla, quindi se in quella che vi hanno servito ce n'è poca, rimandatela indietro!

La schiuma nella birra è fondamentale!

Ce ne deve essere in abbondanza, almeno due dita, deve funzionare come un coperchio naturale, conservando aroma e fragranza e mantenendo invariata la temperatura. Ovviamente poi tutto va rapportato al tipo di birra che si serve, alla nazionalità e allo stile: se la birra servita ad esempio è Belga, la schiuma, di norma, va "spatolata", va cioè tagliata con una particolare spatola, ma se questo lo fate in presenza di un tedesco correte il rischio di venire linciati.

La schiuma, in **Austria e Germania**, deve essere consistente e addensata, quasi a formare un cappello sul bicchiere. Le birre di origine **britannica**, invece, sono molto misere di schiuma, sia per tradizione, sia per la ristretta dose di anidride carbonica o azoto utilizzati.

Un **irlandese o inglese**, quindi, deve veder straripare la birra dal bicchiere e non provate a dargli una birra con troppa schiuma, si sentirebbe imbrogliato e ve lo direbbe subito.

Ma quali sono le operazioni corrette per spillare una birra?

Quella che consente di portare indietro alle sue caratteristiche originarie, cioè prima che venisse infustata?

Esistono svariati procedimenti di spillatura che vanno preferiti in base alla tipologia di birra e quindi al loro luogo d'origine, come riportano i nomi dei 4 criteri di spillatura. **[nelle pagine seguenti]**

La prima azione da compiere per spillare con uno qualunque dei procedimenti seguenti consiste nell'aprire tutto il rubinetto della spina e, prima di collocare il bicchiere, far uscire la parte di birra rimasta dalla passata spillatura (che è stata a contatto con l'aria ed è quindi calda e modificata nelle caratteristiche sensoriali).

Spillatura Belga-Olandese - 1 colpo con trasbordo e taglio della schiuma

- Collocare il bicchiere a 45 gradi e raddrizzarlo a mano a mano che si riempie.
- Lasciare strabordare la schiuma e chiudere la spina rimuovendo il bicchiere dal suo raggio d'azione (se lo si lascia sotto si corre il rischio che la spina goccioli e rovini la consistenza della schiuma).
- Squarciare la schiuma con il gobelet (la spatolina), tenuto a 45 gradi rispetto al bicchiere, per rendere la schiuma compatta e densa tramite la rimozione delle bolle più voluminose (che in caso contrario esploderebbero facendo smontare la schiuma).
- Prima di servire immergere il bicchiere in acqua per pulirne le pareti esterne.

Spillatura Gaelico-Irlandese - Effetto cascata in due colpi

- Posizionare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo progressivamente a mano a mano che si riempie
- Quando il bicchiere è pieno per tre quarti fermarsi e aspettare il compattarsi della schiuma per avere l'effetto "cascata"
- Finire di riempire il bicchiere. Necessaria per birre tipo Stout o Ale speciali. Per questa spillatura non si utilizza la spina classica (che utilizza anidride carbonica per spingere la birra fuori dal fusto fino al bicchiere), ma un apposito impianto di spillatura chiamato "a carbo-azoto" (una miscela di anidride carbonica e azoto), che viene utilizzato per birre poco frizzanti, come appunto le birre spillate con questo metodo. La spillatura "a carboazoto" sfrutta l'anidride carbonica per mantenere la frizzantezza del prodotto e l'azoto serve per spingere la birra fuori dal fusto.

Spillatura Alpino-Tedesca 3 colpi in 7 minuti con cappello finale di schiuma

- Posizionare il bicchiere a 45° facendo in modo che la birra scorra lungo le sue pareti. Quando la birra ha raggiunto il fondo del bicchiere, iniziare a raddrizzarlo finché si verificherà un'abbondante schiumata che coprirà circa i 2/3 del bicchiere
- Aspettare 2-3 minuti finché la schiuma si sarà compattata a 3-4 dita
- Versare il 2° colpo direttamente nella birra, quindi non facendo più scorrere la bevanda lungo le pareti del bicchiere. Si verificherà un'altra schiumata
- Aspettare circa un minuto prima di versare il 3° ed ultimo colpo creando il cappello di schiuma, ti-pico delle birre tedesche. Se la birra è spillata bene il cappello di schiuma, quando si muove il bicchiere, non si sgonfia e non trasborda.

Questo tipo di spillatura "in 3 colpi" si rende necessaria per eliminare il gas in eccesso aggiunto per motivi di conservazione e dovuto alla spillatura, le birre tedesche sono infatti prodotti da bere poco frizzanti.

Spillatura Anglo-Scozzese - 1 colpo con poca schiuma

- Posizionare il bicchiere sotto il rubinetto e inclinarlo, man mano che il bicchiere si riempie, fino ad un'inclinazione massima di 45° (raddrizzandolo in base alla schiuma che si sta sviluppando)
- Riempire il bicchiere avendo cura di fare poca schiuma, anche se a volte è completamente assente in queste birre di provenienza anglo-scozzese
- Siccome per tradizione sono bevute con poca schiuma, si lascia riposare qualche minuto la birra e poi si serve.



Spillatura Belga-Olandese - 1 colpo con trasbordo e taglio della schiuma

- Collocare il bicchiere a 45 gradi e raddrizzarlo a mano a mano che si riempie.
- Lasciare strabordare la schiuma e chiudere la spina rimuovendo il bicchiere dal suo raggio d'azione (se lo si lascia sotto si corre il rischio che la spina goccioli e rovini la consistenza della schiuma).
- Squarciare la schiuma con il gobelet (la spatolina), tenuto a 45 gradi rispetto al bicchiere, per rendere la schiuma compatta e densa tramite la rimozione delle bolle più voluminose (che in caso contrario esploderebbero facendo smontare la schiuma).
- Prima di servire immergere il bicchiere in acqua per pulirne le pareti esterne.

Spillatura Gaelico-Irlandese - Effetto cascata in due colpi

- Posizionare il bicchiere a 45° e raddrizzarlo progressivamente a mano a mano che si riempie
- Quando il bicchiere è pieno per tre quarti fermarsi e aspettare il compattarsi della schiuma per avere l'effetto "cascata"
- Finire di riempire il bicchiere. Necessaria per birre tipo Stout o Ale speciali. Per questa spillatura non si utilizza la spina classica (che utilizza anidride carbonica per spingere la birra fuori dal fusto fino al bicchiere), ma un apposito impianto di spillatura chiamato "a carbo-azoto" (una miscela di anidride carbonica e azoto), che viene utilizzato per birre poco frizzanti, come appunto le birre spillate con questo metodo. La spillatura "a carboazoto" sfrutta l'anidride carbonica per mantenere la frizzantezza del prodotto e l'azoto serve per spingere la birra fuori dal fusto.

Spillatura Alpino-Tedesca 3 colpi in 7 minuti con cappello finale di schiuma

- Posizionare il bicchiere a 45° facendo in modo che la birra scorra lungo le sue pareti. Quando la birra ha raggiunto il fondo del bicchiere, iniziare a raddrizzarlo finché si verificherà un'abbondante schiumata che coprirà circa i 2/3 del bicchiere
- Aspettare 2-3 minuti finché la schiuma si sarà compattata a 3-4 dita
- Versare il 2° colpo direttamente nella birra, quindi non facendo più scorrere la bevanda lungo le pareti del bicchiere. Si verificherà un'altra schiumata
- Aspettare circa un minuto prima di versare il 3° ed ultimo colpo creando il cappello di schiuma, ti-pico delle birre tedesche. Se la birra è spillata bene il cappello di schiuma, quando si muove il bicchiere, non si sgonfia e non trasborda.

Questo tipo di spillatura "in 3 colpi" si rende necessaria per eliminare il gas in eccesso aggiunto per motivi di conservazione e dovuto alla spillatura, le birre tedesche sono infatti prodotti da bere poco frizzanti.

Spillatura Anglo-Scozzese - 1 colpo con poca schiuma

- Posizionare il bicchiere sotto il rubinetto e inclinarlo, man mano che il bicchiere si riempie, fino ad un'inclinazione massima di 45° (raddrizzandolo in base alla schiuma che si sta sviluppando)
- Riempire il bicchiere avendo cura di fare poca schiuma, anche se a volte è completamente assente in queste birre di provenienza anglo-scozzese
- Siccome per tradizione sono bevute con poca schiuma, si lascia riposare qualche minuto la birra e poi si serve.

Spillatura al «carboazoto»

Arthur Guinness realizzò una miscela di gas in grado di impedire l'eccessiva gasatura. In genere, questa miscela è composta da azoto (70%) e anidride carbonica (30%). L'azoto è un gas inerte, inodore e insapore, che serve solo per permettere la giusta spinta della birra fino al rubinetto ma non si discioglie al suo interno; la percentuale bassa di CO₂, invece, permette di mantenere un'adeguata saturazione della bevanda senza agire in modo troppo invasivo. Questo metodo è utilizzato solitamente per birre con saturazione medio-bassa (come la Guinness) e per le stout/porter in generale, per le quali è importante mantenere alte le caratteristiche peculiari di beverinità e cremosità della bevanda.

Spillatura alla Ceca

Prevede di inserire il bicchiere a 45° inserendo all'interno il rubinetto. Creare subito la schiuma che fa da cappello a protezione della birra. La birra in questo modo risulterà più digeribile e meno gassata.

i diversi tipi DI INNESTI PER FUSTI



INNESTO
A TRIANGOLO



INNESTO
A SCIVOLO



INNESTO
A BAIONETTA



INNESTO
A BAIONETTA USA



INNESTO
KEY KEG

AD OGNI BIRRA IL SUO BICCHIERE

ALE



WHEAT BEER



PALE ALE



INDIA PALE ALE



BITTER



AMBER ALE



IRISH RED ALE



BARLEY WINE



BROWN ALE



MILD ALE



STOUT



PORTER



SCOTCH ALE



OLD ALE



BELGIAN ALE



BLONDE ALE



SAISON



DUBBEL



TRIPEL

LAGER



PALE LAGER



LIGHT LAGER



PILSNER



DORTMUNDER



MUNICH HELLES



AMBER LAGER



VIENNA LAGER



OKTOBERFEST



RAUCHBIER



BOCK



TRADITIONAL BOCK



MAIBOCK



DOPPELBOCK



EISBOCK



DARK LAGER



SCHWARZBIER



MUNICH DUNKEL

LAMBIC



LAMBIC



GUEUZE



FARO



FRUIT LAMBIC



KRIEK



I t a l i a

Se fare e bere la birra oggi è così di moda, va detto che non sempre è stato così: il percorso della birra in Italia è un'avventura complessa e travagliata, fatta di momenti esaltanti e di altri più negativi. I primi consumatori di birra "italici" furono gli etruschi, che erano soliti pasteggiare con una bevanda chiamata pevakh, fatta inizialmente con segale e farro, poi con frumento e miele. Anche i Romani, influenzati dalle popolazioni del nord Europa, ne apprezzarono il sapore. Tra i suoi estimatori più famosi ricordiamo Nerone e Agricola, il governatore della Britannia. Ma nei secoli, di aficionados importanti la birra ne ha avuti molti: la regina longobarda Teodolinda, Papa Clemente V, il condottiero Federico Barbarossa e il principe Ludovico il Moro. I primi produttori italiani di birra furono niente meno che i monaci di Montecassino, che nel Medioevo lanciarono una tradizione che ancora oggi sopravvive nelle celebri Trappiste dei conventi belgi ed olandesi. La data simbolica in cui si fa iniziare l'era industriale della birra è il 1789, anno in cui fu concesso dai sabaudi a Giovanni Baldassare Ketter di Nizza Monferrato il privilegio di fabbricare birra "per la città e per il suo contado". Venendo ai giorni nostri, gli ultimi trent'anni sono stati caratterizzati da una crescita lenta ma costante della produzione e del consumo di birra in Italia, favorita anche dall'ammodernamento delle fabbriche e dall'ingresso di capitali stranieri nel mercato nazionale.

CASTELLO LA DECISA

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



IBU: 18

DESCRIZIONE birra Friulana, è il quinto produttore di birra in Italia

TIPOLOGIA Premium Lager

COLORE Giallo chiaro con riflessi dorati

GRADAZIONE 4,8%

FORMATO cl 33 - cl 66 - fusto 30 lt fusto 24 lt Keykeg

BICCHIERE Calice dedicato o boccale

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE In tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE Gusto equilibrato, fresco ed armonioso con gradevole luppolatura, schiuma aderente

ABBINAMENTI Pizze, formaggi pasta dura, primi piatti a base di verdure, pesce al forno, carni bianche

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto keykeg: Baionetta americana

CASTELLO LA RUBINA

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



IBU: 18

DESCRIZIONE birra caratterizzata da un gusto pieno e rotondo con gradazione medio alta

TIPOLOGIA Bock

COLORE Ambrato ramato

GRADAZIONE 6,7%

FORMATO cl 33 vap - fusto 16 lt - fusto 24 lt Keykeg

BICCHIERE Calice dedicato o boccale

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE la gradazione medio alta le permette di esprimere tutto il suo potenziale, schiuma cremosa e persistente

ABBINAMENTI zuppa di legumi, pizza Napoli, crostacei e molluschi grigliati, formaggi erborinati, dolci crema e cacao

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto keykeg: Baionetta americana

CASTELLO NON FILTRATA

Produttore Castello S.Giorgio di Nogaro



IBU: 19

DESCRIZIONE Birra realizzata con malto da orzo 100% friulano. Caratteristica produttiva che la distingue è la luppolatura a freddo «dry hopping»

TIPOLOGIA Lager non filtrata

COLORE Oro caldo

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 50 vap

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE profumata con sentori di luppolo sia su aroma che nell'amaro

ABBINAMENTI Primi piatti, carni bianche, formaggi morbidi

FERMENTAZIONE bassa

DOLOMITI PILS

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 19

DESCRIZIONE birra pils dalla personalità decisa e delicata allo stesso tempo

TIPOLOGIA Pils

COLORE Giallo chiaro con riflessi dorati

GRADAZIONE 4,9%

FORMATO cl 33 - fusto 24 Lt Keykeg

BICCHIERE Calice o bicchiere Pilsner

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE pieno ed armonioso frutto di un particolare processo di fermentazione che esalta la materia prima utilizzata, il malto delle Dolomiti, schiuma compatta, retrogusto persistente

ABBINAMENTI piatti a base di verdure crude e croccanti, pesce di lago, carni bianche, formaggi

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto keykeg: Baionetta americana

DOLOMITI ROSSA

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 19

DESCRIZIONE birra rossa tradizionale da degustare nelle grandi occasioni o momenti di relax

TIPOLOGIA Bock

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 6,7%

FORMATO cl 33 vap - Fusto Key Keg 24 Lt

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE pieno ed intenso, con profumo di malto torrefatto, schiuma cremosa e persistente

ABBINAMENTI zuppa di legumi, piatti di carne, frutta secca, pizza napoli, dolci crema e cacao

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto keykeg: Baionetta americana

DOLOMITI 8°

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 25

DESCRIZIONE I lunghi tempi di fermentazione e maturazione consentono di ottenere un buon affinamento organolettico ed una elevata intensità olfattiva

TIPOLOGIA Doppel Bock Chiara

COLORE Dorato con riflessi ambrati

GRADAZIONE 8%

FORMATO cl 33 vap - Fusto Key Keg 24 Lt

BICCHIERE calice dedicato o boccale

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE complesso e fruttato, con note di mele vaniglia e mandorle, retrogusto floreale e sentori di luppolo

ABBINAMENTI primi piatti decisi, pizza con salsicce, salmone o cocktail di gamberi, dolci di cioccolato

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto keykeg: Baionetta americana

DOLOMITI NON FILTRATA

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 22

DESCRIZIONE gusto e colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici

TIPOLOGIA Lager non filtrata

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5,8%

FORMATO cl. 33 - Fusto 30 lt - Fusto Key Keg 24 lt

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte, qualche minuto l'una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE armonioso, fresco raffinato con note floreali, retrogusto fruttato e gradevolmente amaro

ABBINAMENTI trofie al pesto, riso con radicchio, pizza marinara, carni bianche, frittura mista, crostacei, formaggi morbidi o spalmabili

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto keykeg 24 litri: Baionetta americana

Attacco fusto 30 litri: Baionetta

SUPERIOR SENZA GLUTINE

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 24

DESCRIZIONE birra ottenuta dopo molti anni di studio lavorazione e perfezionamento con scelta consapevole degli ingredienti sia nella definizione del gusto nel rispetto delle caratteristiche peculiari di un prodotto senza glutine

TIPOLOGIA Lager senza glutine

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE pieno e persistente, amarezza equilibrata birra leggera e dissetante

ABBINAMENTI aperitivi leggeri, piatti a base di pesce, insalate di grano saraceno e verdure

FERMENTAZIONE bassa

SUPERIOR IPL - ITALIAN PALE LAGER

Produttore Birreria Pedavena



IBU: 21

DESCRIZIONE birra non filtrata a bassa fermentazione con ingredienti origine italia 100%

TIPOLOGIA Italian Pale Lager

COLORE Giallo chiaro

GRADAZIONE 5%

FORMATO Fusto Key Keg 24 Lt

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto l'una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE amaro secco e deciso, sentori di frutti esotici, note agrumate derivanti dal processo in dry hopping, schiuma cremosa e persistente

ABBINAMENTI carni di vitello, formaggi a pasta dura, pizza napoli, cheese cake

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto keykeg: Baionetta americana

PEDAVERNA

Produttore Birreria Pedavena Levico Terme (TN)



IBU: 21

DESCRIZIONE rispetta editto prescrizione purezza tedesco, il nome di questa birra deriva dalla sua locazione geografica (ai piedi del monte Avena nel parco nazionale dolomiti biellesi)

TIPOLOGIA Lager superpremium

COLORE giallo dorato

GRADAZIONE 5%

FORMATO fusto 30 lt

BICCHIERE Boccale

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE armonico, aroma puro fine luppolato, schiuma persistente

ABBINAMENTI carpaccio di manzo, primi piatti a base di verdure, orata al forno, formaggi a pasta dura

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

PEDAVERNA AMBRATA

Produttore Birreria Pedavena Levico Terme (TN)



DESCRIZIONE ambrata dal colore meraviglioso, si riconosce l'inconfondibile luppolatura di pedavena

TIPOLOGIA Dunkel

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 5,9%

FORMATO fusto 20 lt

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE pieno, armonioso, schiuma cremosa e persistente, retrogusto caramellato

ABBINAMENTI zuppe di legumi, pasta e fagioli, carni grigliate, formaggi erborinati, crostacei e molluschi grigliati, pizza napoli

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

ALPEN

Produttore birra Castello S.Giorgio di Nogaro (UD)



IBU: 15

DESCRIZIONE birra con materia prima di qualità fatta con passione ed esperienza dei mastri birrai per esaltare le qualità organolettiche del prodotto

TIPOLOGIA Lager

COLORE biondo dorato

GRADAZIONE 4,8%

FORMATO fusto 30 lt

BICCHIERE Boccale o calice

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE birra caratterizzata dalla sua amarezza contenuta e delicata, corpo equilibrato e di buona bevibilità

ABBINAMENTI pizza, primi piatti a base di verdure, carni bianche, formaggi a pasta dura

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

PERONI CRUDA

Produttore Peroni



IBU: 21

DESCRIZIONE Lager non pastorizzata e microfiltrata a basse temperature

TIPOLOGIA Lager non pastorizzata

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO cl 33 vap - fusto 30 lt

BICCHIERE Frankonia

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli

ABBINAMENTI pasta fresca, focaccia, formaggi freschi, tartare di carne e verdure fresche

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

PERONI NON FILTRATA

Produttore Peroni



DESCRIZIONE il processo integrale garantisce un gusto naturale

TIPOLOGIA Lager non filtrata

COLORE Giallo opaco

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt PET

BICCHIERE Colonna biconica

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE gusto pieno e fragrante, la non filtrazione preserva il sapore autentico degli ingredienti originali

ABBINAMENTI pizza margherita, antipati di terra, pasta al sugo, carni bianche, frittura all'italiana, crostacei, formaggi pasta morbida

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio/PET: Baionetta

PERONI

Produttore Peroni



IBU: 19

DESCRIZIONE Prodotta con malto 100% italiano.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO cl 33 var - cl 33 vap - cl 66 vap - 33 cl lattina - fusto 16 lt / 30 lt / 12 lt pet

BICCHIERE Colonna biconica

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto

ABBINAMENTI pizza, pasta, carni bianche, formaggi pasta morbida, salumi non stagionati

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio/PET: Baionetta

PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO

Produttore Peroni



IBU: 21

DESCRIZIONE Caratterizzata da un doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura le conferisce note peculiari di cereali tostati e speziati.

TIPOLOGIA Lager puro malto

COLORE Giallo oro

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 50 vap

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE Pieno e rotondo, aroma delicato con note di malto e luppolo aromatico

ABBINAMENTI piatti della tradizione italiana

FERMENTAZIONE bassa

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO

Produttore Peroni



IBU: 26

DESCRIZIONE Malto 100% italiano, utilizzo di malti speciali caramellati e luppoli aromatici, lungo processo di ammostamento a bassa temperatura.

TIPOLOGIA Bock Italiana

COLORE Giallo oro

GRADAZIONE 6,6%

FORMATO cl 50 vap - fusto 16 lt

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE Equilibrato non invadente, leggermente speziato.

ABBINAMENTI pasta al ragù, carne rossa e alla brace

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Produttore Peroni



IBU: 22

DESCRIZIONE Nata nel 2006 ha un processo tripla decozione, un metodo di ammostamento molto costoso per palati esigenti e delicati

TIPOLOGIA Lager rossa - stile Vienna

COLORE Ramato e ambrato

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 50 vap - fusto 16 lt

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE Corpo leggero con note di malto e caramello

ABBINAMENTI pizza, salumi e formaggi a pasta dura

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Produttore Peroni



IBU: 10,4

DESCRIZIONE Prodotta ad alta fermentazione utilizzando solo malto 100% italiano. Weizen dal gusto aromatico e fresco.

TIPOLOGIA Weizen

COLORE Biondo elegante

GRADAZIONE 5,1%

FORMATO cl 50 vap - fusto lt 16

BICCHIERE Weizenbecker

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE Aroma fruttato e speziato

ABBINAMENTI tempura, insalate e pollo

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

PERONCINO

Produttore Peroni



IBU: 19

DESCRIZIONE Complessità aromatica con note di malto e caramello tostato

TIPOLOGIA Premium lager

COLORE Giallo oro

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 25 vap

BICCHIERE Tulip

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Amarognola di luppoli, secco e rinfrescante

ABBINAMENTI pizza, salumi e formaggi

FERMENTAZIONE bassa

PERONI CHILL

Produttore Peroni



IBU: 8

DESCRIZIONE E' l'unica radler con malto e 100% di limoni italiani.

TIPOLOGIA Radler

COLORE Giallo chiaro non trasparente

GRADAZIONE 2%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Tulip

TEMP. DI SERVIZIO 2/4 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma limitata

SAPORE gusto rotondo bilanciato e dissetante profumo di limoni

ABBINAMENTI in qualsiasi momento di relax e aperitivi

FERMENTAZIONE bassa

PERONI SENZA GLUTINE

Produttore Peroni



IBU: 18

DESCRIZIONE Nata per piacere a tutti anche per celiaci e intolleranti al glutine

TIPOLOGIA Lager senza glutine

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Colonna biconica

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE gusto moderatamente amaro equilibrato di malto e luppolo

ABBINAMENTI formaggi freschi e stagionati prosciutto crudo

FERMENTAZIONE bassa

PERONI NASTRO AZZURRO

Produttore Peroni



IBU: 23

DESCRIZIONE Prodotta dal birrifico Peroni dagli anni sessanta deve il suo nome al transatlantico italiano Rex che nel '33 conquistò il premio Nastro Azzurro, prodotto con mais nostrano

TIPOLOGIA Lager

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,1%

FORMATO 33 cl vap - 62 cl vap - 50 cl var lattina 33 cl - fusto 30 lt - fusto 20 lt pet

BICCHIERE Flute - Boccale

TEMP. DI SERVIZIO 7/9 gradi

COME VERSARE in due volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE secco deciso

ABBINAMENTI Wurstel bavaresi, pizza, salumi, formaggi, fritti, carne alla brace

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio/PET: Baionetta

PERONI NASTRO AZZURRO ZERO

Produttore Peroni



IBU: 27

DESCRIZIONE birra analcolica mais nostrano, eccellenza 100% made in Italy, coltivata in esclusiva per Nastro Azzurro.

TIPOLOGIA Lager analcolica

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 0,5%

FORMATO cl 33 VAP

BICCHIERE flute

TEMP DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE gusto secco e corpo asciutto, con note amare di luppolo.

ABBINAMENTI ottimo come aperitivo, snack e salumi, primi piatti a base di verdure, carni bianche, pizza margherita

FERMENTAZIONE bassa

PERONI STILE CAPRI

Produttore Peroni



IBU: 12

DESCRIZIONE e' un prodotto nuovo ed elegante, ispirato all'atmosfera iconica di una delle destinazioni piu' sognate al mondo

TIPOLOGIA Lager aromatica

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,2%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 3/5 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante o in bottiglia con scorsa di limone

SAPORE leggera e fragrante, caratterizzato da note di limone italiano e foglie d'ulivo, grande facilità di bevuta, finale pulito

ABBINAMENTI come aperitivo, carni bianche, pesci crudi non grassi, carpaccio di manzo, pizza con verdure

FERMENTAZIONE bassa

MORETTI

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 15

DESCRIZIONE Nasce nel 1859 a Udine con il nome "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" da Luigi Moretti, acquistata nel 1996 dalla Heineken.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,6%

FORMATO cl 33 - cl 66 vap - fusto 30 lt fusto David 20 lt

BICCHIERE Calice o boccale

TEMP. DI SERVIZIO 3 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE gusto maltato

ABBINAMENTI pasta al sugo e pizza

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto David: Dedicato

MORETTI BAFFO ORO

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 23

DESCRIZIONE Per produrre questa birra i mastri birrai Moretti aspettano un anno la maturazione dell'orzo nobile di malti primaverili solo italiani.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Brillante

GRADAZIONE 4,8%

FORMATO cl 33 - cl 66 vap - fusto 20 lt Brewlock

BICCHIERE Colonna conica o boccale

TEMP. DI SERVIZIO 3 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE gusto rotondo schiuma fine e fragrante aroma di fiori e crosta di pane

ABBINAMENTI pasta fresca, prosciutto crudo, salumi

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto Brewlock: Dedicato

MORETTI IPA

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 35

DESCRIZIONE L'italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi.
TIPOLOGIA IPA, Italian Pale Ale
COLORE dorato con riflessi ambrati
GRADAZIONE 5,2%
FORMATO cl 33 - fusto 20 lt
BICCHIERE Pinta
TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi
COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale
SAPORE note agrumate che ricordano il pompelmo, gusto equilibrato
ABBINAMENTI piatti di pesce e formaggi a pasta dura
FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

MORETTI BIANCA

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 33

DESCRIZIONE La prima weisse prodotta dai Mastri birrai della Moretti nel rispetto dello stile weisse utilizzando malti italiani, 50% malto d'orzo 50% malto di frumento
TIPOLOGIA Weisse
COLORE Chiaro, naturalmente torbido
GRADAZIONE 5%
FORMATO fusto 20 lt
fusto Brewlock 20 lt
BICCHIERE Casablanca Alto
TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi
COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma
SAPORE naturalmente torbida-delicato e rinfrescante
ABBINAMENTI stuzzichini speziati, tramezzini, antipasti di pesce
FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto Brewlock: Dedicato

MORETTI LA ROSSA

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 25

DESCRIZIONE La Birra bock dai tre malti 100% italiani: malto chiaro, malto brunito e malto torrefatto.
TIPOLOGIA Bock
COLORE Ambrata
GRADAZIONE 7,2%
FORMATO cl 33 -fusto 20 lt- fusto Brewlock 20 lt
BICCHIERE Calice Tulipano
TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi
COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma
SAPORE morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia
ABBINAMENTI grigliate, spiedini e stuzzichini in genere
FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto Brewlock: Dedicato

MORETTI FILTRATA A FREDDO

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 14

DESCRIZIONE grazie al processo di filtrazione a freddo viene portata sotto zero (-1 gradi) prima di passare la filtrazione per esaltare eleganza del gusto e per un aspetto cristallino

TIPOLOGIA Lager filtrata a freddo

COLORE Dorato limpido e cristallino

GRADAZIONE 4,3%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Colonna conica

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE bicchiere a 45° prima che si riempia raddrizzare il bicchiere per avere la giusta schiuma

SAPORE bilanciato grado di amarezza, intensamente dissetante

ABBINAMENTI primi piatti a base di verdure, pizza margherita, carni bianche, formaggi a pasta dura, carpaccio di manzo non troppo adulto, orata al forno

FERMENTAZIONE bassa

ICHNUSA

Produttore Assemmini (Cagliari)



IBU: 24

DESCRIZIONE Prende il suo nome da una antica denominazione greca dell'isola Ichnoussa, nata nel 1912 a Cagliari da Amsicora Capra.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Dorato

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO cl 33 vap - cl 66 vap - fusto 30 lt

BICCHIERE Calice o pinta americana

TEMP. DI SERVIZIO 3/5 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma

SAPORE Moderatamente amaro

ABBINAMENTI formaggi e salumi affumicati

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

ICHNUSA NON FILTRATA

Produttore Assemmini (Cagliari)



IBU: 20

DESCRIZIONE Ichnusa Non Filtrata regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca che accompagnano un piacevole e fragrante ricordo di crosta di pane.

TIPOLOGIA Lager non filtrata

COLORE Ambrata

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap - 50 cl vap - fusto 20 lt
fusto brewlock 20 lt

BICCHIERE Pinta americana

TEMP. DI SERVIZIO 3/5 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE moderatamente amara, di buona bevibilità

ABBINAMENTI pasta al sugo e frittura

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto Brewlock: Dedicato

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA

Produttore Assemini (Cagliari)



IBU: 22

DESCRIZIONE nasce per soddisfare palati esigenti che cerca birra di carattere ma con grande bevibilità, contiene nella ricetta il riso che è coltivato nelle risaie Oristanesi, il formato in bottiglia riprende una vecchia bottiglia ritrovata nell'archivio storico di Assemini.

TIPOLOGIA Lager ambrata

COLORE Ambrata

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 30 vap - 45 cl vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale, per bottiglia in una volta con schiuma abbondante

SAPORE gusto fresco, strutturata sapore intenso ma di grande bevibilità al naso luppolo con note erbacee amarognole, il riso della ricetta dà morbidezza, leggerezza e rotondità al prodotto

ABBINAMENTI taglieri di salumi e formaggi stagionati zuppe di legumi, pizza napoli

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

BIRRA MESSINA

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 21

DESCRIZIONE

Nata nel 1923 dopo il terremoto del 1908 diventando il simbolo della rinascita della città

TIPOLOGIA Lager

COLORE Dorato brillante

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO cl 33

BICCHIERE Conico

TEMP. DI SERVIZIO 3/5 gradi

COME VERSARE In una volta con schiuma abbondante

SAPORE secco, asciutto, elegante, maltata e luppolata, con schiuma candida, fine e compatta

ABBINAMENTI frittura di pesce, fritti tipici, focacce tradizionali

FERMENTAZIONE bassa

CRISTALLI DI SALE

Produttore Heineken Italia Spa



IBU: 20

DESCRIZIONE Lager non filtrata con presenza di un ingrediente speciale: i cristalli di sale di Sicilia delle saline di Trapani

TIPOLOGIA Lager

COLORE Dorato luminoso, naturalmente opalescente

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 - cl 50 - fusto 8 lt - fusto 20 lt fusto 20 lt Brewlock

BICCHIERE Conico

TEMP. DI SERVIZIO 3/5 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE ricetta insolita nel mondo delle birre, aroma floreale e fruttato, schiuma compatta, gusto morbido, fine ed equilibrato

ABBINAMENTI caprese con mozzarella di bufala, pizza o come aperitivo

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto Brewlock: Dedicato

MENABREA BIONDA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



IBU: 22

DESCRIZIONE Prodotta dal 1846, questa Birra equilibrata ha un sentore di floreale e fruttato grazie ai lieviti speziati delle Prealpi Biellesi.

TIPOLOGIA Pale Lager

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,8%

FORMATO 33 cl vap - 66 cl vap - fusto 15 lt fusto 30 lt

BICCHIERE Calice o Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 5/6 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE amaro moderato

ABBINAMENTI pizza, verdure, pesce

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

MENABREA AMBRATA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



EBU: 22

DESCRIZIONE Birra di buon corpo nonostante il basso contenuto alcolico.

TIPOLOGIA Marzen

COLORE Ambrato riflessi

GRADAZIONE 5%

FORMATO 33 cl vap - fusto 15 lt

BICCHIERE Calice o pinta

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE amaro moderato

ABBINAMENTI crostacei, riso, carni bianche, formaggi stagionati

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

MENABREA ROSSA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



EBU: 29

DESCRIZIONE Una Bock con schiuma abbondante e persistente.

TIPOLOGIA Bock

COLORE Rosso Scuro

GRADAZIONE 7,5%

FORMATO cl 33 vap - fusto 15 lt

BICCHIERE Calice o pinta

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato

ABBINAMENTI Salumi, carni rosse, formaggi erborinati e dolci al cacao

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

MENABREA STRONG

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



IBU: 23

DESCRIZIONE E' caratterizzata da forti sentori di malto e da una dolcezza iniziale che si equilibra al bouquet finale di luppolo.

TIPOLOGIA Strong lager

COLORE Giallo oro

GRADAZIONE 8%

FORMATO cl 33 vap - fusto 15 lt

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE amaro moderato

ABBINAMENTI insaccati importanti, pasta e fagioli, coniglio e peperoni

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

MENABREA WEISS

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



IBU: 11

DESCRIZIONE Birra da pasto, capace di esaltare i sapori grazie alla sua delicata aromaticità.

TIPOLOGIA Weiss

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 33 vap - fusto 15 lt

BICCHIERE Weissbier

TEMP. DI SERVIZIO 7/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE equilibrato, delicato e fruttato

ABBINAMENTI tempura, carni suine, formaggi freschi e dolci

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

MENABREA NON FILTRATA

Produttore Birrificio G.Menabrea e figli



IBU: 23

DESCRIZIONE Birra presente all'interno del birrificio di Biella dal 1996, oggi grazie allo sviluppo tecnologico è possibile imbottigliare il prodotto mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche

TIPOLOGIA Lager non filtrata

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 33 vap - fusto 24 lt keykeg

BICCHIERE Calice o Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE Per bottiglia: piegare delicatamente prima di versare per presenza di lieviti in sospensione. Per fusto: in tre volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante.

SAPORE corpo strutturato, amaro moderato; il sapore del luppolo è poco accentuato, armonico e fresco, retrogusto morbido

ABBINAMENTI carni bianche, fritti e crostacei

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto keykeg 24 litri:
Baionetta americana

FORST KRONEN

Produttore Birra Forst



IBU: 23

DESCRIZIONE Luppoli selezionati provenienti dalla Repubblica Ceca, Kronen significa Corona.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO fusto 30 lt

BICCHIERE Calice biconico o boccale

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra, con schiuma abbondante

SAPORE dolce erbaceo

ABBINAMENTI salumi affumicati, arrosti, primi piatti

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta





LE NOSTRE
ARTIGIANALI



AGRICOLA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 22

DESCRIZIONE nata da un sogno del papa' di Maurizio Zecca, nel 2008 nasce il birrifico, oggi uno dei più grandi stabilimenti in Italia per estensione ed avanguardia

TIPOLOGIA Lager

COLORE biondo chiaro

GRADAZIONE 5,0%

FORMATO cl 33 vap - cl 50 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE birra agricola dalla schiuma compatta, toni dolci del malto, i luppoli da aroma sono un bouquet di profumi erbacei e floreali

ABBINAMENTI pizza margherita, pasta a l pomodoro, carni bianche, pesce al forno

FERMENTAZIONE bassa

AGRICOLA AMBRATA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 30

DESCRIZIONE birra origine tedesca caratterizzata da pronunciati toni maltati, strutturata ma facile da bere

TIPOLOGIA Red Lager

COLORE ambrato carico

GRADAZIONE 6,5%

FORMATO cl 33 vap - cl 50 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6 °

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE BIRRA il malto utilizzato conferisce note di crosta di pane, caramello, frutta secca, con prugna nel finale, schiuma persistente color avorio

ABBINAMENTI pizza con funghi e salsiccia, salumi decisi, amatriciana, grigliate di carne, dolci cioccolato al latte

FERMENTAZIONE bassa

NUDA E CRUDA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 35

DESCRIZIONE birra stile boema pils da gustare anche da sola

TIPOLOGIA Pils

COLORE dorato brillante

GRADAZIONE 4,5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6 °

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE Birra dal gusto pulito, schiuma fine e compatta

ABBINAMENTI frittture, sushi, pesce al forno, formaggi a pasta dura

FERMENTAZIONE bassa

30

FRESCA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 20

DESCRIZIONE come dice il nome fresca, ideale nel periodo estivo

TIPOLOGIA blanche

COLORE giallo chiaro opalescente

GRADAZIONE 4%

FORMATO cl 33 vap - cl 50 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE birra di frumento con schiuma compatta e cremosa, profumi intensi, leggermente speziata, finale fresco.

ABBINAMENTI carni bianche, sushi, carpacci di pesce, crostacei crudi, risotto agli agrumi

FERMENTAZIONE alta

IGEA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 38

DESCRIZIONE il processo di produzione e le materie prime di altissima qualità rendono questa birra speciale nella sua semplicità

TIPOLOGIA golden ale gluten free

colore biondo dorato brillante

GRADAZIONE 5,3%

FORMATO cl 33 vap - fusto 24 lt Polikeg con sacca

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE un iniziale tono maltato, con finale agrumato dato dai luppoli inglesi ed americani e dalle spezie, altamente digeribile e fresca,

ABBINAMENTI carni bianche, pesce e sushi

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikeg: Baionetta

LAGUNA BEACH

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 40

DESCRIZIONE birra della linea provocazione del birrifico, equilibrata, stuzzicante, ma non invadente

TIPOLOGIA American IPA

COLORE giallo dorato

GRADAZIONE 6,5%

FORMATO cl 33 vap - cl 50 vap - fusto 24 lt Polikeg con sacca

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE inizialmente una esplosione sensoriale di agrumi e frutta esotica, amaro deciso e rotondo, alta bevibilità

ABBINAMENTI pizza napoli, formaggi a pasta dura e cruda, carni di vitello, sushi, cheese cake

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikeg: Baionetta

PIZZICA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 27

DESCRIZIONE Primo omaggio alla terra del Salento questa birra ad alta fermentazione è caratterizzata da un colore oro intenso ed una schiuma persistente.

TIPOLOGIA Belga reinterpretato

COLORE oro intenso

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE I toni maltati sono ben bilanciati da quelli del luppolo in modo da lasciare pervenire al naso ed al palato anche i profumi del lievito. La bassa gradazione alcolica e la nota di peperoncino la rendono una birra stuzzicante, dissetante e degna di tale nome.

ABBINAMENTI Sushi, pesce, pasta e pizza.

FERMENTAZIONE alta

TARANTA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 24

DESCRIZIONE Birra ad alta fermentazione dal colore carico con una schiuma densa e compatta.

TIPOLOGIA Belga reinterpretato

COLORE ambrato

GRADAZIONE 6%

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6 °

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE Il gusto morbido è ben bilanciato dai luppoli. La particolare tecnica di speziatura con pepe ne esalta i profumi al naso e rende una bevuta intrigante. Adatta a chi vuole salire di tono.

ABBINAMENTI Carne, pesce, pasta e pizza.

FERMENTAZIONE alta

BEGGIA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 37

DESCRIZIONE Birra ambrata, dalla schiuma persistente la Beggia incontra i bevitori più esigenti.

TIPOLOGIA Belga reinterpretato

COLORE ambrato carico

GRADAZIONE 7%

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6 °

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE Il gusto morbido, esaltato a momenti alterni dal biscotto e dal caramello dato dai malti speciali ed il corpo deciso la rendono una birra da degustare prendendosi il giusto tempo.

ABBINAMENTI Carne, pesce, pasta e pizza. Ottima abbinata a cibi strutturati e dessert.

FERMENTAZIONE alta

TIPA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 48

DESCRIZIONE Birra fresca, beverina e accattivante. La luppolatura praticata in più fasi nel processo produttivo le dona note che vanno dall'erbaceo all'agrumato, mandarino, mango per poi finire ad un leggero amaro secco e persistente. Una birra complessa da bere in ogni momento della giornata.

TIPOLOGIA IPA

COLORE dorato

GRADAZIONE 4,8%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE Le note dei malti Pils e Pale la rendono bilanciata sull'aromaticità dei luppoli, con note di miele.

ABBINAMENTI Sushi, pesce, carne e pizza.

FERMENTAZIONE alta

FRIPA

Produttore Birra Salento Stab. Leverano (LE)



IBU: 70

DESCRIZIONE Birra chiara, profumata e beverina, contraddistinta dalla forza dei luppoli americani. I malti 100% italiani e la luppolatura vigorosa, rendono la Fripa una bionda di carattere, da bere ad ogni occasione, senza tralasciare una spiccata personalità e un lungo amaro finale

TIPOLOGIA Session IPA

COLORE giallo paglierino

GRADAZIONE 0%

FORMATO lattina 33 cl

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

SAPORE Fresca e profumata, con luppoli americani, aroma e schiuma persistente, non sembra una birra analcolica

ABBINAMENTI Aperitivi, pizza Margherita

FERMENTAZIONE alta



FLEA COSTANZA

Produttore Flea



IBU: 25

DESCRIZIONE Birra dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente.

TIPOLOGIA Blonde Ale

COLORE Giallo chiaro

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikeyg con sacca

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE gusto fresco, poco fruttata, leggermente amara

ABBINAMENTI pesce fritto, pollo arrosto, verdure grigliate

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikeyg: Baionetta

FLEA BASTOLA

Produttore Flea



IBU: 25

DESCRIZIONE 100% malti italiani con retrogusto di nocciola e caramello

TIPOLOGIA Imperial red ale

COLORE Ambrata scuro

GRADAZIONE 6,9 %

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikeyg con sacca

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio schiuma finale

SAPORE gusto intenso, secco e leggermente amaro

ABBINAMENTI carne rossa e selvaggina

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikeyg: Baionetta

FLEA BIANCA LANCIA

Produttore Flea



IBU: 15

DESCRIZIONE Prodotta con malto d'orzo e di frumento

TIPOLOGIA Blanche

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikeyg con sacca

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio schiuma finale

SAPORE gusto fruttato e poco amaro

ABBINAMENTI primi di pesce e piatti leggeri

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikeyg: Baionetta

FLEA FEDERICO II

Produttore Flea



IBU: 40

DESCRIZIONE Retrogusto erbaceo dato dalla scelta dei luppoli.

TIPOLOGIA Golden Ale

COLORE Giallo intenso

GRADAZIONE 5,9%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE gusto fresco e amara

ABBINAMENTI salumi, arrosto, agnello

FERMENTAZIONE alta

FLEA FEDERICO II EXTRA

Produttore Flea



IBU: 50

DESCRIZIONE Utilizzo di luppoli selezionati e dry hopping.

TIPOLOGIA Ipa

COLORE Ramato

GRADAZIONE 6,6%

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikey con sacca

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE marcatamente amara con note aromatiche

ABBINAMENTI carne grigliata, frutta secca e dolci come cheesecake

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikey: Baionetta

FLEA MARGHERITA

Produttore Flea



IBU: 15

DESCRIZIONE Prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal retrogusto fresco, pulito e rotondo, poco luppolata. caratterizzata da un leggero taglio acidulo appena persistente.

TIPOLOGIA Weiss

COLORE Dorato chiaro

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 lt Polikey con sacca

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE gusto fresco e rotondo con aroma di luppolo assente

ABBINAMENTI crostacei, dolci secchi

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikey: Baionetta

FLEA VIOLANTE

Produttore Flea



IBU: 30

DESCRIZIONE Belgian strong ale con una schiuma compatta, cremosa e aderente.

TIPOLOGIA Belgian Strong Ale

COLORE Giallo intenso

GRADAZIONE 8%

FORMATO cl 33 vap - cl 75 vap - fusto 20 Polikeg con sacca

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE gusto intenso, tendenzialmente amara e con un retrogusto caramellato.

ABBINAMENTI primi dal sapore deciso e carni rosse, dolci al cacao

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikeg: Baionetta

FLEA ISABELLA

Produttore Flea



IBU: 20

DESCRIZIONE Birra Senza glutine adatta a tutti i livelli di intolleranza.

TIPOLOGIA Gluten Free

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,9%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 Lt Polikeg con sacca

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE gusto secco, fruttata e amaro equilibrato

ABBINAMENTI tutti i piatti a base di pesce

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikeg: Baionetta

FLEA ADELAIDE

Produttore Flea



IBU: 50

DESCRIZIONE Non filtrata, non pastorizzata, prodotta con luppoli americani

TIPOLOGIA Apa

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,9%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE gusto fresco e amaro con sentori di agrumi e fieno

ABBINAMENTI arrostiti, hamburger

FERMENTAZIONE alta

FLEA ANAIS

Produttore Flea



IBU: 28

DESCRIZIONE birra non filtrata non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, ha come caratteristica principale note affumicate

TIPOLOGIA Smoked Ale

COLORE Ambrata

GRADAZIONE 6,4%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt Polikeg con sacca

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE importanti note affumicate, gusto intenso retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di malti speciali, schiuma compatta ed aderente

ABBINAMENTI formaggi stagionati, pesce affumicato, stinco di maiale

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto Polikeg: Baionetta



BIRRA DEL BORGO - LISA

Produttore Birreria del Borgo



IBU: 20

DESCRIZIONE Lager non filtrata, dorata e dall'aspetto velato. Nel mix di malti utilizzati nella produzione viene inserito un Grano Antico del nostro territorio (Grano Cappelli), che dona a questa birra intensità e morbidezza.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE In due volte e taglio finale della schiuma

SAPORE Elegante ma decisa, dal corpo snello e gasatura sottile.

ABBINAMENTI Maccheroni al pomodoro e basilico, pizza margherita

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

BIRRA DEL BORGO - DUCHESSA

Produttore Birreria del Borgo



IBU: 21

DESCRIZIONE Birra al farro che prende ispirazione dalle classiche saison belghe. La sua gasatura fine, la leggera acidità e la moderata luppolatura, la rendono piacevole senza mai stancare

TIPOLOGIA Saison

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5,8%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 10 gradi

COME VERSARE Una volta con schiuma abbondante

SAPORE Evidenti note di banana, frutta tropicale e ananas

ABBINAMENTI aperitivo, antipasti di pesce

FERMENTAZIONE alta

BIRRA DEL BORGO - REALE

Produttore Birreria del Borgo



IBU: 41

DESCRIZIONE La prima birra prodotta dal birrifico e tra le più amate. Si ispira alle tradizionali India Pale Ale inglesi.

TIPOLOGIA India Pale Ale

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 6,4%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 11/14 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE Dal profumo intenso. Dotata di buon corpo e dall'amaro e avvolgente

ABBINAMENTI Piatti speziati, formaggi stagionati, zuppe

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

BIRRA DEL BORGO - REALE EXTRA

Produttore Birreria del Borgo



EBU: 75

DESCRIZIONE Variazione della ReAle con inserimenti di luppoli americani che le donano profumi che vanno dal resinoso all'agrumato

TIPOLOGIA American Pale Ale

COLORE Dorato intenso

GRADAZIONE 6,4%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE In una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE Poderosa sensazione d'amaro che lascia man mano il passo ad una nota di agrumato

ABBINAMENTI Costolette, salsicce alla brace, carni succulenti

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

BIRRA DEL BORGO - MALEDETTA

Produttore Birreria del Borgo



EBU: 31

DESCRIZIONE Punto d'incontro tra la cultura brassicola belga e quella anglosassone. La decisa luppolatura si sposa in maniera ottimale con le note floreali e fruttate sviluppate anche dalla complessa selezione dei lieviti

TIPOLOGIA Belgian Ale

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 6,2%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 11/13 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE All'assaggio colpisce subito una nota mielata che poi evolve nell'agrumato

ABBINAMENTI Carne alla brace

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

BIRRA DEL BORGO - MY ANTONIA

Produttore Birreria del Borgo



EBU: 16

DESCRIZIONE Birra a bassa fermentazione. Pils molto decisa. La nota decisa di amaro e data dal dry-hopping con un mix di luppoli europei e americani

TIPOLOGIA Imperial Pilsner

COLORE Dorato

GRADAZIONE 7,5%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 10 gradi

COME VERSARE In due volte con schiuma abbondante

SAPORE Più alcolica e corposa delle classiche pils, sorprende per la sua intensità esplosiva ma equilibrata

ABBINAMENTI Carni rosse, preparazioni saporite

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

NA BIRETTA CHIARA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



IBU: 33

DESCRIZIONE nata nelle campagne di Fiumicino a pochi km dal più antico pub italiano la Domus Cervisiae venuta alla luce vicino agli scavi di Ostia Antica

TIPOLOGIA Lager Italiana

COLORE Giallo Chiaro

GRADAZIONE 4,9 %

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE bilanciata delicata con leggere note di luppolatura

ABBINAMENTI pasta con verdure, pizza margherita, carni bianche, formaggi pasta chiara

FERMENTAZIONE bassa

NA BIRETTA ROSSA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



IBU: 15

DESCRIZIONE birra ambrata con corpo importante

TIPOLOGIA Bock

COLORE Ambrata

GRADAZIONE 6,3%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 7/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE delicata con finale di evidenti note di malto tostato

ABBINAMENTI pizza alla diavola, zuppe, crostacei alla griglia, carne alla griglia, formaggi erborinati

FERMENTAZIONE bassa

NA BIRETTA IPA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



IBU: 48

DESCRIZIONE birra leggera con finale amaro

TIPOLOGIA Indian Pale Ale

COLORE Ambrata

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE amaro con sentori al naso

ABBINAMENTI pizza Napoli, polpo con patate, formaggi a pasta cruda, piatti speziati, cheese cake

FERMENTAZIONE alta

NA BIRETTA FORTISSIMA

Produttore Birradamare Stabilimento Fiumicino Roma



IBU: 12

DESCRIZIONE birra forte ma delicata e corposa allo stesso tempo

TIPOLOGIA Strong Ale

COLORE Ambrata Scura

GRADAZIONE 9%

FORMATO cl 33 Vap

BICCHIERE Pinta Romana dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 7/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE fortemente maltata e leggermente speziata, finale corposo

ABBINAMENTI pizza salsiccia e friarielli salmone e cocktail di gamberi, carni alla griglia, dolci al cioccolato al latte

FERMENTAZIONE alta





B e l g i o

Dal gusto inconfondibile e costellata di numerose varietà, la birra belga è universalmente apprezzata per le sue caratteristiche tanto uniche quanto variegata. Potendo vantare origini lontane e una tradizione millenaria, la birra belga è il fiore all'occhiello di un Paese che con orgoglio ne ha fatto la propria bandiera nel mondo.

Quella della birra belga è una storia dalle origini remote che affonda le proprie radici nel cupo XIV secolo: è attorno al 1300, infatti, che il Paese vede la fondazione delle prime gilde di fabbricatori di birra. Con il passare del tempo, la produzione della bevanda si diffonde soprattutto nelle abbazie dei monaci che danno vita alla famosa birra trappista. La diffusione della birra belga va a consolidarsi nel 1900 quando il numero dei birrifici supera i 3.200, subendo però una considerevole riduzione tra le due guerre mondiali. Negli Anni Cinquanta del '900 le potenzialità offerte dalla birra trappista vengono intuite dai laici che, in seguito ad un accordo con i monaci, iniziano a produrne alcune varietà con il nome di "birre d'abbazia".



ST. BENOIT AMBRÉE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



IBU: 17

DESCRIZIONE Note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione che si fondono con le note di liquirizia e caramello

TIPOLOGIA Belgian Ale

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 5,9%

FORMATO fusto 16 lt

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE piacevole miscela di caramello e malto

ABBINAMENTI pasta, piatti speziati

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

ST. BENOIT TRIPLE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



IBU: 13

DESCRIZIONE Ispirata alla tradizione birraria belga d'abbazia, con un color biondo pallido leggermente velato ed una schiuma abbondante, cremosa e persistente.

TIPOLOGIA Belgian Strong Ale

COLORE Dorato con riflessi

GRADAZIONE 8%

FORMATO fusto 16 lt

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE Malto con finale lungo equilibrato

ABBINAMENTI Formaggi, salumi, risotti o primi piatti saporiti

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

ST BENOIT BLANCHE

Produttore Brasserie Du Bocq S.A.



IBU: 10

DESCRIZIONE Birra Belga Blanche dal colore biondo torbido ad alta fermentazione, dal sapore finemente fruttato, rilevando le spezie utilizzate: coriandolo e arancio amaro.

TIPOLOGIA Blanche

COLORE Giallo opaco

GRADAZIONE 5%

FORMATO fusto 16 lt

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 8/12 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE fruttato e speziato

ABBINAMENTI carni rosse, selvaggina, carni bianche

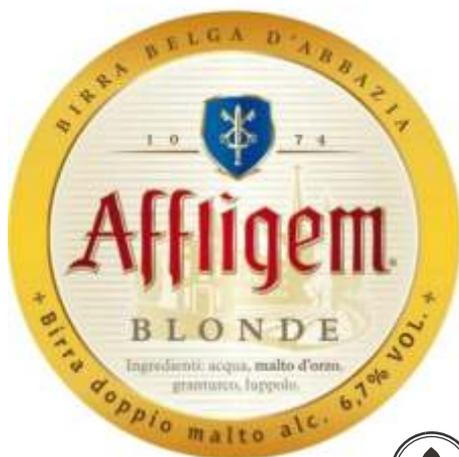
FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

AFFLIGEM BLONDE

Produttore Affligem



IBU: 25

DESCRIZIONE Aroma leggermente speziato con note di caramello.

TIPOLOGIA Blonde Ale

COLORE Oro carico

GRADAZIONE 6,8%

FORMATO fusto 20 lt

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma

SAPORE equilibri tra malto/luppolo con note di pera e caramello

ABBINAMENTI carne di maiale e bolliti misti

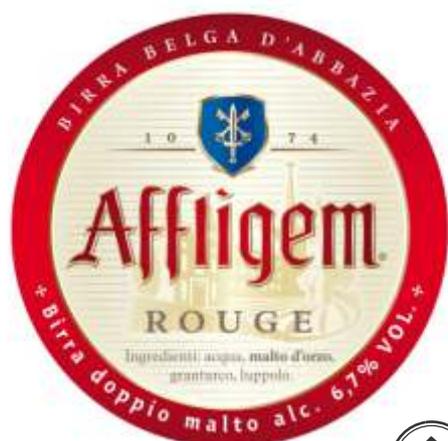
FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

AFFLIGEM ROUGE

Produttore Affligem



IBU: 23

DESCRIZIONE Aroma maltato e delicato grazie a sentori di fiori.

TIPOLOGIA Belgian Ale

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 6,7%

FORMATO fusto 20 lt

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 7/10 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE gusto speziato e dolce dato dall'utilizzo di malto caramellato

ABBINAMENTI secondi di pollo, formaggi, dolci al cacao

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

LEFFE BLOND

Produttore Lootvoet (Bruxelles)



IBU: 20

DESCRIZIONE Deve il suo nome all'abbazia Notre Dame de Leffe fondata nel 1200 e prodotta dal 1240 dai padri Norbertini

TIPOLOGIA Abbazia - Blonde Ale

COLORE Dorato con riflessi

GRADAZIONE 6,6%

FORMATO cl 33 vap - fusto 18 lt Key Keg
fusto 20 lt acciaio

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 5 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE Leggermente speziato, secca e fruttata, gusto pieno e vellutato

ABBINAMENTI carne di manzo, brasato, dolci al cioccolato

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto keykeg: dedicato

Attacco fusto acciaio: baionetta

LEFFE ROUGE

Produttore Lootvoet (Bruxelles)



IBU: 24

DESCRIZIONE Nasce nel 1240 nell'abbazia di Notre Dame Leffe, segue un processo produttivo tramandato nei secoli fino ad oggi.

TIPOLOGIA Abbazia - Belgian Ale

COLORE Rosso ambrato

GRADAZIONE 6,5%

FORMATO cl 33 vap - fusto 18 lt Key Keg
fusto 20 lt acciaio

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE amaro e speziato

ABBINAMENTI primi e secondi strutturati

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto keykey: dedicato

Attacco fusto acciaio: baionetta

LEFFE TRIPLE

Produttore Lootvoet (Bruxelles)



IBU: 28

DESCRIZIONE Birra d'abbazia di carattere grazie alla rifermentazione in bottiglia dal sapore ricco e sfumato.

TIPOLOGIA Abbazia - Tripel

COLORE Dorato scuro leggermente torbido

GRADAZIONE 8,5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE leggermente inclinato per mescolare il deposito

SAPORE marcato con accenni di arancia

vaniglia e limone, notevoli speziature nel retrogusto

ABBINAMENTI formaggi stagionati, primi e secondi piatti strutturati

FERMENTAZIONE alta

LEFFE RITUEL 9

Produttore Anheuser Bush Inbev



DESCRIZIONE Birra d'abbazia con carattere marcato ,prodotta dal 2007 ma con regole antichissime.

TIPOLOGIA Abbey Belgian Strong Ale

COLORE Ramato

GRADAZIONE 9%

FORMATO fusto 20 lt

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE l'alcol afferma la sua presenza all'ingresso in bocca, aromi di caffè torrefatto, caramello, si ritrova anche il luppolo che enfatizza la sua presenza in bocca tardivamente con un finale secco e riscaldante

ABBINAMENTI arrosticini abruzzesi, caciucco livornese, taglieri di salumi, carni stagionate ed affumicate, formaggi stagionati, dolci complessi al cioccolato

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: baionetta

STELLA ARTOIS

Leuven Anheuser-Busch



IBU: 24

DESCRIZIONE Birra belga diffusa in Gran Bretagna ha come slogan "La mia casa è dove è la mia Stella" ha origini antichissime ma nasce nel Natale del 1926.

TIPOLOGIA Premium Lager

COLORE Biondo chiaro trasparente

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 33 vap - fusto 18 lt Key Keg
fusto 20 lt acciaio

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE piacevolmente amara ha un cappello di schiuma ricca e persistente

ABBINAMENTI risotto alle erbe, formaggi delicati e con stuzzichini

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto keykeg: dedicato

Attacco fusto acciaio: baionetta

ST STEFANUS

Produttore Van Steenberghe



IBU: 21

DESCRIZIONE Birra d'abbazia lasciata maturare in cantina almeno 3 mesi. Continua la sua rifermentazione in bottiglia fino all'apertura sviluppando così il suo sapore che si evolve con il passare del tempo.

TIPOLOGIA Abbazia

COLORE Dorato non filtrato

GRADAZIONE 7%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

COME VERSARE In bottiglia: in due volte la prima senza lieviti poi agitare e versare con i lieviti.

In fusto: in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE intenso, fresco, fruttato

ABBINAMENTI piatti di mare e pesce

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

DELIRIUM TREMENS

Produttore Brewery Huyghe



IBU: 24

DESCRIZIONE Un'intensa vena d'alcol infiamma per così dire la bocca, scaldando in effetti la lingua e il palato. Il gusto è caratterizzato inoltre dalla rotondità, mentre il retrogusto è forte, persistente e secco.

TIPOLOGIA Tripel

COLORE Biondo pallido

GRADAZIONE 8,5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 8/12 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE leggermente maltato, speziato, con un forte tocco di alcol.

ABBINAMENTI formaggi, selvaggina e salumi stagionati

FERMENTAZIONE alta

LA CHOUFFE GOLDEN

Produttore Brasserie d'Achouffe



IBU: 21

DESCRIZIONE I suoi inebrianti profumi non tradiscono un corpo soffice e complesso. Gli aromi la rendono curiosa e piacevole. Il finale armonico ed asciutto la rende distintiva e facile da ricordare per sempre.

TIPOLOGIA Belgian Golden Ale

COLORE Arancio carico

GRADAZIONE 8%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 10 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE note piacevoli e floreali sentori di buccia d'arancia finale caramellato

ABBINAMENTI piatti leggeri, secondi piatti a base di coniglio, dessert

FERMENTAZIONE alta

MC CHOUFFE SCOTCH ALE

Produttore Brasserie d'Achouffe



IBU: 20

DESCRIZIONE Gusto dolce e suadente, toni caldi ed avvolgenti che svelano carattere forte e suadente.

TIPOLOGIA Belgian Scotch Ale

COLORE Scuro

GRADAZIONE 8,5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 9/12 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Deliziosa birra dal gusto dolce, fin dal primo sorso denota toni caldi ed avvolgenti che alla fine svelano un carattere suadente e forte. Note di caramello e toffee.

ABBINAMENTI grigliata di carne, pesce affumicato, dolci alle mandorle

FERMENTAZIONE alta

BLANCHE DE NAMUR

Produttore Brasserie du Bocq



IBU: 17

DESCRIZIONE Gusto morbido grazie alla percentuale di avena presente nel mosto.

TIPOLOGIA Blanche

COLORE Oro pallido

GRADAZIONE 4,5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi in estate

6/8 gradi in inverno

COME VERSARE in due volte, la seconda agitando per raccogliere i lieviti

SAPORE fresco ed acidulo, amaro quasi assente

ABBINAMENTI pizza gamberetti o vegetariana, tagliolini al limone

FERMENTAZIONE alta

HOEGAARDEN

Produttore Brouwery Van Hegaarden



IBU: 13

DESCRIZIONE Nata nel 1965 è considerata la regina delle Witbier con la sua schiuma spumosa e persistente.

TIPOLOGIA Blanche

COLORE Biondo pallido

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Colonna biconica

TEMP. DI SERVIZIO 8/9 gradi

COME VERSARE in due volte la prima senza lieviti, poi agitare e versare i lieviti

SAPORE fresco, agrumato, acidulo con sentore di scorza d'arancio

ABBINAMENTI stuzzichini, insalate, dolci alla frutta

FERMENTAZIONE alta

CHIMAY T. ROSSO

Produttore Notre-Dame de Scourmont a Chimay



IBU: 21

DESCRIZIONE La Chimay rossa è la birra più antica del gruppo Chimay

TIPOLOGIA Trappista - Dubbel

COLORE Rosso mogano

GRADAZIONE 7%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Schiuma compatta e cremosa ricca di profumi di frutti di bosco

ABBINAMENTI formaggi, carni rosse e cioccolato

FERMENTAZIONE alta

CHIMAY T. BLU

Produttore Notre-Dame de Scourmont a Chimay



IBU: 27

DESCRIZIONE Birra scura trappista, dal tocco alcolico e liquoroso, con forte aroma e sapore complesso.

TIPOLOGIA Trappista - Tripel

COLORE Bruno intenso

GRADAZIONE 9%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 12/14 gradi

COME VERSARE in due volte la prima senza lieviti, poi agitare e versare i lieviti

SAPORE Intenso con retrogusto amaro di malto

ABBINAMENTI piatti decisi, formaggi stagionati e carni rosse

FERMENTAZIONE alta



G e r m a n i a

Non si corre il rischio di essere smentiti, se si afferma che la bevanda nazionale tedesca è la Birra. Quasi ogni città ha la sua, e spesso e volentieri anche più di una. Grazie anche alle particolari condizioni climatiche infatti, sono da sempre favorite le coltivazioni di orzo e luppolo. Per questo motivo è la nazione con il maggior numero di birrifici e di birre. Quando si parla di birra tedesca, non si può non citare il "Reinheitsgebot", ovvero l'Editto della Purezza. Secondo questa legge il birraio era obbligato ad utilizzare solo acqua, malto

d'orzo e luppolo, per la preparazione della birra.

L'editto fu emanato da Guglielmo IV di Baviera e doveva rimanere in vigore solo per quell'anno, ovvero il 1516, per impedire che venisse utilizzato il frumento, in un anno disastroso per il raccolto. Ma le cose non andarono proprio così. Infatti, questo editto rimase in vigore fino al 1992, quando l'Europa costrinse la Germania ad adeguarsi alle normative della Comunità Europea. Ma chi ama la birra tedesca, sa anche che questo modo di fare birra è tutt'ora rimasto in auge.

Per questo, la birra tedesca ha mantenuto uno standard qualitativo così alto, non solo sul mercato nazionale, ma in tutto il mondo. Le birre tedesche si caratterizzano per le basse fermentazioni. Spesso si tratta di Lager chiare o scure, come le Dunkel o le Schwarzbier. E poi ancora, ci sono le Pilsner o le Märzen. Ma in Germania vengono anche prodotte ottime Ale e birre acide.



SPATEN HELL

Produttore Spaten Franziskaner-brau GmbH



IBU: 23

DESCRIZIONE nasce nel 1394, nel 1622 prende il nome attuale del logo, che significa vanga, pala per il malto. Prodotta da spaten franziskaner-brau dal 1894, e' il principale partecipante dell'oktober fest in Germania

TIPOLOGIA Hell

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO Fusto 30 lt

BICCHIERE Boccale o calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto l'una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE birra equilibrata, sapore speziato amaro con sentori di luppolo, al naso si percepiscono anche i lievito, malto e frutta, schiuma compatta e persistente.

ABBINAMENTI primi abase di verdure, carni bianche, carpaccio di manza, pizza margherita, pesce al forno, crudita' ma non troppo grassi, formaggi a pasta dura.

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: A scivolo

FRANZISKANER HEFE

Produttore Spaten München Germany



IBU: 12

DESCRIZIONE Deve il suo nome alla vicinanza con il monastero francese

TIPOLOGIA Weizen

COLORE Giallo torbido

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 50 vap - Fusto 30 Lt - Fusto 18 Lt Key Keg

BICCHIERE Weizenbecker

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE In bottiglia: in due volte, la seconda agitando per raccogliere i lieviti.

In fusto: in tre volte qualche minuto l'una dall'altra con schiuma abbondante.

SAPORE frizzante, amarognola

ABBINAMENTI pesce cotto al forno, insalate di mare, carpacci

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: A scivolo

Attacco fusto keykeg: Dedicato

HB TRAUNSTEIN HELLES

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



IBU: 18

DESCRIZIONE Vellutata, morbida, dolce e corposa, piacevole e allo stesso tempo anticipatoria – perché anticipa il boccale successivo.

TIPOLOGIA Helles

COLORE Giallo paglierino brillante

GRADAZIONE 5,3%

FORMATO fusto 30 lt

BICCHIERE Bierglas

TEMP. DI SERVIZIO 5 gradi

COME VERSARE In 3 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE malto sostenuto da una piacevole nota di luppolo e lievito, armonica corposa ed equilibrata, schiuma abbondante e persistente, finale sapore di pane fresco

ABBINAMENTI pizza primi piatti a base di verdure pesce al forno carni bianche

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Scivolo

HB TRAUNSTEIN 1612 ER ZWICKELBIER

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



IBU: 18

DESCRIZIONE Una birra per intenditori, chiara, non filtrata, ricca di vitamine. Armonica con malto fresco e fiore di luppolo.

TIPOLOGIA Zwickel Non Filtrata

COLORE Chiaro velato

GRADAZIONE 5,3%

FORMATO fusto 30 lt

BICCHIERE Bierglas

TEMP. DI SERVIZIO 7 gradi

COME VERSARE in 3 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE armonica con malto fresco e fiori di luppolo, schiuma abbondante e persistente, sapore di pane fresco con finale leggermente mielato

ABBINAMENTI pasta al sugo e frittura, carni suine formaggi freschi e dolci

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Scivolo

HB TRAUNSTEIN WEISSBIER

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



IBU: 18

DESCRIZIONE Meravigliosamente rinfrescante, con aromi di lievito e di frutta. Il capolavoro, in cui risiede tutta la passione e oltre 400 anni di esperienza nella produzione di birra.

TIPOLOGIA Weissbier

COLORE Chiaro velato

GRADAZIONE 5,5%

FORMATO fusto 20 lt

BICCHIERE Weisserbiereglas

TEMP. DI SERVIZIO 7 gradi

COME VERSARE in 3 volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE rinfrescante con morbido lievito e con sapore fruttato e mielato

ABBINAMENTI tempura, crostacei, frittura e grigliate di pesce, carni bianche formaggi freschi e dolci

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Scivolo

HB TRAUNSTEIN MAXIMILIAN SII FORTE

Produttore Hofbrauhaus Traunstein Josef Sailer Kg



IBU: 27,3

DESCRIZIONE birra scura forte e potente ma vellutata nel bere

TIPOLOGIA Doppelbock

COLORE Rosso scuro

GRADAZIONE 7,8%

FORMATO fusto 20 lt

BICCHIERE Bierglas

TEMP. DI SERVIZIO 7 gradi

COME VERSARE In tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE un sapore del malto intenso e indimenticabili aromi tostati caramello ed un soffio di cioccolata, finale dry

ABBINAMENTI salumi carni rosse, formaggi erborinati e dolci al cacao

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Scivolo

ERDINGER HEFE

Produttore Erdinger Weißbräu



IBU: 13

DESCRIZIONE Birra di frumento prodotta in 9 diverse varianti

TIPOLOGIA Hefe weissbier

COLORE Giallo torbido

GRADAZIONE 5,3%

FORMATO fusto 20 lt

BICCHIERE Weizenbecker

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE In tre volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE frumento fruttato al sapore di banana

ABBINAMENTI pesce e cibi salati

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

HASEN HELL

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



IBU: 18

DESCRIZIONE Birra export morbida dal gusto abboccato e rotondo con raffinate note di malto ed un' ottima persistenza; il suo nome significa Birra della Lepre.

TIPOLOGIA Helles

COLORE Giallo oro brillante

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 50 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 7/9 gradi

COME VERSARE in due volte, schiuma abbondante

SAPORE gusto complesso, cremoso, luppolato al punto giusto, persistenza prolungata

ABBINAMENTI pesce alla griglia e fritto, formaggi stagionati

FERMENTAZIONE bassa

HASEN WEISSE

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



IBU: 12

DESCRIZIONE Weizen fresca e dissetante, ricca di temperamento, torbida naturale, dagli aromi intensi e dal gusto cremoso. Utilizza un pregiato luppolo dell' Hallertau, più volte premiata per le sue qualità.

TIPOLOGIA Hefeweiss

COLORE Giallo dorato

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 50 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 7/9 gradi

COME VERSARE In bottiglia: in due volte, la seconda agitando per raccogliere i lieviti.

In fusto: in due volte, con schiuma abbondante.

SAPORE gusto acidulo con sentori di

cereali. Persistenza prolungata e piacevole

ABBINAMENTI piatti speziati, spezzatino al

curry, piatti al ginger, verdure

FERMENTAZIONE alta

HASEN AUGSBURG

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



IBU: 18

DESCRIZIONE Birra di cantina creata secondo la tradizione augustana non filtrata per esaltare profumi unici

TIPOLOGIA Keller

COLORE Giallo carico

GRADAZIONE 5,4%

FORMATO cl 50 vap

BICCHIERE Boccale in ceramica

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in due volte, schiuma abbondante

SAPORE Gusto piacevole complesso

luppolato perfetto equilibrio di vari sentori

ABBINAMENTI carne e arrosti

FERMENTAZIONE bassa

HASEN DUNKLER HASE

Produttore Kalberhalle (Ausburg)



IBU: 12

DESCRIZIONE Birra non filtrata realizzata con dedizione e cura artigianale seguendo la tradizione tramandata da generazioni.

TIPOLOGIA Dunkelweiss

COLORE Scura, quasi marrone

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 50 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 7/9 gradi

COME VERSARE in due volte, schiuma abbondante

SAPORE gusto intenso con intense note fruttate di liquirizia e caffè

ABBINAMENTI carni arrosto, wurstel, salmone, tonno, pizze piccanti

FERMENTAZIONE alta



BECKS

Produttore Brauerei Beck & Co Brema



IBU: 28

DESCRIZIONE Viene prodotta nel rispetto della legge purezza del 1516 , antica normativa bavarese che prevede solo 4 ingredienti per la produzione: acqua, malto, luppolo e lievito.

TIPOLOGIA Premium Pilsner

COLORE Giallo chiaro

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Colonna biconica

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in due volte con schiuma abbondante

SAPORE Fresco e leggermente amaro

ABBINAMENTI come aperitivo accompagnato con degli snack

FERMENTAZIONE bassa

BECK'S UNFILTERED

Produttore Brauerei Beck & Co Brema



IBU: 20

DESCRIZIONE birrificio che rispetta l'editto di purezza del 1516 prodotto 100% con p ingredienti naturali

TIPOLOGIA Pils non filtrata

COLORE chiaro velato

GRADAZIONE 4,9%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice Pils

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE dopo avere capovolto con delicatezza la bottiglia per mescolare i lieviti , in due volte con schiuma abbondante

SAPORE al gusto vellutato e morbido, rinfrescante , con note di crosta di pane e lievito

ABBINAMENTI risotto al radicchio, carni bianche, formaggi freschi, frittura mista di paranza, pizza rossa

FERMENTAZIONE bassa

MAISEL'S WEISSE

Produttore Brauerei Gebr. Bayreuth



IBU: 12

DESCRIZIONE birra bavarese con il tipico procedimento di birrificazione tramandato da generazioni di mastri birrai , con fermentazione in bottiglia, lievito di produzione propria che le da' quel suo carattere straordinario.

TIPOLOGIA weissbier

COLORE ambrato dai riflessi rossi

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 50 vap - fusto 16 lt

BICCHIERE weissebiierglas

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE In bottiglia: in due volte, la seconda agitando per raccogliere i lieviti. In fusto: in tre volte, qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE sentori fresco di lieviti e note fruttate piacevoli, con l'aroma tipico delle weissbier

ABBINAMENTI tagliatelle alla bolognese carni di maiale, crudi di pesce grassi, formaggi a pasta dura cruda, pizza margherita

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta



S p a g n a

La birra più antica d'Europa si consumava a Soria (Spagna, regione di Castiglia e Leon) già 4400 anni fa. Lo ha scoperto un'équipe di archeologi spagnoli dell'Università di Valladolid che ha portato alla luce in alcune vasetti a forma di campana risalenti all'età del rame le tracce della bevanda. Manuel Rojo Guerra, direttore della ricerca ha annunciato che la scoperta è stata fatta nel corso della campagna di scavi aperta nel 2001 nella Valle di Ambrona (Soria).

I vasi in cui era contenuta la birra sono di ceramica finemente lavorata e dipinta. Dall'analisi chimica del materiale trovato all'interno i ricercatori hanno appurato che erano usati per bere birra soprattutto, ha spiegato Guerra, "da parte delle élite nel corso di cerimonie rituali". I vasi, in tutto tre di cui solo in due sono state trovate tracce di birra, erano accanto ai resti di due uomini sistemati in posizione fetale e sepolti all'interno di una tomba collettiva risalente al medio Neolitico.

I due corpi erano in pessime condizioni di conservazione, ma da studi antropologici, si è potuto dimostrare che si tratta di due adulti, un uomo e una donna, che si nutrivano con una dieta ricca di carne e cereali. Secondo gli esperti la sepoltura risale al 2400-2300 avanti Cristo. Fino a oggi la traccia più antica del consumo della birra in Europa risaliva a circa 1200 anni avanti Cristo.



SAN MIGUEL

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 28

DESCRIZIONE una delle birre piu' conosciute in spagna, creata nel 1865 da una piccola comunita' di monaci dell'isola di Cebu

TIPOLOGIA Lager

COLORE Giallo dorato

GRADAZIONE 5%

FORMATO fusto 30 lt

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE In una volta con schiuma abbondante

SAPORE leggermente fruttato con sentori di luppolo, amaro bilanciato, finale che tende al dolce

ABBINAMENTI pizza, verdure, anche carciofi, asparagi, insalate

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta Cabezal 30

SAN MIGUEL ESPECIAL

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 28

DESCRIZIONE una delle birre piu' conosciute in spagna, ha avuto vari premi ultimo nel 2020 world beer award spagna

TIPOLOGIA Pale Lager

COLORE Oro brillante

GRADAZIONE 5,4%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 4/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE pulito fruttato con note diluppolo e lievito, leggermente amara ma ben bilanciato con finale fresco

ABBINAMENTI pesce, frutti di mare alla griglia, crostacei e carni succulente

FERMENTAZIONE bassa

SAN MIGUEL FRESCA

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 18

DESCRIZIONE lanciata nel 2012 a livello internazionale e' stata premiata nel 2013 al prestigioso International Brewing Award

TIPOLOGIA Light Lager

COLORE Oro chiaro

GRADAZIONE 4,4%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE direttamente dalla bottiglia

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE consumata in bottiglia con una fettina di limone

SAPORE morbida e rinfrescante, prodotta con la migliore selezione di luppoli, birra da bere con amici e per rilassarsi

ABBINAMENTI insalate e crudita', esalta piatti agrodolci della cucina orientale e centro america

FERMENTAZIONE bassa

SAN MIGUEL GLUTEN FREE

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 28

DESCRIZIONE stesso sapore della classica san miguel per celiaci ma apprezzata da tutti i birrai irrequieti, certificata dalla associazione celiache della spagna

TIPOLOGIA Pale Ale Gluten Free

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5,4%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE sapore simile alla sorella especial, schiuma cremosa e consistente, sapore leggermente amaro e ben bilanciato con finale fresco

ABBINAMENTI verdure , pesce alla griglia, carni anche succulente

FERMENTAZIONE bassa

ALHAMBRA RESERVA 1925

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 23

DESCRIZIONE prodotta a granata con tecniche artigianali, luppoli saaz, bottiglia unica in omaggio ai mastri birrai che hanno fondato cerveza alhambra nel 1925 , premiata nel 2016 categoria strong ale

TIPOLOGIA Amber Lager

COLORE Ambra con sfumature oro

GRADAZIONE 6,4%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE In un sapore leggermente tostato, corposo, perfetto equilibrio tra amaro e dolce, con note di arancia amara e retrogusto leggermente dolce

ABBINAMENTI pizza, carne , pesce, formaggi stagionati ed erborinati

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta Cabezal 20

ALHAMBRA RESERVA ROJA

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 29

DESCRIZIONE prodotta a granada nel sud della spagna, da bere senza fretta

TIPOLOGIA Bock

COLORE Rosso rame antico

GRADAZIONE 7,2%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE calice

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in due volte qualche minuto una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE profumo intenso di luppolo, leggero retrogusto amarognolo, schiuma corposa e persistente

ABBINAMENTI carni rosse e grasse, verdure grigliate, dolci al cioccolato

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta Cabezal 20

ALHAMBRA LAGER SINGULAR

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 23

DESCRIZIONE Alhambra è una proposta contemporanea nel segmento premium lager. Una birra per i curiosi che non vogliono rinunciare a quel momento speciale nel loro quotidiano.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5,4%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

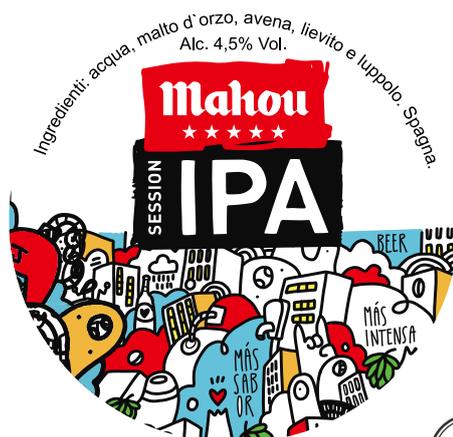
SAPORE la fragranza aromatica ha un profilo secco con note fruttate e un pizzico di lievito. Gli aromi di luppolo sono leggeri ma floreali. In bocca ha una lieve amarezza ma con un corpo pieno e molto ben equilibrato. La persistenza è fine, leggermente dolce con un finale secco.

ABBINAMENTI verdure grigliate, pesce marinato o formaggi

FERMENTAZIONE bassa

MAHOU IPA

Produttore Mahou San Miguel Lleida



IBU: 40

DESCRIZIONE dopo cinquanta anni di cultura birraia, ha portato a collaborare con i mastri birrai di founder's e creare questa splendida IPA

TIPOLOGIA Indian Pale Ale

COLORE Dorato scuro

GRADAZIONE 4,5%

FORMATO fusto 30 lt

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE aroma fresco e pronunciato di luppoli con frutti di nocciolo e ribes, ma anche resinosi ed agrumati, schiuma persistente, sensazione finale di amarezza moderata ma bilanciata

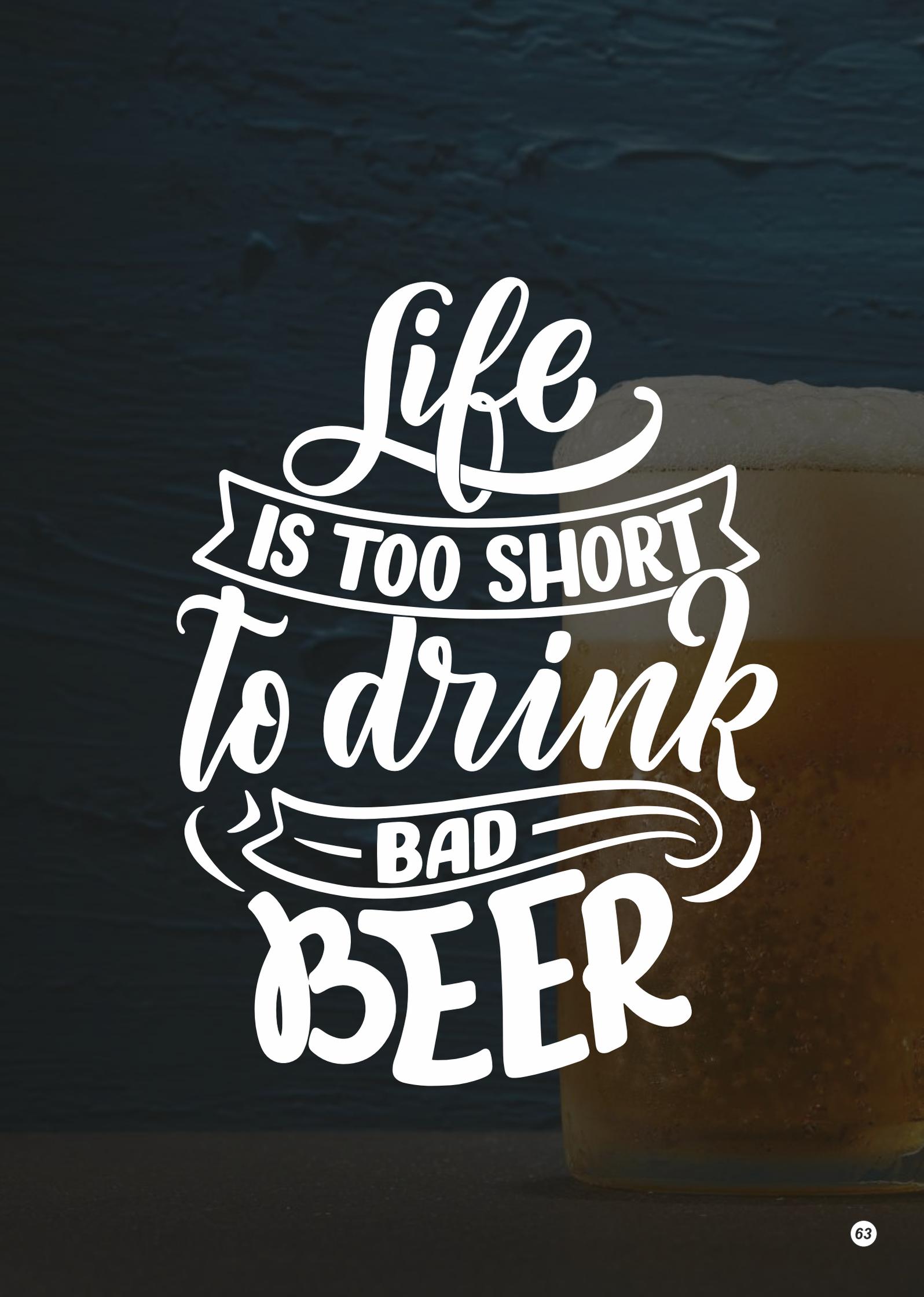
ABBINAMENTI pizza napoli, formaggi a pasta dura cruda ed erborinati, cheese cake

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta Cabezal 30





Life
IS TOO SHORT
to drink
BAD
BEER



Gran Bretagna / Irlanda

Dopo il Belgio, e insieme alla Germania, il Regno Unito è uno dei fondamentali Paesi europei produttori di birra che bisogna conoscere.

La storia vuole che attorno al I secolo dopo Cristo, un governatore romano della Britannia, tale Agricola, alla fine del suo mandato pensò bene di portare con sé, a Roma, due birrai e con loro aprì quello che potrebbe oggi essere definito il primo brewpub italiano. Il che, forzando un po' le cose, ci potrebbe far dire che il primo innamoramento italiano per la birra ebbe l'etichetta di Albione. Ma al di là dell'aneddoto è ovviamente vero che il Regno Unito è da secoli considerato una delle grandi Patrie della birra mondiale. Tanti produttori e consumi elevati, ma soprattutto uno stile di vita, grazie soprattutto ai pub, le cosiddette "case pubbliche", dove da sempre i sudditi di Elisabetta II si ritrovano quotidianamente, dove la birra non manca mai. Di quale birra però stiamo parlando? Chi si avventura nelle strade e nei locali di Londra, magari in quelli cosiddetti più di tendenza, va solitamente a incontrare spine di lager continentali o, nei casi migliori, prodotte in Gran Bretagna. Ma, va detto senza indugi, non sono queste le vere birre made in England, non sono le basse fermentazioni a rivestire lo spirito della birra originale britannica. Perché tutta la lunga storia birraria di questo Paese è sempre stata a favore delle alte fermentazioni e di un solo nome: "ale", le birre ad alta fermentazione.



MEANTIME IPA

Produttore Fuller's / INGHILTERRA



IBU: 65

DESCRIZIONE Intensa luppolatura che stupisce per le sue note fruttate

TIPOLOGIA IPA

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 7,4%

FORMATO fusto 16 lt

BICCHIERE Pinta romana

TEMP. DI SERVIZIO 8/12 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE agrodolce con note di arancia e zenzero

ABBINAMENTI curry, pollo, cibi piccanti

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

FULLER'S IPA

Produttore Chiswick Londra



IBU: 47

DESCRIZIONE il birrifico fuller's rimane oggi l'ultimo birrifico londinese a tradizione familiare

TIPOLOGIA Indian Pale Ale

COLORE oro intenso

GRADAZIONE 5,3%

FORMATO fusto 30 lt

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE fruttato con aromi di arancia e con amaro rotondo, bassa carbonazione, piacevole retrogusto amaro con qualche nota erbacea

ABBINAMENTI pollo al curry, formaggi di media stagionatura, pizza napoli

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: A triangolo dedicato

BREWDOG PUNK IPA

Produttore Brewdog Birra / **SCOZIA**



IBU: 45

DESCRIZIONE Penetrante con note di agrumi e finale aggressivo di luppolo

TIPOLOGIA IPA

COLORE Oro carico

GRADAZIONE 6%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice o Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 5/8 gradi

COME VERSARE in una volta lentamente, schiuma abbondante

SAPORE luppolata, retrogusto amaro

ABBINAMENTI risotti, carni rosse, fritto misto, etnici

FERMENTAZIONE alta

SLALOM

Produttore Scottish & Newcastle / **SCOZIA**



IBU: 28

DESCRIZIONE Prodotta nel 1964 arriva in Italia negli anni 80, extrastrong dal corpo estremamente ricco, forte personalità, bouquet di luppoli dal gusto originale, forte e intenso a metà tra il dolce e l'amaro

TIPOLOGIA Strong Ale

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 9%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Calice a tulipano

TEMP. DI SERVIZIO 6/7 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE il corpo è deciso, rotondo evidente con notevole equilibrio tra dolce e amaro

ABBINAMENTI antipasti vari

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

TENNENT'S SUPER

Produttore Wellpark Brewery / **SCOZIA**



IBU: 25

DESCRIZIONE la Wellpark Brewery fondata nel 1740 è sinonimo delle migliori birre scozzesi.

TIPOLOGIA Strong Lager

COLORE Biondo chiaro

GRADAZIONE 9%

FORMATO cl 33 vap - fusto 15 lt

BICCHIERE Calice a tulipano

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta lentamente con poca schiuma

SAPORE intenso di malto con note di mela

ABBINAMENTI salse, tortini di verdure, insaccati

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

GUINNESS DRAUGHT

Produttore Guinness & Co / IRLANDA



IBU: 45

DESCRIZIONE Prodotta da Arthur Guinness Son & Co a Dublino dal 1759 secondo la ricetta originale, ma varia di gradazione a secondo della nazione in cui viene commercializzata

TIPOLOGIA Stout

COLORE Nero

GRADAZIONE 4,2% (Europa)

FORMATO cl 33 vap - fusto 30 lt

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE bicchiere asciutto, spillata con carbo azoto in 2 tempi, per creare la sua famosa schiuma cremosa e persistente

SAPORE aroma forte, gusto tostato, schiuma cremosa e persistente, retrogusto ricco e rinfrescante

ABBINAMENTI carni di manzo, brasato, dolci al cioccolato

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: A triangolo dedicato

SIDRO MAGNERS

Produttore C&C Group / IRLANDA



IBU: 00

DESCRIZIONE bevanda alcolica ottenuta da fermentazione di mele cotogne e pere, la sua origine risale al medio evo

TIPOLOGIA Sidro

COLORE giallo paglierino

GRADAZIONE 4,5%

FORMATO cl 56,8 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in calice con ghiaccio

SAPORE gusto piacevole delicato e fruttato

ABBINAMENTI biscotti di pasta frolla, strudel, spiedini di frutta fresca matura ed acidula, crepes, tagliere di formaggi con fettine di mele e noci, insalata di riso, bresaola, gelato o sorbetto alla mela verde in inverno consumare in versione brulè con arancia a fette chiodi di garofano e stecca di cannella

FERMENTAZIONE alta



A l t r e i n E u r o p a

KOZEL LAGER PREMIUM

Produttore Asahi Europe LTD / REPUBBLICA CECA



IBU: 26

DESCRIZIONE puro malto, ha vinto diversi premi nel mondo, il simbolo del caprone è lo stesso della cittadina della boemia

TIPOLOGIA Premium Lager

COLORE Giallo chiaro

GRADAZIONE 4,6%

FORMATO cl 33 VAP - fusto 16 lt - fusto 30 lt

BICCHIERE Boccale dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6 gradi

COME VERSARE spillatura alla Ceca

SAPORE leggere note di malto e luppolo lanciata e beverina.

ABBINAMENTI grigliata di carne, stinco maiale o arrosto, salsicce e wurstel, formaggi grassi, pollame

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

KOZEL DARK

Produttore Asahi Europe LTD / REPUBBLICA CECA



IBU: 14

DESCRIZIONE quattro diversi di malto creano il colore unico ed il gusto caramellato, lager scura più premiata al mondo, e' la seconda birra scura a livello mondiale

TIPOLOGIA Lager Dark

COLORE Scuro

GRADAZIONE 3,5%

FORMATO cl 33 vap - fusto 16 lt

BICCHIERE Boccale dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE spillatura alla Ceca

SAPORE note di caramello tostato e luppolo perfettamente bilanciato dall'amarezza del profumato luppolo ceco

ABBINAMENTI carni stufate, arrosto, formaggi stagionati, insalate, dessert al cioccolato

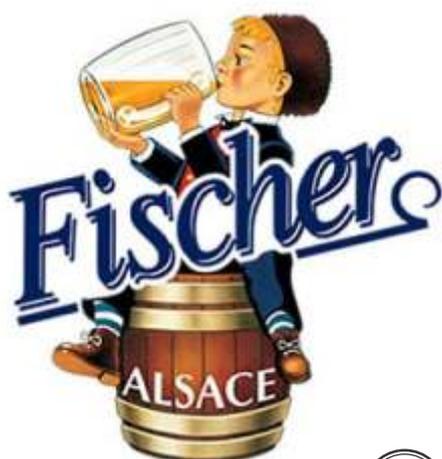
FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

FISCHER

FRANCIA



IBU: 20

DESCRIZIONE Birra francese, con ricetta alsaziana, birrifico a confine fra Francia e Germania.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Paglierino, riflessi dorati

GRADAZIONE 6%

FORMATO cl 33 vap - fusto 30 lt

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE spiccato sentore di malto e luppolo gusto bilanciato

ABBINAMENTI Aperitivi, primi piatti a base di cereali o pasta

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

GROLSCH WEIZEN

Produttore Koninklijke Grolsch / PAESI BASSI



IBU: 15

DESCRIZIONE Aroma di banana leggermente speziato e un retrogusto morbido

TIPOLOGIA Weizen

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,1%

FORMATO fusto 19,5 lt

BICCHIERE Weizen

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in tre volte qualche minuto l'una dall'altra con schiuma abbondante

SAPORE gusto fruttato in cui domina l'aroma di banana

ABBINAMENTI carni di maiale e insalate, crudi di pesce, gamberoni e crostaci in genere

FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Scivolo

PILSNER URQUELL

Produttore Asahi Europe LTD / REPUBBLICA CECA



IBU: 39

DESCRIZIONE Il bilanciamento tra zucchero e amaro dà le sue caratteristiche peculiari

TIPOLOGIA Pils

COLORE Dorato

GRADAZIONE 4,4%

FORMATO cl 33 vap - fusto 15 lt

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 7 gradi

COME VERSARE In bottiglia: in una volta con schiuma abbondante. In fusto: spillatura alla Ceca.

SAPORE intenso aroma di luppolo della varietà più pregiata

ABBINAMENTI salumi, formaggi, pesce

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

STAROPRAMEN

Produttore Pivovarm Staropramen / REPUBBLICA CECA



IBU: 39

DESCRIZIONE nasce nel 1869 a Praga , il suo nome significa antica fonte, è il secondo produttore della Repubblica Ceca

TIPOLOGIA Lager tipo Pilsner

COLORE Biondo chiaro

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Conico dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Corpo medi con un pizzico di amarezza, una secchezza media, sapore pulito ed aroma di luppolo

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, hamburger con Emmental , salumi, formaggi, pesce al forno

FERMENTAZIONE bassa

HEINEKEN

Produttore Heineken SPA / PAESI BASSI



IBU: 19

DESCRIZIONE Nata nel 1864 ad Amsterdam da Gerard Adriaan Heineken è uno dei maggiori produttori di birra al mondo.

TIPOLOGIA Pale lager

COLORE Oro chiaro

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap - cl 66 vap - lattina cl 33 fusto 30 lt - blade 8 lt - brewlock 20 lt - David 20 lt

BICCHIERE Cilindrico alto

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE aroma delicatamente maltato e luppolato

ABBINAMENTI carni bianche, hamburger, pizza Margherita

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto Brewlock: Dedicato

Attacco fusto David: Dedicato

HEINEKEN SILVER

Produttore Heineken SPA / PAESI BASSI



IBU: 9

DESCRIZIONE gusto extra rinfrescante maturata a -1° per almeno tre giorni per esaltare il gusto e renderla una birra freschissima

TIPOLOGIA Biondo oro

COLORE Oro brillante

GRADAZIONE 4%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Conico

TEMP. DI SERVIZIO 3/4 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE all'olfatto piacevolmente aromatica, morbida, amaro ben proporzionato, buon corpo di facile bevuta, retrogusto senza eccessiva persistenza

ABBINAMENTI carni bianche, pesci crudi non grassi, carpaccio di manzo, primi piatti a base di verdure, pizza con verdure

FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

HEINEKEN 0.0

Produttore Heineken SPA / PAESI BASSI



IBU: 19

DESCRIZIONE I Mastri Birrai hanno passato anni a sperimentare e assaggiare per arrivare finalmente a una ricetta unica, dalla quale spiccano fresche note fruttate e un corpo morbido e maltato, perfettamente bilanciato.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Oro brillante

GRADAZIONE 0%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Cilindrico alto

TEMP. DI SERVIZIO 2/3 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE profumi iniziali di crosta di pane ai quali fanno seguito sentori delicatamente fruttati

ABBINAMENTI ideale per pranzi veloci e come aperitivo

FERMENTAZIONE bassa

CERES STRONG ALE

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 30

DESCRIZIONE Birra dall'aroma vinoso e fruttato il suo nome deriva dalla divinità mitologica Cerere (Demetra) cioè Dea della fertilità.

TIPOLOGIA Strong Lager

COLORE Giallo oro chiaro

GRADAZIONE 7,7%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/7 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE forte con profumi di frutta secca

ABBINAMENTI Pasta, brasati, carni rosse

FERMENTAZIONE bassa

CERES UNFILTERED

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 40

DESCRIZIONE La tradizione scandinava incontra la passione e lo spirito innovativo della nuova leva dei mastri birrai danesi dando vita a una nuova Ceres tutta da scoprire: Ceres Unfiltered.

TIPOLOGIA Non filtrata

COLORE Opaco di colore giallo scuro

GRADAZIONE 6,9%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 4/5 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Grazie al "dry hopping" il luppolo Citra ne conferisce un insieme di aromi agrumati e di frutti tropicali che regalano una bevuta profumata e sorprendente. La non filtrata dona un aspetto piacevolmente velato che permette di apprezzare i suoi ingredienti nella loro naturalezza.

ABBINAMENTI Hamburger, pizza, formaggi

FERMENTAZIONE bassa

CERES EXTREME TEN

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 35

DESCRIZIONE Tra le birre strong, Ceres Extreme Ten è sicuramente la più strong. Una bionda doppio malto che non ha timore a mostrare i suoi dieci gradi. Dieci gradi sprigionano un gusto deciso, ma semplice da apprezzare.

TIPOLOGIA Strong Ale

COLORE Giallo dorato

GRADAZIONE 10%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE In apparenza una bionda carica e aggressiva, sorprende con il suo gusto dolce. Poi amaro. Poi dolce-amaro. Una vera sfida capirla, ma un piacere berla.

ABBINAMENTI carni rosse, primi piatti saporiti, secondi strutturati

FERMENTAZIONE bassa

CERES HEMPINESS

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 26

DESCRIZIONE Il suo carattere unico emerge da subito, dalla stappata: l'inconfondibile aroma di canapa.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Giallo chiaro con riflessi dorati

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Naturale e avvolgente il profumo di Ceres Hempiness accompagna e arricchisce l'esperienza di bevuta, donando una sensazione di freschezza a questa lager chiara dai riflessi dorati.

ABBINAMENTI carni rosse o alla griglia, insalate piccanti

FERMENTAZIONE bassa

FAXE

Produttore Ceres Brewery di Aarhus / DANIMARCA



IBU: 45

DESCRIZIONE La prima lager in bottiglia non pastorizzata, birrificio nato nel 1901.

TIPOLOGIA Extra Strong

COLORE Giallo dorato

GRADAZIONE 10%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE leggermente amaro

ABBINAMENTI pesce di fiume arrosto, pollo e tacchino con salse

FERMENTAZIONE bassa





RESTO DEL MONDO

ASAHI

Produttore Asahi Europe LTD/ **GIAPPONE**



IBU: 20

DESCRIZIONE Prima birra «Karakuchi»
TIPOLOGIA Super dry orientale
COLORE Oro pallido
GRADAZIONE 5,2%
FORMATO cl 33 vap - fusto 16 lt
BICCHIERE Breweries asahi
TEMP. DI SERVIZIO 3/5 gradi
COME VERSARE spillatura Karakuchi
SAPORE gusto dry che gratifica il palato
ABBINAMENTI asahi- tempura
FERMENTAZIONE bassa



Attacco fusto acciaio: Baionetta

LAGUNITAS

Produttore Lagunitas / **STATI UNITI**



IBU: 52

DESCRIZIONE Note di pino e agrumate di pompelmo.
TIPOLOGIA IPA
COLORE Ambrato
GRADAZIONE 6,2 %
FORMATO cl 35,5 vap - fusto 20 lt
BICCHIERE Pinta
TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi
COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale
SAPORE amaro ben presente ma non eccessivo
ABBINAMENTI Snack, pollo al curry, stuzzichini vari
FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

GOOSE ISLAND

Produttore Goose Island Beer Company / **STATI UNITI**



76



IBU: 65

DESCRIZIONE e' uno dei birrifici artigianali di maggior successo in america, nasce a chicago nel1988 e gia' dall'anno successivo ha vinto molti premi
TIPOLOGIA IPA
COLORE Arancio ramato opaco
GRADAZIONE 5,9%
FORMATO fusto 20 lt
BICCHIERE Pinta Americana o Tulipano
TEMP. DI SERVIZIO 6 gradi
COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale
SAPORE fruttato, pompelmo e pesca, floreale, frutta pino, caramello, schiuma bianca non limpida, cremosa e persistente
ABBINAMENTI piatti speziati , formaggi a pasta dura e cruda pizza napoli, carni grigliate, sushi,cheese cake
FERMENTAZIONE alta



Attacco fusto acciaio: Baionetta

BUDWEISER

Produttore Anheuser-Busch Inc / **STATI UNITI**



IBU: 12

DESCRIZIONE Lager invecchiata sopra un letto di faggio, per renderla più frizzante viene utilizzato anche il riso.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Giallo

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice a chiudere

TEMP. DI SERVIZIO 6 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE delicato e rinfrescante

ABBINAMENTI torte salate formaggi dolci

FERMENTAZIONE bassa

CORONA EXTRA

Produttore Cerveceria Modelo / **MESSICO**



IBU: 19

DESCRIZIONE Per la caratteristica schiuma sottile va consumata direttamente in bottiglia con fetta di limone nel collo della bottiglia e sale imboccatura bottiglia.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Giallo torbido

GRADAZIONE 4,6%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Bottiglia

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE va consumata in bottiglia con fettina di limone

SAPORE luppolato

ABBINAMENTI burritos tortillas tacos

FERMENTAZIONE bassa





VOCABOLARIO DELLA BIRRA

Abbazia (Birre d'Abbazia): Birre prodotte su licenza di un monastero. In Belgio esiste un marchio che tutela le birre d'abbazia riconosciute.

Abv: Acronimo di alcol e volume, sta a indicare la percentuale, in volume, del contenuto di etanolo in una bevanda alcolica. In Italia prende il nome di "titolo alcolometrico" o "gradazione alcolica" e si esprime con %vol."

Accisa: prelievo fiscale indiretto che colpisce una determinata categoria di beni, tra cui la birra e i superalcolici (non il vino).

Acqua: ingrediente primario nel processo di birrificazione (80-90% della birra è acqua). La durezza dell'acqua derivano dal contenuto totale di ioni di calcio e magnesio, Sali e metalli pesanti in essa disciolti. L'alcalinità è data dai sali alcali presenti, è il contrario dell'acidità.

Ale: termine inglese per indicare generalmente le birre ad alta fermentazione anglosassoni. Deriva dal termine scandinavo ol.

Apa: acronimo di American Pale Ale. Viene spesso confusa con IPA o AIPA (per il nome) o con le Session Ipa (per il grado alcolico, in realtà si tratta di una variazione americana delle Pale Ale inglesi. Rispetto alle IPA è più equilibrata e beverina e meno amara, pur presentando i profili aromatici tipici dei luppoli americani.

Aroma: percepito dai recettori retronasali durante la degustazione, deriva dalle molecole volatili contenute nei cibi. Da non confondere con il sapore, percepito dalle papille gustative del cavo orale.

Barley Wine: letteralmente "vino d'orzo", stile di origine inglese, ad alta fermentazione, caratterizzato da un'elevata alcolicità e note vinose e un gusto caldo e pieno. Può essere conservato per diversi anni in cantina e generalmente migliora col tempo.

Batteri: solitamente dannosi nel processo di birrificazione, consumano lo zucchero del mosto per produrre non alcol, ma acido, il quale, quando lo stile non lo richiede (vedi il Lambic con i suoi lattobacilli), è considerato un grave difetto della birra.

Belgio: patria delle birre monastiche e di tanti altri stili tra i più particolari e antichi al mondo. Questa nazione ha dato talmente tanto alla cultura brassicola che l'UNESCO, nel 2016, ha riconosciuto le sue birre patrimonio dell'umanità.

Berliner Weisse: birra tipica di Berlino, con un basso contenuto alcolico (3.5 % vol). Viene prodotta tradizionalmente con frumento e acido lattico e può essere talvolta aromatizzata con sciroppi di aspetula o lampone. Da non confondere con le Weisse bavaresi.

Birra: prodotto con grado plato superiore a 10.5 % e con titolo alcolometrico superiore a 3.5%.

Birra Analcolica: grado plato compreso tra 3 e 8 e titolo alcolometrico non superiore a 1,25%

Birra artigianale: birra prodotta da un birrifico indipendente, la cui produzione non supera i 200.000 ettolitri annui e che non effettua pastorizzazione né microfiltrazione.

Birra Doppio Malto: birra con grado plato non inferiore a 14.5

Birra Leggera: birra con grado plato compreso da 5 e 10.5 e con grado alcolometrico compreso tra 1.2% e 3,5% vol.

Birra speciale: birra con grado plato compreso tra 12.5%

Blanche/Witbier: tipica birra belga, prodotta in varie forme anche in altre zone dell'Europa Settentrionale, da più di un millennio. È caratterizzata da un ammostamento torbido di un mix di cereali, tra cui orzo, frumento, e avena e per l'impiego di buccia d'arancia coriandolo e un blend di di spezie, spesso tenuto spesso tenuto segreto dai mastri birrai.

Blend/Blending: Termine inglese che indica un mix. In birrificazione, un blended beer è il risultato di un assemblaggio di più birre al fine di crearne una perfettamente bilanciata.

Bollitura: nel bollitore il mosto, centrifugato e separato dalle trebbie, viene fatto bollire per circa un'ora. Qui si aggiungono luppolo ed eventuali altri ingredienti e si prepara il mosto per la successiva fermentazione.

Brewpub: è un pub proprietario di almeno una birra tra quelle che serve ai clienti. Spesso il piccolo birrifico è annesso al pub stesso.

Brown Ale: stile antichissimo, di origine inglese, che a differenza del Bitter o del Pale, non ha particolari note amaricanti, ma spicca per una piacevole dolcezza di base, accompagnata da aromi di caramello e biscotto, noci e frutta secca.



Burtonizzare: termine che deriva dalla pratica di modificare il contenuto minerale dell'acqua, in particolare la sua durezza o sanità, in funzione dello stile da produrre. Il nome viene da Burton upon Trent, cittadina inglese a nord di Birmingham, famosa per la durezza delle sue acque.

Camra: Acronimo di Campaign for real ale, movimento per tutelare e promuovere le birre tradizionali inglesi. Organizza ogni anno il GBBF (Great Britain Beer Festival).

Carbonazione: l'anidride, insieme all'alcol, è l'altro principale prodotto della fermentazione, la CO₂ si scioglie facilmente nella birra e quando si stappa una bottiglia, o si spilla direttamente dal fusto, il repentino salto di pressione la fa salire in superficie, a formare la tipica schiuma. La carbonazione può essere naturale, tramite rifermentazione, o forzata, attraverso il pompaggio di CO₂, direttamente in fase di imbottigliamento.

Cascade: luppolo da aroma proveniente dagli Stati Uniti, Prende il nome dalla catena montuosa che costeggia la Willamette Valley in Oregon. E' uno degli ingredienti caratterizzanti la West Coas IPA e le American Pale Ale.

Cask: tipico contenitore di maturazione della birra, può essere in legno o più comunemente in acciaio. La Cask Ale prende appunto il nome dalla rifermentazione innescata nel cask che caratterizza lo stile e spesso nei pub inglesi viene spillata da lì direttamente. Da non confondere con i fusti o i keg.

Cereali non maltati: mais, riso, avena, segale, farro sono alcuni dei cereali spesso usati in birrificazione in accompagnamento all'orzo. Questi possono essere aggiunti malati, o al naturale, conferendo caratteristiche tipiche al prodotto finale. In Italia la legge stabilisce che malto d'orzo o di frumento possono essere sostituiti per non oltre il 40% da cereali non maltati o altri ingredienti.

Coolship/Koelship: tipica vasca di fermentazione, bassa e larga, utilizzata in Belgio per la produzione di birre a fermentazione spontanea.

Cotta: vedi mosto/ ammostamento.

Craft Beer: definizione in inglese di "birra artigianale".

Craft Beer Revolution: movimento di rinnovamento del comparto brassicolo artigianale americano.

Cruda (Birra Cruda): è la birra che viene imbottigliata senza subire il processo di pastorizzazione.

Dortmunder Export: stile tipico della città di Dortmund, tutelato a livello Europeo dal marchio IGP. Birra chiara secca beverina dall'aroma leggermente luppolato con una moderata gradazione alcolica (5.3-5.5% vol.)

Dry Hopping: o luppolatura a freddo, termine usato per indicare l'aggiunta del luppolo non in cottura ma in fermentazione. Lo scopo è intensificarne gli aromi.

Dubbel: insieme alla Tripel è uno degli stili trappisti più conosciuti al mondo. Prodotto in Belgio da centinaia di anni, si apprezza per il carattere dolcemente caldo e maltato e per le note al cioccolato e frutta secca.

Dunkel: nate nella Germania meridionale intorno al XVI secolo, sono considerate delle proto- Lager. Al palato esprimono soprattutto sentori malati, di biscotto e crosta di pane, un luppolo quasi impercettibile.

Enzimi: catalizzatori biologici fondamentali in fase di ammostamento, per scomporre gli amidi complessi del malto in zuccheri commestibili per i lieviti.

Esteri: molecole volatili che nella birra determinano aromi e sapori di frutta e spezie. Derivano principalmente dai lieviti e possono cambiare in base alla varietà utilizzata.

Fermentazione/fermentatore: un insieme di reazioni chimiche attivate dal lievito sul mosto. I lieviti, cibandosi degli zuccheri presenti, producono alcol e anidride carbonica.

Filtrazione: può essere naturale o indotta e consiste nel separare la birra dalle sue parti solide come proteine e lieviti. Vedi anche "microfiltrazione".

Flavour: vedi "gusto".

Foeder: Termine Fiammingo per indicare le botti grandi utilizzate, per la maturazione della birra.

Framboise: stile prodotto a partire dal Lambic base, con l'aggiunta di lampone in macerazione fermentativa.

Frumento: il grano è un cereale molto utilizzato da alcune culture brassicole (Germania e Belgio fra tutte) e il suo utilizzo caratterizza la wheat beer, birre di frumento come le Dunkelweizen, le Lambic o le Wirbier. Dona caratteristiche di freschezza, pungenza e il tipico aspetto torbido dovuto alle tante proteine disciolte.



Geuze/Gueuze: birra a fermentazione spontanea ottenuta con un blend di diversi Lambic, poi fermentata in bottiglia. Prende l'appellativo Oude (o all'Ancienne), tutelato dall'unione europea, con il marchio stg, se non filtrata, non pastorizzata, e se la maturazione media del blend non è inferiore a 12 mesi.

Gose: birra tipica di Lipsia, sebbene lo stile nasca a Goslar. Raro esempio di alta fermentazione in Germania. Si distingue per le note salate, date dall'acqua con la quale è prodotta, per la presenza di frumento e acido lattico.

Grado Plato: unità di misura (°P sviluppata dal chimico tedesco Fritz Plato (1858-1938), misura la percentuale di saccarosio disciolto in una soluzione. Dichiarare che un litro di mosto di birra ha primi gradi plato equivale a dire che contiene circa 100 grammi di estratto zuccherino.

Gusto: unione di aromi e sapori.

Gusto Luce: difetto organolettico della birra prodotto dalla birra prodotta dalla prolungata esposizione alla luce. Deriva da una reazione innescata dai raggi ultravioletti su alcuni composti del luppolo. È riconoscibile da note di terra e uovo sodo.

Hallertau: regione bavarese che ospita la più grande coltivazione estensiva di luppolo al mondo.

Homebrewing: l'hobby o la passione di farsi la birra in casa. Negli Stati Uniti, una pratica ritenuta illegale fino agli anni Settanta.

Horale: acronimo di Alto Consiglio per il Lambic Autentico, organo di tutela e prenotazione del Lambic tradizionale belga.

Ibu: o gradi Ibu, International Bitterness Unit, è l'unità di misura della componente amara di una birra dovuta dalla quantità di luppolo utilizzata in produzione.

Iga: acronimo di Italian Grape Ale.

Imperial/Imperial Stout: in origine il termine "Imperial" indicava le birre prodotte nel XVIII e XIX secolo in Gran Bretagna e destinate all'export verso l'impero russo. Oggi indica delle versioni "più strong".

Invecchiamento: processo successivo alla maturazione, che vede la birra sostare in appositi contenitori (spesso botti di legni) per lungo tempo, anche anni, al fine di acquisire uno spettro aromatico complesso e unico.

IPA: acronimo di India Pale Ale

Key: contenitori pressurizzati in acciaio inox tra i più usati nei pub per stoccare e spillare la birra.

Kellerbier: letteralmente "birra della cantina", tradizionalmente prodotta in Baviera, è uno stile a bassa fermentazione che si contraddistingue per essere commercializzata torbida, senza filtraggio dei lieviti.

Koelsch: vedi Coolship

Kolsch: birra ad alta fermentazione prodotta da soli 24 birrifici del distretto di Colonia. Aspetto chiaro e limpido, estremamente beverina, gusto asciutto e leggermente amaro. È tutelata dal marchio IGP.

Kriek: Lambic prodotto con l'aggiunta di krieken (visciole) in macerazione fermentativa. Prende l'appellativo Oude (o all'Ancienne), tutelato dall'Unione Europea con il marchio STG, se non filtrata, non pastorizzata e se la maturazione media del Lambic non è inferiore a dodici mesi.

Lactobacillus: batterio lattico fondamentale per la produzione dei sour beer, birre acide. Consuma gli zuccheri presenti nel mosto, producendo acido lattico.

Lager: è lo stile tedesco per antonomasia, la storia della bassa fermentazione bavarese, figlia del Reinheitsgebot. Le Lager sono caratterizzate da un profilo maltato equilibrato, poco luppolo e un aspetto pulito e cristallino. Sono tra le birre più bevute al mondo.

Lambic: stile belga tra i più famosi ed antichi, a fermentazione spontanea, utilizza un mosto con il 30% di frumento crudo e luppolo invecchiato detto suranné.

Lattosio: zucchero del latte, ingrediente fondamentale per la produzione delle Milk Stout.

Lieviti: funghi unicellulari, la vera anima della produzione brassicola. Consumano gli zuccheri del mosto e li trasformano in alcol e anidride carbonica. Ne esistono vari ceppi di natura, ognuno con una sua particolare proprietà fermentativa.

Luppolo: Humulus Lupulus, uno degli ingredienti base della birra. Si distinguono due tipologie base: luppoli amaricanti e luppoli aromatici.



Maillard (reazione): reazione chimica che hanno, in cottura, zuccheri, amminoacidi e proteine. Dona al cibo un colore bruno e aromi intensi di cotto (crosta di pane, carne rosolata). Reazione fondamentale nella maltazione dell'orzo, o tostatura del malto.

Mais: uno degli ingredienti più economici per la produzione delle birre industriali, spesso usato per tagliare il malto d'orzo, molto più costoso.

Malto/Maltazione: ingrediente principe della birra, consiste in orzo germinato ed essiccato attraverso maltazione. Può essere o meno tostato, a seconda del profilo aromatico richiesto dallo stile al quale è destinato. L'orzo viene fatto germinare per rendere gli amidi complessi presenti nel seme, maggiormente scomponibili dagli enzimi e assimilabili dai lieviti in fase di fermentazione.

Mash Bill: è il mix di cereali e altri ingredienti che i mastri birrai realizzano per l'ammestamento, da cui poi ottengono il mosto da fermentare.

Maturazione: fase finale della birrificazione durante la quale la birra giovane (appena fermentata) viene separata dai lieviti e posta in appositi tini a maturare per svariati giorni. In alcuni stili, può essere seguita da un'ulteriore fase, definita "invecchiamento".

Microbirrificio: birrifico artigianale la cui produzione non supera i 10.000 ettolitri annui.

Microfiltrazione: sistema di "pulitura" della birra, utilizzato nelle produzioni industriali, volto ad allungare la conservabilità del prodotto, eliminando eventuali componenti deteriorabili (lieviti, proteine, eccetera). Consiste nel passaggio forzato della birra attraverso filtri estremamente performanti. Insieme alla pastorizzazione è uno degli elementi che maggiormente distinguono una produzione artigianale da una industriale.

Milk Stout: conosciuta in Inghilterra nel XIX secolo come Stout "rinforzata" dall'aggiunta di latte e destinata alla lower class e alle madri in gravidanza. Oggi un prodotto di nicchia che si distingue per una beva estremamente cremosa e appagante.

Mosto/Ammestamento: soluzione zuccherina e maltata che si ottiene dopo il processo di ammostamento del malto in infusione nell'acqua calda in appositi tini. Qui gli enzimi iniziano a scomporre l'amido in zuccheri semplici, così da rendere possibile la successiva fermentazione.

Naturtrub: letteralmente "birra torbida naturale" (vedi "Kellerbier").

Off - Flavours: così vengono definiti i sapori e gli aromi indesiderati, sono i difetti della birra.

Oktoberfest: festa tradizionale delle birrerie della città di Monaco di Baviera, tra la seconda metà di settembre e i primi di ottobre ogni anno.

Orzo: cereale che, utilizzato maltato, è alla base della produzione brassicola.

Ossidazione: difetto che può presentarsi nella birra per azione dell'ossigeno entrato in contatto con il liquido durante la produzione. Si manifesta in un sentore di cartone bagnato, cuoio, marsala.

Pale Ale: storico stile inglese, caratterizzato da intensi sentori luppolati e floreali (più delle Bitter), legato alla cittadina di Burton Upon Trent, che grazie alle sue acque minerali è divenuta la patria delle Pale Ale.

Pastorizzazione/Louis Pasteur: processo di sterilizzazione degli alimenti mediante riscaldamento, enunciato dal microbiologo francese Louis Pasteur nel 1865. Nella birra consiste in un riscaldamento a 60-80° per un tempo determinato, in fase di imbottigliamento, allo scopo di eliminare eventuali agenti patogeni e biologicamente attivi, così da allungare la shelf life (conservabilità) del prodotto. Pratica non ammessa nella produzione artigianale.

Pellet: sistema di conservazione e stoccaggio del luppolo che viene disidratato, sminuzzato, pressato e porzionato in piccole palline o cilindretti, detti appunto pellet, pronti all'uso.

Pilsner: stile a bassa fermentazione, nato nella città di Pilsen (Pilsen), in Repubblica ceca, nel 1842, che rivoluziona il modo di intendere la birra nel mondo. Le Pils ceche si distinguono per il loro aspetto chiaro, pulito, il gusto fresco ed equilibrato grazie al malto caramellato e all'elegante luppolo autoctono Saaz.

Porter: storico stile londinese, derivato dalle più antiche Brown Ale, ebbe un grande sviluppo tra il XVIII e il XIX secolo. Chiamata così per essere la birra più bevuta dai facchini (ticket porter) e scaricatori di porto, per il costo accessibile. Oggi è la birra scura con intensi sentori di malto tostato e cioccolato e un amaro non luppolato.



Rauchbier: stile nato a Bamberg, città della Baviera. Il termine rauch, fumo, si riferisce all'essiccazione del malto su fiamma viva per aggiungere note affumicate.

Real Ale: lo stile della Corona inglese per eccellenza, tutelato da un Disciplinare di Produzione e mescita che vuole la birra prodotta con ingredienti tradizionali, maturata nello stesso cask dal quale deve essere spillata e servita.

Reinheitsgebot: noto anche come Editto di Purezza bavarese del 1516, definì gli ingredienti della birra.

Rifermentazione in bottiglia (conditioning): seconda fermentazione che avviene in bottiglia previa aggiunta di zucchero, lieviti o nuovo mosto.

Saaz: luppolo proveniente dalla Repubblica ceca, tipico ingrediente delle Pilsner.

Saison: grande stile belga, fresco e dissetante, nato per ristorare i braccianti stagionali durante le estati di mietitura. Sala Cottura: a eccezione della fase di fermentazione, la sala cottura indica tutte le fasi di produzione della birra e relative attrezzature.

Sapore: stimolo percepito dalle papille gustative del cavo orale, si distingue in amaro, dolce, salato, acido, e umami. Da non confondere con l'aroma.

Shel Life: termine anglosassone che sta per "conservabilità". Nelle produzioni agroalimentari indica il lasso di tempo entro il quale il prodotto può essere consumato prima di deteriorarsi.

Stout: stile nato dalla tradizione Porter, indica una birra scura, tendenzialmente nera, caratterizzata dall'utilizzo di malto e/o orzo arrostito, che conferisce le tipiche note di caffè tostato e liquirizia.

Taproom: locale di un birrifico, adibito alla degustazione delle birre prodotte. Solitamente è situato nello stabilimento produttivo. Da non confondere con brewpub.

Terpeni/oli essenziali: composti chimici presenti nel luppolo e responsabili della maggior parte degli aromi luppolari presenti nella birra. Si distinguono dalle resine, che invece conferiscono alla bevanda il classico sapore amaro.

Terroir: definito come l'insieme di riferimenti biologici, geografici e culturali di un determinato luogo. L'acqua di una sorgente, i lieviti naturali presenti nell'aria o in una botte antica un luppolo autoctono, una tecnica tradizionale di maturazione, o un particolare mix di spezie o erbe locali, sono alcuni esempi di elementi caratterizzanti al terroir di una birra.

Trappista (Birra): prodotta da uno dei dodici monasteri autorizzati, tutelati con marchio "Authentic trappist product". La produzione deve avvenire nelle mura di un'abbazia e sotto diretto controllo della comunità monastica; i ricavi devono essere diretti al sostentamento dei monaci e alla beneficenza.

Trebbie: parte solida di scarto a seguito del filtraggio del mosto.

Tripel: birra trappista e d'abbazia belga, come la sorella Dubbel, ma di creazione molto più recente (diffusa dai monaci di Westmalle a partire dagli anni Cinquanta del XX secolo). È di base una Golden Ale riadattata allo stile regionale, con la particolarità di esprimere note luppolate rare tra le birre belga. Weissebier/Weizen: stile tipico bavarese ad alta fermentazione prodotto con malto di frumento. Da non confondere con la Berlin Weisse.

Whirlpool: letteralmente "vortice", consiste nel centrifugare il mosto dopo la bollitura, così da eliminare sedimenti e parti solide non idonee alla fermentazione.

Widget: ovvero, perché nelle lattine di Guinness c'è una pallina? È il widget, brevettato appositamente dall'azienda irlandese per riprodurre l'effetto "spillatura fresca" dalla lattina: al confezionamento, l'azoto pompato nella lattina si annida nella pallina; al momento dell'apertura, lo sbalzo di pressione fa uscire violentemente l'azoto dalla pallina creando la famosa schiuma.





Gioia S.p.A.
Sede Operativa
Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06.69.461
info@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com

