



THE BEERS



FERMENTAZIONE E PASSIONE



SCAN ME!



SEZIONE BIRRA

STORIA DELLA BIRRA

La storia della birra affonda le sue radici in tempi antichissimi, intorno al 4000 a.C. in Mesopotamia, dove i Sumeri furono tra i primi a produrre una bevanda fermentata a base di cereali. Le prime testimonianze scritte, come l'“Inno a Ninkasi”, descrivono già metodi rudimentali di produzione, segno dell'importanza culturale e religiosa della birra.

Nell'antico Egitto la birra divenne un alimento fondamentale nella dieta quotidiana: veniva consumata da tutte le classi sociali ed era utilizzata anche come forma di pagamento per i lavoratori. La produzione era diffusa e relativamente organizzata, tanto da rappresentare uno dei primi esempi di bevanda prodotta su larga scala.

Durante l'epoca greca e romana, la birra continuò a essere consumata soprattutto nelle regioni del Nord Europa, mentre nelle aree mediterranee il vino rimase la bevanda predominante. Tuttavia, furono proprio i popoli germanici e celtici a mantenere viva la tradizione brassicola.

Nel Medioevo la produzione della birra subì un'evoluzione significativa grazie ai monasteri. I monaci non solo perfezionarono le tecniche di produzione, ma contribuirono anche alla diffusione della birra come bevanda sicura rispetto all'acqua, spesso non potabile. Fu intorno all'XI secolo che venne introdotto il luppolo, destinato a diventare un ingrediente fondamentale per le sue proprietà conservanti e per il contributo aromatico e amaro.

Con la rivoluzione industriale tra il XVIII e il XIX secolo, la produzione di birra cambiò radicalmente: l'introduzione del termometro, dell'idrometro e delle prime macchine industriali rese il processo più preciso e replicabile. In questo periodo, grazie anche alle innovazioni nella refrigerazione, si svilupparono le birre a bassa fermentazione (lager), che divennero progressivamente le più diffuse al mondo.

Nel XX secolo la produzione si industrializzò ulteriormente, portando a una forte standardizzazione degli stili e dei sapori, spesso a discapito della varietà tradizionale. Tuttavia, a partire dalla fine del secolo, si è assistito a una vera e propria rinascita della birra artigianale: piccoli birrifici indipendenti hanno recuperato stili storici e sperimentato nuove tecniche e ingredienti, dando vita a una straordinaria diversità di birre.

Oggi la birra rappresenta una delle bevande più consumate al mondo e continua a evolversi, mantenendo un forte legame con la tradizione ma aprendosi costantemente all'innovazione.

**Vita da monaco:
preghiera, silenzio...
e birra quotidiana.**



PROCESSO DI PRODUZIONE



MACINATURA

Il malto viene frantumato per rendere disponibili gli amidi necessari alla produzione del mosto.

AMMOSTAMENTO

Il mosto viene separato dalle trebbie, ottenendo un liquido limpido ricco di zuccheri.

FILTRAZIONE

Il mosto viene portato ad ebollizione con l'aggiunta del luppolo, che conferisce aroma e amarezza.

RAFFREDDAMENTO

Il mosto caldo viene rapidamente raffreddato per prepararlo alla fermentazione.



CONFEZIONAMENTO

La birra viene imbottigliata o infustata, pronta per la distribuzione

MATURAZIONE

La birra affina le proprie caratteristiche organolettiche sviluppando gusto e stabilità.

FERMENTAZIONE

I lieviti trasformano il luppolo gli zuccheri in alcol e anidride carbonica dando origine alla birra.

STILI DI BIRRA

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 Blanche

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 contiene il suffisso "-ator" ed è messa in vendita durante la quaresima.

Doppio malto

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5, 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 della spillatura della birra.

Dubbel/Double

Ale belga rifermentata in bottiglia, di 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 Dortmunder 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, secca.

Ice beer

Moderna versione dell'Eisbock, congelata durante la maturazione. Di colore biondo 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

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.

STILI DI BIRRA

Light beer / Leichtbier / Birra leggera

Denominazione per una birra dal basso contenuto alcolico 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%.

Münchener / Monaco

È stato codificato come uno degli stili di birra a bassa fermentazione. È scura con un carattere maltato e un'alcolicità attorno al 4,5%. Tipica di Monaco di Baviera. Id ale
Scura inglese ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata per anni prima di essere consumata. Possiede circa 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

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 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 un caratteristico colore scuro, un colore scuro impenetrabile e un distintivo gusto amaro. Le stout inglesi sono più dolci e tendono meno 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 complessità strutturale.

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 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.

L'ARTE DELLA SPILLATURA

Spillare una birra non è un gesto banale, ma una vera e propria tecnica che varia in base alla tradizione e allo stile birrario. Ogni metodo di spillatura è studiato per valorizzare al meglio aromi, carbonazione e struttura della birra, influenzando direttamente l'esperienza di degustazione.

Dalla schiuma cremosa delle stout irlandesi alla precisione delle spine ceche, ogni scuola ha sviluppato regole precise su inclinazione del bicchiere, gestione della schiuma e chiusura della spillatura.

Importanza della schiuma

La schiuma è fondamentale: protegge la birra dall'ossidazione, trattiene gli aromi e contribuisce alla texture in bocca. Una buona schiuma deve essere fine, compatta e persistente. Inoltre, regola la liberazione della CO₂, evitando una bevuta troppo aggressiva o troppo piatta.

Come si spilla una birra (regole base)

- Bicchiere pulito e senza residui
- Inclinazione iniziale a circa 45°
- Evitare schizzi e turbolenze eccessive
- Raddrizzare il bicchiere nel finale
- Creare un cappello di schiuma adeguato (2-4 cm, salvo eccezioni)

Spillatura belga-olandese

- Tenere il bicchiere leggermente inclinato all'inizio
- Versare la birra con decisione, senza eccessiva cautela
- Raddrizzare il bicchiere già a metà riempimento
- Favorire la formazione di una schiuma abbondante
- Lasciare salire la schiuma sopra il bordo
- Livellare la schiuma con una spatola (taglio netto)
- Servire immediatamente con schiuma compatta e alta

Spillatura alpino-tedesca

- Inclinare il bicchiere a circa 45°
- Versare lentamente lungo la parete
- Fermarsi quando il bicchiere è circa a metà
- Attendere la stabilizzazione della schiuma
- Riprendere la spillatura raddrizzando il bicchiere
- Creare una schiuma abbondante e cremosa
- (Per Weissbier) agitare il fondo e versarlo alla fine
- Chiudere con un cappello di schiuma alto

Spillatura anglo-scozzese

- Tenere il bicchiere quasi verticale fin dall'inizio
- Posizionarlo sotto la pompa (handpump)
- Tirare la leva in modo deciso ma controllato
- Riempire gradualmente senza creare troppa schiuma
- Evitare movimenti bruschi
- Lasciare una schiuma molto sottile o quasi assente
- Chiudere la spillatura senza rabbocchi energici
- Servire subito a bassa carbonazione

Spillatura al carboazoto (nitro)

Procedimento:

- Tenere il bicchiere inclinato a circa 45°
- Aprire completamente la spina
- Riempire fino a circa 2/3 del bicchiere
- Chiudere la spillatura e attendere l'effetto "cascata"
- Lasciare stabilizzare la schiuma cremosa
- Raddrizzare il bicchiere
- Riempire lentamente fino al bordo
- Chiudere con una schiuma densa e vellutata

Spillatura alla ceca

- Tenere il bicchiere inizialmente dritto
- Aprire completamente il rubinetto
- Creare subito uno strato di schiuma sul fondo
- Continuare a versare sotto la schiuma
- Riempire mantenendo equilibrio tra liquido e schiuma
- Chiudere con circa 2-3 cm di schiuma compatta

Varianti della spillatura alla ceca:

- **ŠnytPiù schiuma e meno birra**
 - Bicchiere riempito parzialmente
- **MlÍkoQuasi solo schiuma**
 - Spillatura continua fino a ottenere crema densa



INNESTI PER FUSTI

Gli innesti (o attacchi) servono a collegare il fusto all'impianto di spillatura, permettendo l'ingresso del gas e l'uscita della birra. Ogni tipologia è legata a specifici produttori, paesi o sistemi.

INNESTO A TRIANGOLO



Caratteristiche:

- Diffuso in Germania e in molti birrifici europei
- Riconoscibile dalla forma "triangolare" della valvola
- Molto stabile e robusto

Come funziona:

- Inserire l'innesto sul fusto
- Ruotare per bloccarlo
- Abbassare la leva per aprire gas e birra

INNESTO A SCIVOLO



Caratteristiche:

- Molto diffuso in Europa (Heineken, ecc.)
- Simile al tipo A ma con attacco più lungo
- Garantisce maggiore tenuta del gas

Come funziona:

- Posizionare l'innesto sopra la valvola
- Ruotare fino al blocco
- Premere la leva per attivare il flusso

INNESTO A BAIONETTA



Caratteristiche:

- standard internazionale molto diffuso
- Utilizzato da molti grandi marchi
- Sistema semplice e affidabile

Come funziona:

- Inserire l'innesto
- Ruotare (tipo baionetta) per bloccare
- Abbassare la leva per iniziare la spillatura

INNESTO A BAIONETTA USA



Caratteristiche:

- Variante americana del sistema a baionetta
- Standard negli Stati Uniti
- Compatibile con molti fusti importati

Come funziona:

- Posizionare l'innesto sul fusto
- Ruotare fino al blocco
- Abbassare la leva per attivare gas e birra

INNESTO KEY KEG



Caratteristiche:

- Sistema moderno per fusti in PET (plastica)
- Utilizza aria o gas separato (sacca interna)
- Migliore conservazione e trasporto

Come funziona:

- Collegare l'innesto specifico KeyKeg
- Non entra in contatto diretto con la birra
- La pressione comprime la sacca interna
- Spillatura costante fino a fine fusto

INNESTO PURE DRAUGHT



Caratteristiche:

-
-

Come funziona:

-

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



DORT-
MUNDER



MUNICH
HELLES



AMBER
LAGER



VIENNA
LAGER



OKTOBER-
FEST



RAUCH-
BIER



BOCK



TRADITIONAL
BOCK



MAIBOCK



DOPPEL-
BOCK



EISBOCK



DARK
LAGER



SCHWARZ-
BIER



MUNICH
DUNKEL

LAMBIC



LAMBIC



GUEUZE



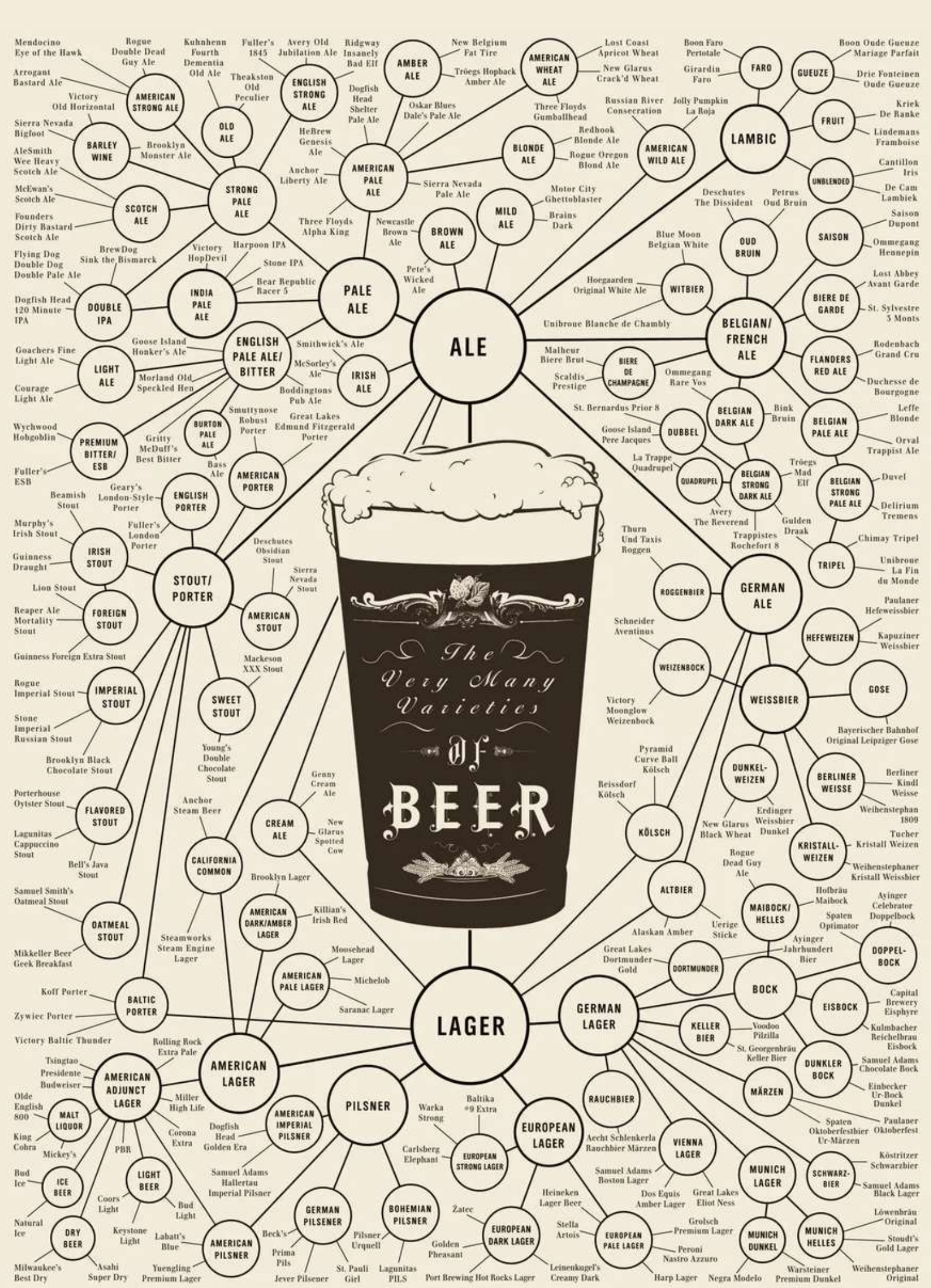
FARO



FRUIT
LAMBIC



KRIEK



BIRRE ITALIANE

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 pevak, 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 dal sabauda a Giovanni Baldassarre 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.



BIRRE ITALIANE

BIRRA CASTELLO LAGER

Birrificio Pedavena (Feltre)



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
18

BIRRA CASTELLO ROSSA

Birrificio Pedavena (Feltre)



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
18

BIRRA CASTELLO NON FILTRATA

Birrificio Pedavena (Feltre)



IBU
19

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 - lattina 33 cl

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 luppatura, 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

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 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 keykeg: Baionetta americana

DESCRIZIONE Birra realizzata con malto da orzo 100% friulano.

Caratteristica produttiva che la distingue è la luppatura 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. La seconda mescolando i lieviti, con schiuma abbondante.

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

ABBINAMENTI Primi piatti, carni bianche, formaggi morbidi

FERMENTAZIONE bassa

BIRRE ITALIANE

BIRRA CASTELLO SENZA GLUTINE

Birrificio Pedavena (Feltre)



IBU
24

DESCRIZIONE Birra che rispecchia nel sapore e nei profumi la sorella Lager ma dal gusto più delicato. La produzione viene monitorata costantemente per garantire sicurezza e qualità alle persone celiache.

TIPOLOGIA Lager senza glutine

COLORE Chiaro con riflessi dorati

GRADAZIONE 5,2% vol.

FORMATO 33 cl

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 °C

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Gusto equilibrato, pieno e persistente, con gradevoli note luppolate e finale delicato.

ABBINAMENTI Pizza senza glutine, primi piatti, cucina italiana, carni bianche, formaggi freschi

FERMENTAZIONE Bassa

BIRRA CASTELLO LOW

Birrificio Pedavena (Feltre)



IBU
19

DESCRIZIONE Birra leggera di bassa gradazione alcolica, caratterizzata da freschezza e rotondità di gusto che la rendono ideale per dissetare senza appesantire. Al palato si presenta leggera, beverina e con un gusto equilibrato.

TIPOLOGIA Lager leggera

COLORE Chiaro e brillante

GRADAZIONE 3,5% vol.

FORMATO 33 cl

BICCHIERE Calice o boccale

TEMP. DI SERVIZIO 5/7 °C

COME VERSARE In una volta lasciando formare una schiuma fine e compatta

SAPORE Leggera e beverina, con amaro contenuto e ben bilanciato. Fresca, equilibrata e altamente dissetante.

ABBINAMENTI Pizza, snack, aperitivi, piatti leggeri, cucina informale

FERMENTAZIONE Bassa

ALPEN

Birrificio Pedavena (Feltre)



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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

BIRRE ITALIANE

DOLOMITI PILS

Birrificio Pedavena (Feltre)



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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

Birrificio Pedavena (Feltre)



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

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta 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

DOLOMITI OTTOGRADI

Birrificio Pedavena (Feltre)



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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

BIRRE ITALIANE

DOLOMITI STILE 46

Birificio Pedavena (Feltre)



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



IBU
30

DESCRIZIONE Italiana nel cuore e nei luppoli, internazionale nel gusto, birra non filtrata caratterizzata da un gusto secco e deciso. Schiuma cremosa e persistente.

TIPOLOGIA Italian Style Pilsner

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,2% vol.

FORMATO Fusto LEO2 24 lt

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 5/7 gradi

COME VERSARE In tre volte a distanza di qualche minuto l'una dall'altra con abbondante schiuma.

SAPORE Birra fresca e delicata dai sentori di frutti esotici e note agrumate derivanti dal processo di dry hopping.

ABBINAMENTI Ottima come aperitivo, carne di vitello, formaggi a pasta cruda, pizza Napoli e cheese cake.

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto keykeg 24 litri:
Baionetta americana

DOLOMITI NON FILTRATA

Birificio Pedavena (Feltre)



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



IBU
22

DESCRIZIONE Fermentazione primaria nelle storiche cantine «Rostenitz» con metodo a vasca aperta e lunga maturazione in tank verticali che donano cremosità e profumi unici.

TIPOLOGIA Lager non filtrata

COLORE Dorato

GRADAZIONE 5,8%

FORMATO Fusto LEO2 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

PEDAVENA LAGER

Birificio Pedavena (Feltre)



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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

BIRRE ITALIANE

PERONI ORIGINALE

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
19

PERONI CRUDA

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
21

PERONCINO

Birra Peroni S.r.l.



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

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 Franconia

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

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 Amarognolo di luppoli, secco e rinfrescante

ABBINAMENTI pizza, salumi e formaggi

FERMENTAZIONE bassa

BIRRE ITALIANE

PERONI GRAN RISERVA BIANCA

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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 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

PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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 DOPPIO MALTO

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
26

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

TIPOLOGIA dark italian lager

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

BIRRE ITALIANE

PERONI
CHILL LEMON
Birra Peroni S.r.l.



DESCRIZIONE È 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 abbondante

SAPORE gusto rotondo bilanciato e dissetante, profumo di limoni

ABBINAMENTI in qualsiasi momento di relax e aperitivi

FERMENTAZIONE bassa

PERONI
SENZA GLUTINE
Birra Peroni S.r.l.



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

BIRRE ITALIANE

PERONI NASTRO AZZURRO *Birra Peroni S.r.l.*



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



PERONI NASTRO AZZURRO ZERO *Birra Peroni S.r.l.*



PERONI STILE CAPRI *Birra Peroni S.r.l.*



DESCRIZIONE Prodotta dal birrificio 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

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

DESCRIZIONE è un prodotto nuovo ed elegante, ispirato all'atmosfera iconica di una delle destinazioni più 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 scorza di limone

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

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

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio/PET:

Baionetta

BIRRE ITALIANE

RAFFO RICETTA ORIGINALE

Birra Peroni S.r.l.



DESCRIZIONE Raffa Ricetta Originale nasce a Taranto nel 1919. Arricchita con orzo di Puglia, è una lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e lo stesso orgoglio.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO 33 cl ow/uni - 66 cl ow/uni
- 3x33 cl - fusto 30 lt

BICCHIERE Calice o boccale

TEMP. DI SERVIZIO 3/5 gradi

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

SAPORE corpo morbido e gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale

ABBINAMENTI antipasti magri, insalate di mare, carni bianche, pesce alla griglia, formaggi freschi o primo sale

FERMENTAZIONE bassa, maturazione a freddo

Attacco fusto acciaio: Baionetta

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA

Birra Peroni S.r.l.



DESCRIZIONE ottenuta con cereali di Puglia non raffinati (orzo e grano duro). Viene contenuta in una bottiglia che richiama le onde del mare, incise sul vetro, e che ha un'etichetta di colore giallo che ricorda i campi di grano pugliesi.

TIPOLOGIA Lager non filtrata

COLORE Oro brillante

GRADAZIONE 4,8%

FORMATO 33 cl vap - fusto 20 Lt Pet

BICCHIERE Biconico

TEMP. DI SERVIZIO 3/4 gradi

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

SAPORE gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale

ABBINAMENTI ideale con la pizza e perfetta in ogni momento della giornata.

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio: Baionetta

BIRRE ITALIANE

MORETTI RICETTA ORIGINALE *Heineken Italia Spa*



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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 D'ORO *Heineken Italia Spa*



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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 Brewlock: Dedicato

MORETTI IPA *Heineken Italia Spa*



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
35

DESCRIZIONE L'italian pale ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltare 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

BIRRE ITALIANE

MORETTI LA BIANCA

Heineken Italia Spa



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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 Brewlock 20 lt

BICCHIERE Casablanca Alto

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE naturalmente torbida - delicato e rinfrescante

ABBINAMENTI stuzzichini speziati, tramezzini, antipasti di pesce

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto Brewlock: Dedicato

MORETTI LA ROSSA

Heineken Italia Spa



Prodotto disponibile
anche in
fusto



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

Heineken Italia Spa



IBU
14

DESCRIZIONE grazie al processo di filtrazione a freddo viene portata sotto zero (-1 gradi) prima di passare a 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 riempi raddrizzarlo 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

BIRRE ITALIANE

MESSINA VIVACE

Heineken Italia Spa



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
16

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Heineken Italia Spa



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
20

MESSINA NOTE DI MELOGRANO

Heineken Italia Spa



IBU
15

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

TIPOLOGIA Lager

COLORE Dorato brillante

GRADAZIONE 4,5%

FORMATO cl 33 - fusto 20 lt

BICCHIERE Conico

TEMP. DI SERVIZIO 6 gradi

COME VERSARE In una volta con schiuma abbondante

SAPORE caratterizzata da piacevoli note agrumate che le donano una gradevole bevibilità.

ABBINAMENTI pizza, suppli, pollo arrosto e per l'aperitivo

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio: Baionetta

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 brewlock 20 lt

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

DESCRIZIONE Birra Messina Note di Melograno è una lager impreziosita dal succo di melograno, pensata per reinterpretare il momento

dell'aperitivo con uno stile fresco, elegante e contemporaneo. Il suo colore brillante e la delicata nota fruttata finale la rendono una proposta originale e sorprendente.

TIPOLOGIA Lager aromatizzata al melograno (flavored)

COLORE Rosso brillante

GRADAZIONE 5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 3 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE gusto rinfrescante e bilanciato con gradevoli note di melograno

ABBINAMENTI ideale come aperitivo o da abbinare a insalate di pesce, formaggi freschi e caprini, mozzarelle, piatti asiatici ma anche a cheesecake e crostrate di frutta rossa

FERMENTAZIONE bassa

BIRRE ITALIANE

ICHNUSA ANIMA SARDA *Assemini (Cagliari)*



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
24

ICHNUSA NON FILTRATA *Assemini (Cagliari)*



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
20

ICHNUSA METODO LENTO *Assemini (Cagliari)*



IBU
14

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

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 amaro, di buona bevibilità

ABBINAMENTI pasta al sugo e frittura

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio: Baionetta

Attacco fusto Brewlock: Dedicato

DESCRIZIONE birra con fermentazione più lenta, il lievito lavora con calma, il luppolo emerge con maggior chiarezza

TIPOLOGIA lager filtrata

COLORE biondo brillante

GRADAZIONE 4,3%

FORMATO 33 cl vap

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 3-5 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE gusto pieno e rinfrescante, equilibrata finale con corpo pieno e bilanciato

ABBINAMENTI come aperitivo, primi piatti leggeri, carni bianche, formaggi freschi e dolci, pizza con verdure

FERMENTAZIONE bassa

BIRRE ITALIANE

MENABREA BIONDA

Birrificio G.Menabrea e figli



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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

Birrificio G.Menabrea e figli



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
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

Birrificio G.Menabrea e figli



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
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

BIRRE ITALIANE

MENABREA STRONG

Birrificio G.Menabrea e figli



DESCRIZIONE È 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

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

MENABREA WEISS

Birrificio G.Menabrea e figli



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

Birrificio G.Menabrea e figli



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 keykeg 24 litri: Baionetta

BIRRE ARTIGIANALI

Le birre artigianali nascono dalla passione, dalla creatività e dal rispetto per la tradizione.

Ogni ricetta è unica, ogni ingrediente selezionato con cura, ogni birra racconta una storia diversa.

Piccoli birrifici, grandi idee e tanta dedizione danno vita a birre autentiche, non filtrate, non omologate, ma fatte con cuore, mente e mani.

Scegliere una birra artigianale significa sostenere il territorio, le persone e un modo di bere consapevole e di qualità.



BIRRE ARTIGIANALI

AGRICOLA CHIARA

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
23

DESCRIZIONE Nata da un sogno del papà di Maurizio Zecca, nel 2008 nasce il birrificio, 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 - fusto 20 Lt

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in una 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 al pomodoro, carni bianche, pesce al forno

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio: Baionetta

AGRICOLA AMBRATA

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
11

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, fusto 24 Lt con sacca

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in un volta con schiuma abbondante

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

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

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto Polykeg: Baionetta

NUDA E CRUDA

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
23

DESCRIZIONE birra stile boema pils da gustare anche da sola

TIPOLOGIA Pils

COLORE dorato brillante

GRADAZIONE 4,5%

FORMATO cl 33 vap, fusto 24 Lt con sacca

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

Attacco fusto Polykeg: Baionetta

BIRRE ARTIGIANALI

FRESCA

Birra Salento 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

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto disponibile anche in fusto



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

Polikeyg 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 Polikeyg: Baionetta

LAGUNA BEACH

Birra Salento Leverano (LE)



Prodotto disponibile anche in fusto



IBU
40

DESCRIZIONE birra dalla linea provocazione del birrificio, equilibrata, stuzzicante, ma non invadente

TIPOLOGIA American IPA

COLORE giallo dorato

GRADAZIONE 6,5%

FORMATO cl 33 vap - cl 50 vap -

fusto 24 lt Polikeyg con sacca

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in 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 Polikeyg: Baionetta

BIRRE ARTIGIANALI

PIZZICA

Birra Salento 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 Belgian Ale

COLORE dorato

GRADAZIONE 6,5%

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

Birra Salento 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

Birra Salento 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

BIRRE ARTIGIANALI

TIPA

Birra Salento Leverano (LE)



FRIPA

Birra Salento Leverano (LE)



OTTOVOLANTE

Officine Birrai (LE)



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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

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 cl 33 vap - fusto lt 16 pet

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6°

COME VERSARE in una 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

DESCRIZIONE Un must per gli appassionati del genere! Al naso si esprime subito con note dolci di malto, che si accompagnano a lievi sensazioni agrumate regalate dal luppolo. Al palato la dolcezza iniziale viene equilibrata da un intrigante calore alcolico e dalla fine luppolatura che dona a questa birra grande bevibilità.

TIPOLOGIA Strong Lager

COLORE Dorato

GRADAZIONE 8% vol.

FORMATO fusto 24 lt pet

BICCHIERE pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE note dolci di malto bilanciate da leggere sensazioni agrumate e da una fine luppolatura, corpo caldo e grande bevibilità

ABBINAMENTI carni rosse, hamburger gourmet, pizza saporita, salumi stagionati, formaggi a pasta dura

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto Polikeg: Baionetta

BIRRE ARTIGIANALI

CHIARA

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU
26

DESCRIZIONE birra in stile tipico della baviera stile, la prima birra a bassa fermentazione di Oxiana premiata nel 2019.

TIPOLOGIA Lager non filtrata

COLORE Giallo ocre

GRADAZIONE 4,8%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Willy Becker

TEMP. DI SERVIZIO 5/6 gradi

COME VERSARE in due volte con schiuma abbondante.

SAPORE i luppoli nobili tedeschi naturtruble donano sapori floreali, erbacei, birra fresca e di facile beva, schiuma bianca fine e persistente.

ABBINAMENTI aperitivi leggeri, pasta al sugo, frittura, carne vitello o pollo, formaggi freschi e dolci.

FERMENTAZIONE bassa

BERNIE

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU
14

DESCRIZIONE classica blanche con alta percentuale di frumento.

TIPOLOGIA Witbier

COLORE Giallo paglierino

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Tumbler

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

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

SAPORE corpo esile, fresca, aromi fruttati e floreali dati dalle spezie, schiuma bianca e persistente, particolarmente aromatica.

ABBINAMENTI pizza ai gamberi, tagliolini al limone, sushi, carpacci di pesce, crostacei.

FERMENTAZIONE alta

EXP

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU
41

DESCRIZIONE gusto moderno di facile bevuta per il moderato grado alcolico, come tutta la linea oxiana sono vegan

TIPOLOGIA Session Pale Ale

COLORE Giallo opaco

GRADAZIONE 4,8% vol.

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Willy Becker

TEMP. DI SERVIZIO 5/6 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE i luppoli di origine americana prevalgono sui malti, schiuma fine e persistente, finale con note di resina frutti tropicali ed agrumati

ABBINAMENTI piatti mediterranei, insalate fresche, focaccia, salumi leggeri, mortadella, formaggi freschi, grigliate di pesce

FERMENTAZIONE alta

BIRRE ARTIGIANALI

EPIC

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU
74

DESCRIZIONE american ipa ispirata alla tradizione usa, birra premiata al expo milano cerevisia 2015.

TIPOLOGIA Amber American Ipa

COLORE Rame

GRADAZIONE 6,8%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta Americana

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante.

SAPORE corpo medio, la grande quantità di luppoli americani la rendono fortemente aromatica, agrumata e floreale.

ABBINAMENTI pizza napoli, formaggi a pasta dura e cruda, carni di maiale, carni rosse alla brace, primi piatti saporiti, sushi, cheesecake.

FERMENTAZIONE bassa

HOT BOCK

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU
22

DESCRIZIONE birra ispirata alla specialità bavarese prodotta per la prima volta a monaco dai confratelli di San Francesco da Paola, premiata come birra Doppel Bock del Lazio 2020 e primo premio a birre preziose del Lazio 2021.

TIPOLOGIA Doppel Bock

COLORE Rosso rubino

GRADAZIONE 7,8%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Willy Becker

TEMP. DI SERVIZIO 5/6 gradi

COME VERSARE in due volte con schiuma abbondante.

SAPORE schiuma bianca e persistente, all'olfatto sentori tostati e caramellati, luppoli dell'Hallertau.

ABBINAMENTI formaggi piccanti ed erborinati, carni arrosto, insaccati e dolci secchi.

FERMENTAZIONE bassa

VELVET

Oxiana S.r.l. Pomezia



IBU
20

DESCRIZIONE birra tipica della scuola belga, morbida ed elegante. Vincitrice all'Association Union Birrai 2018.

TIPOLOGIA Tripel

COLORE Ambrato

GRADAZIONE 8,8%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Coppa Globet

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

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

SAPORE corpo ben strutturato carbonazione sostenuta, le fragranze fruttate le donano una grande complessità aromatica ed eleganza

ABBINAMENTI agnello, pesci e carni grasse, castagne, dolci alle creme

FERMENTAZIONE alta

BIRRE ARTIGIANALI

FLEA COSTANZA

Birrificio Flea



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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 Polikeg
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 Polikeg: Baionetta

FLEA BASTOLA

Birrificio Flea



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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 Polikeg
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 Polikeg: Baionetta

FLEA BIANCA LANCIA

Birrificio Flea



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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 Polikeg
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 Polikeg: Baionetta

BIRRE ARTIGIANALI

FLEA FEDERICO II

Birrificio Flea



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 amaro

ABBINAMENTI salumi, arrosto, agnello

FERMENTAZIONE alta

FLEA FEDERICO II

EXTRA

Birrificio Flea



Prodotto disponibile anche in fusto



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 Polikeg

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE marcatamente amaro con note aromatiche

ABBINAMENTI carne grigliata, frutta secca e dolci come cheesecake

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto Polikeg: Baionetta

FLEA MARGHERITA

Birrificio Flea



Prodotto disponibile anche in fusto



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 Polikeg

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 Polikeg: Baionetta

BIRRE ARTIGIANALI

FLEA VIOLANTE

Birrificio Flea



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



FLEA ISABELLA

GLUTEN FREE

Birrificio Flea



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



FLEA ADELAIDE

Birrificio Flea



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

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

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

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

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto Polikeg: Baionetta

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

BICCHIERE Baloon

TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE gusto secco, fruttato e amaro equilibrato

ABBINAMENTI tutti i piatti a base di pesce

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto Polikeg: Baionetta

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

BIRRE ARTIGIANALI

FLEA ANAIS

Birrificio Flea



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
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,
ABBINAMENTI formaggi stagionati, pesce affumicato, stinco di maiale
FERMENTAZIONE alta

FLEA JOLANDA

Birrificio Flea



DESCRIZIONE Birra scura dalla schiuma fine e persistente color nocciola chiaro.
TIPOLOGIA Black Ipa
COLORE ambrata
GRADAZIONE 6%
FORMATO cl 33 vap - fusto polikeg 20 lt
BICCHIERE bicchiere "Sestriere"
TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi
COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante
SAPORE Al naso la luppolatura a freddo le dona freschezza, le componenti resinose e agrumate del luppolo si fondono con il profumo del malto tostato. In bocca l'amaro è evidente e ben armonizzato con il gusto di cacao e caramello dato dal malto.
ABBINAMENTI carne grigliata, formaggi stagionati sono un'ottima scelta.
FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto Polikeg: Baionetta

FLEA LEGGERA

Birrificio Flea



DESCRIZIONE Birra artigianale italiana in stile Lager. Fresca, scorrevole e beverina, si distingue per il profumo delicatamente luppolato e il gusto leggermente amaro, ideale per ogni momento della giornata.
TIPOLOGIA Lager Artigianale
COLORE Giallo dorato chiaro
GRADAZIONE 5%
FORMATO fusto PET 20 lt
BICCHIERE Pils / Cilindrico alto
TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi
COME VERSARE in una volta con schiuma compatta e persistente
SAPORE fresco, leggermente amaro, con note di malto chiaro e luppolo equilibrato
ABBINAMENTI pizza, hamburger, fritti, salumi, carni bianche e aperitivi
FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto Polikeg: Baionetta

BIRRE ARTIGIANALI

N'ARTIGIANA BIANCA

Birrificio Artigianale Napoletano



N'ARTIGIANA ORO

Birrificio Artigianale Napoletano



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



N'ARTIGIANA AMBRATA

Birrificio Artigianale Napoletano



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



DESCRIZIONE Birra ispirata alla tradizione Blanche, fresca e dissetante. Prodotta con frumento e scorze di agrumi, regala profumi delicati e una bevuta morbida ed elegante.

TIPOLOGIA Blanche

COLORE Dorato chiaro

GRADAZIONE 4,5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE In una volta con schiuma abbondante

SAPORE Fresco e leggero, con note agrumate e speziate dal finale morbido

ABBINAMENTI Aperitivi, fritti, pesce, pizza bianca

FERMENTAZIONE alta

DESCRIZIONE Lager artigianale dal colore oro brillante e dalla schiuma fine e persistente. Al naso emergono delicati profumi floreali e leggere note erbacee che la rendono estremamente equilibrata.

TIPOLOGIA Lager

COLORE Oro brillante

GRADAZIONE 4,8%

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

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE In una volta con taglio finale della schiuma

SAPORE Delicato e fresco, dal corpo leggero e dalla piacevole bevibilità

ABBINAMENTI Pizza margherita, fritti, salumi leggeri

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio: Baionetta

DESCRIZIONE Pale Ale dal profumo avvolgente e dalle intense note di malto, vaniglia e chiodi di garofano. Il gusto deciso e armonioso la rende una birra dal carattere autentico.

TIPOLOGIA Pale Ale

COLORE Ambrato con riflessi rossi

GRADAZIONE 5,8%

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

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE In una volta con taglio finale della schiuma

SAPORE Corposo e avvolgente, con sentori di malto tostato e spezie

ABBINAMENTI Hamburger, carni rosse, formaggi stagionati

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto keykeg: keykeg

BIRRE ARTIGIANALI

N'ARTIGIANA ROSSA

Birrificio Artigianale Napoletano



DESCRIZIONE Lager scura dal caldo aroma di malto e caramello, arricchita da piacevoli note fruttate che ne esaltano intensità e carattere.

TIPOLOGIA Lager Scura

COLORE Rosso rubino

GRADAZIONE 5,0%

FORMATO cl 33 vap - cl 66 vap

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE In due volte con schiuma compatta

SAPORE Morbido e rotondo, con note di caramello e lieve tostatura

ABBINAMENTI Carne alla brace, salumi affumicati, pizze saporite

FERMENTAZIONE bassa

N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO

Birrificio Artigianale Napoletano



DESCRIZIONE Strong Ale dal colore oro antico e dalla schiuma compatta. La lunga maturazione ne esalta complessità aromatica e struttura, con profumi intensi e fruttati.

TIPOLOGIA Strong Ale

COLORE Oro carico

GRADAZIONE 7,0%

FORMATO cl 33 vap - cl 66 vap

BICCHIERE Calice dedicato

TEMP. DI SERVIZIO 10/12 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Intenso e strutturato, con note fruttate e finale caldo e persistente

ABBINAMENTI Carni rosse, brasati, formaggi stagionati

FERMENTAZIONE alta

BIRRE ARTIGIANALI

N'ARTIGIANA GLUTEN FREE

Birrificio Artigianale Napoletano



DESCRIZIONE Lager artigianale prodotta con puro malto d'orzo deglutinato. Mantiene tutta la freschezza e la pulizia aromatica di una classica lager, con glutine inferiore a 10 ppm certificato AIC.

TIPOLOGIA Lager Gluten Free

COLORE Oro brillante

GRADAZIONE 4,8%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante

SAPORE Fresco e bilanciato, dal finale pulito e leggermente erbaceo

ABBINAMENTI Pizza, fritti, piatti leggeri

FERMENTAZIONE bassa

N'ARTIGIANA ANALCOLICA

Birrificio Artigianale Napoletano



DESCRIZIONE Lager analcolica pensata per offrire gusto e leggerezza senza rinunciare al piacere della birra artigianale. Conserva le proprietà aromatiche del luppolo con un finale asciutto e rinfrescante.

TIPOLOGIA Lager Analcolica

COLORE Dorato chiaro

GRADAZIONE <0,5%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pinta dedicata

TEMP. DI SERVIZIO 5/7 gradi

COME VERSARE In una volta con schiuma compatta

SAPORE Morbido ed equilibrato, leggermente amaro con finale asciutto

ABBINAMENTI Insalate, aperitivi, snack, piatti leggeri

FERMENTAZIONE bassa

BIRRE BELGHE

Dal gusto inconfondibile e costellata di numerose varietà, la birra belga è universalmente apprezzata per le sue caratteristiche tanto uniche quanto variegate. 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 nella 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 produrre alcune varietà con il nome di "birre d'abbazia".



BIRRE BELGHE

ST. BENOIT AMBRÉE

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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 TRIPEL

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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

BIRRE BELGHE

ST. BENOIT SUPREME

Birra Peroni S.r.l.



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



IBU
23

DESCRIZIONE birra ad alta fermentazione realizzata nel 1858 aprendo dalla famiglia belot

TIPOLOGIA Belgian Strong Ale

COLORE Dorato

GRADAZIONE 6,8%

FORMATO fusto 16 lt

BICCHIERE Coppa Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE il suo bouquet profumato rilascia una piacevole sensazione luppolo aromatico e leggera nota fruttata, finale maltato, schiuma persistente e bianca

ABBINAMENTI carni bianche, pollame, formaggi a pasta dura, pesce alla griglia,

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto acciaio: Baionetta

AFFLIGEM BLONDE

Heineken Spa



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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 finale

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

ABBINAMENTI carni di maiale e bolliti misti

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto acciaio: Baionetta

AFFLIGEM ROUGE

Heineken Spa



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



IBU
23

DESCRIZIONE Aroma maltato e delicato grazie a sentori di liquirizia

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

BIRRE BELGHE

LEFFE BLOND

Ab-Inbev Spa



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
20

LEFFE ROUGE

Ab-Inbev Spa



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



IBU
24

LEFFE TRIPLE

Ab-Inbev Spa



IBU
28

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 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 acciaio: baionetta

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 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 acciaio: baionetta

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, note speziature nel retrogusto

ABBINAMENTI formaggi stagionati, primi e secondi piatti strutturati

FERMENTAZIONE alta

BIRRE BELGHE

LEFFE RITUEL 9° *Ab-Inbev Spa*



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



STELLA ARTOIS *Ab-Inbev Spa*



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



ST. STEFANUS *Birra Peroni S.r.l.*



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

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

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto acciaio: baionetta

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 30 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 acciaio: baionetta

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

BICCHIERE Calice

TEMP. DI SERVIZIO 8 gradi

COME VERSARE 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

BIRRE BELGHE

DELIRIUM TREMENS

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 torbidità, 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

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 BROWN

Brasserie d'Achouffe



IBU
17

DESCRIZIONE Birra bruna intensa e corposa, caratterizzata da aromi speziati, note di caramello, frutta matura e leggere sfumature di liquirizia. Il finale morbido ed equilibrato la rende calda, avvolgente e facile da ricordare.

TIPOLOGIA Scotch Ale / Belgian Strong Brown Ale

COLORE Bruno scuro con riflessi rubino

GRADAZIONE 8% vol

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Calice / Coppa Goblet

TEMP DI SERVIZIO 10-12 °C

COME VERSARE Versare delicatamente in un'unica volta lasciando sviluppare una schiuma compatta e cremosa.

SAPORE Corpo pieno e maltato con sentori di caramello, miele, frutta rossa, spezie dolci e leggere note tostate. Finale equilibrato con lieve amaro speziato.

ABBINAMENTI carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati, dessert al cioccolato

FERMENTAZIONE alta

BIRRE BELGHE

BLANCHE DE NAMUR *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 *Brouwery Van Hegaarden*



Prodotto
disponibile
anche in
fusto



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 - fusto acciaio 20 lt
BICCHIERE 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

Attacco fusto acciaio: a scivolo

BIRRE BELGHE

CHIMAY TAPPO ROSSO

*Notre-Dame de Scourmont
a Chimay*



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 TAPPO BLU

*Notre-Dame de Scourmont
a Chimay*



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

BIRRE TEDESCHE

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.



BIRRE TEDESCHE

SPATEN HELL

Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



IBU
23

DESCRIZIONE nasce nel 1394, nel 1622 prende il nome attuale del logo, che significa vanga, pala per il malto. È il principale partecipante dell'oktoberfest 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 equilibrato, dal gusto amarognolo e speziato con note di luppolo; al naso sentori di lievito, malto e frutta, con schiuma compatta e persistente

ABBINAMENTI primi di verdure, carni bianche, pesce, carpaccio, pizza e formaggi stagionati

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio: A scivolo

FRANZISKANER HEFE

Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile
anche in
fusto



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 12 lt PET

BICCHIERE Weizenbecker

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

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

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

SAPORE frizzante, amarognolo

ABBINAMENTI pesce cotto al forno, insalate di mare, carpacci

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto acciaio: A scivolo

Attacco fusto PET: Dedicato

FRANZISKANER KELLER

Franziskaner Brau
München



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



IBU
20

DESCRIZIONE Le origini risalgono al 1363, birra non filtrata e lievemente carbonata prende il nome dal birrificio dei Francescani ubicato nella stessa strada del birrificio

TIPOLOGIA Kellerbier

COLORE Ambrato opalescente

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO Fusto da 12 litri in pet

BICCHIERE Boccale

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE alla tedesca in tre volte a distanza di qualche minuto l'una dall'altra con abbondante schiuma

SAPORE vellutato, corposo, morbido e leggermente speziato

ABBINAMENTI Si abbina perfettamente con arrosto, pizza con le verdure e dessert con frutta secca

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto PET: Dedicato

BIRRE TEDESCHE

ERDINGER HEFE

Heineken Spa



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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 KELLER

Klüberhalle (Ausbürg)



IBU
18

DESCRIZIONE Più volte premiata per la sua qualità, è apprezzata soprattutto per il gusto raffinato e pulito. Prodotta con acqua di fonte cereali genuini della Baviera e della Svevia e il pregiato luppolo Hallertau.

TIPOLOGIA Kellerbier

COLORE Dorato torbido

GRADAZIONE 5,4%

FORMATO cl 50 vap

BICCHIERE Boccale

TEMP. DI SERVIZIO 8/10 gradi

COME VERSARE In tre volte a distanza di qualche minuto l'una dall'altra con abbondante schiuma.

SAPORE Delicato, morbido, dolce dal finale maltato.

ABBINAMENTI Si abbina a pizza e focacce, formaggi a pasta molle come Brie e Camembert, salsicce, arrostiti e bistecche di pollo.

FERMENTAZIONE bassa

HASEN WEISSE

Klüberhalle (Ausbürg)



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 due volte, la seconda agitando per raccogliere i lieviti.

SAPORE gusto acidulo con sentori di cereali. Persistenza prolungata e piacevole

ABBINAMENTI piatti speziati, spezzatino al curry, piatti al ginger, verdure

FERMENTAZIONE alta

BIRRE TEDESCHE

MAISEL'S WEISSE

Birra Castello Spa



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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 dà quel suo carattere straordinario.

TIPOLOGIA Weissbier

COLORE ambrato dai riflessi rossi

GRADAZIONE 5,2%

FORMATO Fusto 16 lt

BICCHIERE weissbiereglas

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

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

SAPORE sentori freschi 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: A scivolo

BECK'S

Ab-Inbev Spa



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

BLUE ZERO

Ab-Inbev Spa



IBU
12

DESCRIZIONE Birra analcolica Premium Pilsner prodotta secondo la storica legge tedesca della purezza del 1516, utilizzando solamente acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Mantiene il gusto fresco e deciso della classica Beck's, con un profilo leggermente amarognolo e altamente rinfrescante.

TIPOLOGIA Premium Pilsner Analcolica

COLORE Giallo paglierino chiaro

GRADAZIONE 0,3%

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Pilsner / Colonna biconica

TEMP. DI SERVIZIO 6-8 °C

COME VERSARE Versare lentamente in due tempi per ottenere una schiuma compatta e persistente

SAPORE Fresco, leggero e bilanciato, con note di malto chiaro e luppolo aromatico

ABBINAMENTI Aperitivi, snack, pizza, panini gourmet, salumi, formaggi freschi e street food

FERMENTAZIONE Basso

BIRRE DEL REGNO UNITO

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.



BIRRE REGNO UNITO

ANYTIME APA

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



IBU
30

DESCRIZIONE Birrificio inglese di greenwich nato nel 1999 e divenuto in pochi anni cult della capitale inglese

TIPOLOGIA American Pale Ale

COLORE Bionda con riflessi ambrati

GRADAZIONE 4,7%

FORMATO fusto 16 lt

BICCHIERE Pinta

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE asciutto e luppolato, bassa amarezza, viene aggiunto luppolo in dry hopping con esplosione finale di aromi tropicali/ananas e mango) in stile popolare americano, luppoli cascade centennial mosaic e bravo

ABBINAMENTI Carne alla griglia, pollo al curry, formaggi media stagionatura

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto acciaio: Baionetta

FULLER'S IPA

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



IBU
47

DESCRIZIONE il birrificio fuller's rimane oggi l'ultimo birrificio 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

BULLDOG STRONG LAGER

Heineken Spa



Prodotto disponibile
anche in
fusto



IBU
23

DESCRIZIONE nata nel 1702 a courage a bristol inghilterra

TIPOLOGIA Strong Lager

COLORE Dorato aranciato

GRADAZIONE 9%

FORMATO cl 33 vap - fusto 20 lt

BICCHIERE Goblet

TEMP. DI SERVIZIO 6/8 gradi

COME VERSARE in una volta con taglio della schiuma finale

SAPORE predomina la nota maltata del luppolo al profumo vegetale, corposa e morbida

ABBINAMENTI carni rosse formaggi pasta dura

FERMENTAZIONE alta

Attacco fusto acciaio: Baionetta

BIRRE REGNO UNITO

BREWDOG PUNK IPA

Brewdog Birra



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 luppolato, retrogusto amaro

ABBINAMENTI risotti, carni rosse, fritto misto, etnici

FERMENTAZIONE alta

TENNENT'S SUPER

Ab-Inbev Spa



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 o 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

Guinness & Co.



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%

FORMATO cl 33 vap - lattina 33 cl - 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

IL RESTO D'EUROPA

In Europa, fuori dai grandi Paesi storicamente legati alla birra, si nasconde un mondo fatto di tradizioni autentiche, ricette originali e birrifici che raccontano il carattere di ogni nazione.

Dalla Repubblica Ceca con le sue celebri Pils dorate e croccanti, al fascino monastico della birra trappista in paesi come Austria e Svizzera. Dalla creatività scandinava alle birre speziate del Belgio orientale.

Ogni sorso è un viaggio tra culture, paesaggi e storie uniche. Piccoli birrifici indipendenti, ingredienti locali e passione artigianale danno vita a birre che meritano di essere scoperte e apprezzate.

Un mosaico di sapori che arricchisce la cultura birraria europea e invita a esplorare sempre nuovi orizzonti.



FRANCIA

Birre eleganti e raffinate, ispirate al savoir-faire francese e alla diversità regionale.

REPUBBLICA CECA

Regina della Pils, con birre fresche, equilibrate e dalla grande tradizione birraria.

PAESI BASSI

Dalle birre tradizionali d'abbazia alle moderne IPA, tra storia e sperimentazione.

DANIMARCA

Design, innovazione e qualità: birre pulite, moderne e caratterizzate da grande creatività.

SPAGNA

Birre solari e appassionate, tra influenze mediterranee e spirito artigianale.

LUPPOLO
EUROPEO

MALTO
SELEZIONATO

IL RESTO D'EUROPA

FISCHER

Heineken Spa



Prodotto disponibile esclusivamente in fusto



KOZEL

PREMIUM

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile anche in fusto



PISNER

URQUELL

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile anche in fusto



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

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 bevina.

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

FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio: Baionetta

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

IL RESTO D'EUROPA

GROLSCH WEIZEN

Birra Peroni Srl



Prodotto disponibile
esclusivamente
in fusto



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

HEINEKEN

Heineken Spa



Prodotto disponibile
anche in fusto



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

0.0

Heineken Spa



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

IL RESTO D'EUROPA

FAXE

Ceres Brewery di Aarhus



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

CERES

STRONG ALE

Ceres Brewery di Aarhus



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

TIPOLOGIA Strong Ale

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

IL RESTO D'EUROPA

CERES LAGER

Ceres Brewery di Aarhus



DESCRIZIONE Birra dal carattere deciso e intenso, con aroma ricco di malto e leggere note di frutta secca. Il gusto pieno e corposo rende la Ceres Premium Lager una delle strong lager più riconoscibili e apprezzate.

TIPOLOGIA Strong Lager / Export Lager

COLORE Biondo dorato brillante

GRADAZIONE 7,7% vol

FORMATO cl 33 vap

BICCHIERE Balloon / Calice Lager

TEMP. DI SERVIZIO 6-7 °C

COME VERSARE Versare in un'unica volta inclinando leggermente il bicchiere per ottenere una schiuma abbondante e compatta.

SAPORE Gusto forte e pieno con note maltate, sentori di cereali e frutta secca, finale intenso e leggermente amaro.

ABBINAMENTI pasta, brasati, carni rosse, hamburger, salumi stagionati

FERMENTAZIONE bassa

CERES EXTREME TEN

Ceres Brewery di Aarhus



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

IL RESTO D'EUROPA

SAN MIGUEL

Ab-Inbev Spa



SAN MIGUEL

ESPECIAL

Ab-Inbev Spa



MAHOU

CINCO SESSION IPA

Brewrise Srl



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: dedicato
30 lt

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 di luppolo e lievito, leggermente amaro ma ben bilanciato con finale fresco

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

FERMENTAZIONE bassa

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 nocchie 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: dedicato
30 lt

RESTO DEL MONDO



SCOPRI • ASSAPORA • VIAGGIA



LE MIGLIORI BIRRE
DA OGNI ANGOLO DEL PIANETA



RESTO DEL MONDO

TSINGTAO

Tsingtao Brewery



DESCRIZIONE Una lager fresca, leggera e altamente dissetante, simbolo della tradizione brassicola asiatica si distingue per la sua bevibilità e gusto equilibrato
TIPOLOGIA Lager Non Filtrata
COLORE giallo paglierino
FORMATO cl 33 vap - cl 66 vap - fusto 30 lt
GRADAZIONE 5,1%
BICCHIERE pinta o calice da lager
TEMP. DI SERVIZIO: 4-9°
COME VERSARE in una volta con schiuma abbondante
SAPORE al palato morbida e scorrevole, al naso note di malto bilanciata da una moderata amarezza, schiuma fine e persistente, finale secco
ABBINAMENTI come aperitivo, carni bianche, sushi, piatti speziati o piccanti, cucina asiatica e pizze
FERMENTAZIONE bassa

Attacco fusto acciaio: A scivolo

ASAHI

Birra Peroni Srl



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

RESTO DEL MONDO

GOOSE ISLAND

Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile esclusivamente in fusto



DESCRIZIONE è uno dei birrifici artigianali di maggior successo in america, nasce a chicago nel 1988 e già 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

LAGUNITAS IPA

Heineken Spa



Prodotto disponibile anche in fusto



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

BUD

Ab-Inbev Spa



Prodotto disponibile anche in fusto



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 - fusto acciaio 30 lt

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

Attacco fusto acciaio: Baionetta

RESTO DEL MONDO

CORONA EXTRA *Ab-Inbev Spa*



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 direttamente dalla bottiglia con fettina di lime
TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi
COME VERSARE va consumata in bottiglia con fettina di limone
SAPORE luppolato
ABBINAMENTI burritos tortillas tacos
FERMENTAZIONE bassa

CORONA CERO *Ab-Inbev Spa*



DESCRIZIONE Birra Analcolica prodotta con ingredienti 100% naturali.
TIPOLOGIA Lager
COLORE Giallo dorato chiaro
GRADAZIONE 0%
FORMATO cl 33 vap
BICCHIERE direttamente dalla bottiglia
TEMP. DI SERVIZIO 4/6 gradi
COME VERSARE va consumata in bottiglia con fettina di lime.
SAPORE Leggermente luppolato, lievemente amaro
ABBINAMENTI Ideale come aperitivo, si accompagna con tutto e in particolare con stuzzichini salati, piatti delicati, verdure grigliate, pesce, carni bianche, insalate e pizze semplici.
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 deriva 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 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 aspettula 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 birrificio 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 tra 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. E' 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 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 birrificio 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 Coast 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 maltati, 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 maltati, 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 Gioslar. 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: unioni 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.

Horat: 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

Keg: 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, ingredienti fondamentali 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, aminoacidi 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'ammostamento, 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: birrificio 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 classe e alle madri in gravidanza. Oggi un prodotto di nicchia che si distingue per una beva estremamente cremosa e appagante.

Mosto/Ammostamento: 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 (Plízen), in Repubblica ceca, nel 1842, che rivoluzionò 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 miscita 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.

Shelf 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 birrificio, 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.

Weissbier/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.

LE PROBLEMATICHE DELL'IMPIANTO

BIRRA NON LIMPIDA

VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Bicchiere sporco
- Pulire innesto
- Fusto difettoso

VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Fare manutenzione

BIRRA DAL CATTIVO SAPORE

VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Bicchiere sporco
- Pulire innesto
- Fusto difettoso

VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Fare manutenzione

BIRRA CON TROPPIA SCHIUMA

VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Bicchiere grasso e caldo
- Pulire innesto

VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Fare manutenzione

LA BIRRA NON SCENDE

VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Tubo Co2 schiacciato
- Bombola vuota/chiusa
- Fusto terminato
- Impianto spento

VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Vasca gelata

POCA PERSISTENZA DELLA SCHIUMA

VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Bicchiere grasso
- Pulire innesto

VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Fare manutenzione

LA BIRRA SCENDE TROPPO VELOCEMENTE

VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Birra Soprassaturata

VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Verificare la pressione

BIRRA SENZA SCHIUMA

VERIFICA DA PARTE DELL'ESERCENTE

- Bicchiere grasso
- Verificare il contenuto della bombola
- Fusto agitato
- Fusto difettoso

VERIFICA DA PARTE DEL TECNICO

- Verificare la pressione
- Verificare la temperatura



Gruppo Mercelologico	Formato	Produttore	Codice Articolo	Descrizione Articolo	Pagina
Birra - Stati Uniti	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1001734	FUSTO BUD LT.30	66
Birra - Germania	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000814	FUSTO FRANZISKANER HEFE WEISS LT.30	52
Birra - Germania	12 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1002986	FUSTO FRANZISKANER HEFE WEISS PET LT.12	52
Birra - Germania	12 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1003817	FUSTO FRANZISKANER KELLER PET LT.12	52
Birra - Stati Uniti	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000815	FUSTO GOOSE ISLAND IPA LT.20	66
Birra - Belgio	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1003819	FUSTO HOEGAARDEN LT.20 ACCIAIO	49
Birra - Belgio	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000464	FUSTO LEFFE BLONDE LT.20	46
Birra - Belgio	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1001072	FUSTO LEFFE RITUAL 9° LT.20	47
Birra - Belgio	20 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000465	FUSTO LEFFE ROUGE LT.20	46
Birra - Spagna	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000200	FUSTO SAN MIGUEL LT.30	63
Birra - Germania	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000813	FUSTO SPATEN LT.30	52
Birra - Italia	30 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	1000812	FUSTO STELLA ARTOIS LT.30	47
Birra - Scozia	15 lt	ABINBEV ITALIA S.P.A.	12.05.3894	FUSTO SUPER TENNENT'S LT.15	57

Birra - Italia	30 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.14	FUSTO ALPEN LT.30	15
Birra - Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.59	FUSTO CASTELLO LEO 2 PET LT. 24	14
Birra - Italia	30 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.13	FUSTO CASTELLO PREMIUM LT. 30 ORIGINAL LAGER	14
Birra - Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	FUS781B	FUSTO CASTELLO ROSSA LEO 2 LT. 24	14
Birra - Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1000697	FUSTO DOLOMITI NON FILTRATA LEO 2 PET LT. 24	17
Birra - Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1000698	FUSTO DOLOMITI OTTO GRADI LEO 2 PET LT. 24	16
Birra - Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.66	FUSTO DOLOMITI PILS LEO 2 PET LT. 24	16
Birra - Italia	24 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1003855	FUSTO DOLOMITI STILE 46 LEO 2 PET LT.24	17
Birra - Italia	16 lt	BIRRA CASTELLO SPA	1000273	FUSTO MAISEL'S WEISSE LT.16	54
Birra - Italia	30 lt	BIRRA CASTELLO SPA	12.11.16	FUSTO PEDAVERNA LT.30	17

Birra - Italia	15 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENAMB15	FUSTO MENABREA AMBRATA LT.15	27
Birra - Italia	15 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENF15	FUSTO MENABREA BIONDA LT.15	27
Birra - Italia	30 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MENF30	FUSTO MENABREA BIONDA LT.30	27
Birra - Italia	24 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	0120877	FUSTO MENABREA NON FILTRATA 24LT PET	28
Birra - Italia	15 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	MEN75F15	FUSTO MENABREA RED D.M. LT.15	27
Birra - Italia	15 lt	BIRRA MENABREA S.P.A.	WEISSF15	FUSTO MENABREA WEISS LT.15	28

Birra - Inghilterra	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	585956	FUSTO ANYTIME MEANTIME LT.16	56
Birra - Giappone	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	0108743	FUSTO ASAHI L 16	65
Birra - Gran Bretagna	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1000117	FUSTO FULLER'S IPA LT.30	56
Birra - Paesi Bassi	19,5 lt.	BIRRA PERONI S.R.L.	22030	FUSTO GROLSCH WEIZEN L 19,5	60
Birra - Repubblica Ceca	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1292	FUSTO KOZEL PREMIUM LAGER LT.30	59
Birra - Italia	20 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	NAZ1339	FUSTO NASTRO AZZURRO 20LT PET	21
Birra - Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	NAZF30	FUSTO NASTRO AZZURRO L.30	21
Birra - Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIRCRUDA30	FUSTO PERONI CRUDA 30 LT	18
Birra - Italia	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIRPGRBIANCA	FUSTO PERONI G.RISERVA BIANCA L.16	19
Birra - Italia	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERGI16	FUSTO PERONI G.RISERVA D.MALTO LT.16 TNERO	19
Birra - Italia	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERR16	FUSTO PERONI G.RISERVA RED LT.16 TROSSO	19
Birra - Italia	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PERF16	FUSTO PERONI L 16	18
Birra - Italia	12 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIR1448	FUSTO PERONI L12 PET CICO KEG	18
Birra - Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	PETB30	FUSTO PERONI L.30	18
Birra - Repubblica Ceca	15 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	0107980	FUSTO PILSNER URQUELL L.15	59
Birra - Italia	20 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1001830	FUSTO RAFFO LAV. GREZZA LT.20 PET	22
Birra - Italia	30 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	1002694	FUSTO RAFFO RIC.ORIGINALE LT.30	22
Birra - Belgio	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIR616	FUSTO SAINT BENOIT AMBRATA L16	44
Birra - Belgio	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	BIR630	FUSTO SAINT BENOIT BLANCHE L16	44
Birra - Belgio	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	631	FUSTO SAINT BENOIT SUPREME L16	45
Birra - Belgio	16 lt	BIRRA PERONI S.R.L.	0103380	FUSTO SAINT BENOIT TRIPEL LT.16	44

Birra - Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1001598	FUSTO BIRRA SALENTO AGRICOLA AMBRATA LT.24 PET	30
Birra - Italia	20 lt	BIRRA SALENTO SRL	1002662	FUSTO BIRRA SALENTO AGRICOLA LT.20 ACCIAIO	30
Birra - Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000335	FUSTO BIRRA SALENTO IGEA LT.24 GLUTEN FREE PET	31

Gruppo Mercelogico	Formato	Produttore	Codice Articolo	Descrizione Articolo	Pagina
Birra - Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1000634	FUSTO BIRRA SALENTO LAGUNA BEACH IPA LT.24 PET	31
Birra - Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1001597	FUSTO BIRRA SALENTO NUDA E CRUDA LT.24 PET	30
Birra - Italia	24 lt	BIRRA SALENTO SRL	1003551	FUSTO OTTOVOLANTE OFFICINE BIRRAI LT.24 PET	33
Birra - Spagna	30 lt	BREWRISE SRL	1000201	FUSTO MAHOU CINCO SESSION IPA LT.30	63
Birra - Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRBASTOLA20	FUSTO FLEA BASTOLA PET 20LT.	36
Birra - Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRCOSTANZA002	FUSTO FLEA COSTANZA PET 20LT. 5,2°	36
Birra - Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRFEDERICOI	FUSTO FLEA FED.II EXTRA IPA PET 20LT.	37
Birra - Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	1003104	FUSTO FLEA LEGGERA PET 20LT.	39
Birra - Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	0107917	FUSTO FLEA MARGHERITA WEISS PET 20LT.	37
Birra - Italia	20 lt	FLEA SOCIETA' AGRICOLA ARL	BIRVIOLANTE20	FUSTO FLEA VIOLANTE PET 20LT.	38
Birra-Irlanda	30 lt	GUINNESS & CO	1000018	FUSTO GUINNESS LT.30	57
Birra - Belgio	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1000384	FUSTO AFFLIGEM BLONDE 20LT HEINEKEN	45
Birra - Belgio	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62551	FUSTO AFFLIGEM ROUGE 20LT HEINEKEN	45
Birra - Paesi Bassi	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68552	FUSTO BREWLOCK HEINEKEN 20LT	60
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68623	FUSTO BREWLOCK ICHNUSA NON FILTRATA 20LT	26
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0120884	FUSTO BREWLOCK MESSINA CRIST.SALE 20LT PET	26
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0120872	FUSTO BREWLOCK MORETTI B.ORO 20LT	23
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68582	FUSTO BREWLOCK MORETTI LAROSSA 20LT	23
Birra - Inghilterra	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1003432	FUSTO BULLDOG STRONG LAGER 8.7% LT.20	56
Birra - Germania	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62660	FUSTO ERDINGER WEISSBIER 20 LT HEINEKEN	53
Birra - Francia	30 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62070	FUSTO FISCHER BLONDE 30 LT HEINEKEN	59
Birra - Paesi Bassi	30 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR60435	FUSTO HEINEKEN 30LT	60
Birra - Paesi Bassi	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0103330	FUSTO HEINEKEN DAVID 20LT	60
Birra - Paesi Bassi	8 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR68167	FUSTO HEINEKEN PET 8LT BLADE	60
Birra - Italia	30 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR1000060825	FUSTO ICHNUSA 30 LT	60
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR1000068151	FUSTO ICHNUSA NON FILTRATA 20LT	26
Birra - Stati Uniti	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR68395	FUSTO LAGUNITAS IPA 20LT	66
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	0120883	FUSTO MESSINA CRIST.SALE 20LT ACCIAIO	25
Birra - Italia	8 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	68743	FUSTO MESSINA CRIST.SALE PET 8LT BLADE	25
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	1002153	FUSTO MESSINA VIVACE LT.20 ACCIAIO	25
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR61008H	FUSTO MORETTI BIANCA LT.20 HEINEKEN	24
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR61008	FUSTO MORETTI DAVID L 20	23
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR68317	FUSTO MORETTI IPA LT.20 HEINEKEN	23
Birra - Italia	20 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62570	FUSTO MORETTI LA ROSSA LT.20 HEINEKEN	24
Birra - Italia	30 lt	HEINEKEN ITALIA S.P.A.	BIR62711	FUSTO MORETTI LT.30	23
Birra - Italia	20 lt	TOP DISTRIBUZIONE SRL	1003410	FUSTO N'ARTIGIANA AMBRATA LT.20 PET	40
Birra - Italia	20 lt	TOP DISTRIBUZIONE SRL	1003409	FUSTO N'ARTIGIANA ORO LT.20 ACCIAIO	40
Birra - Cinese	30 lt	XIN SHI 88 S.R.L.	1003451	FUSTO TSINGTAO PREMIUM LAGER LT.30	65



Sede Operativa

Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06.79.34.08.06
info@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com

