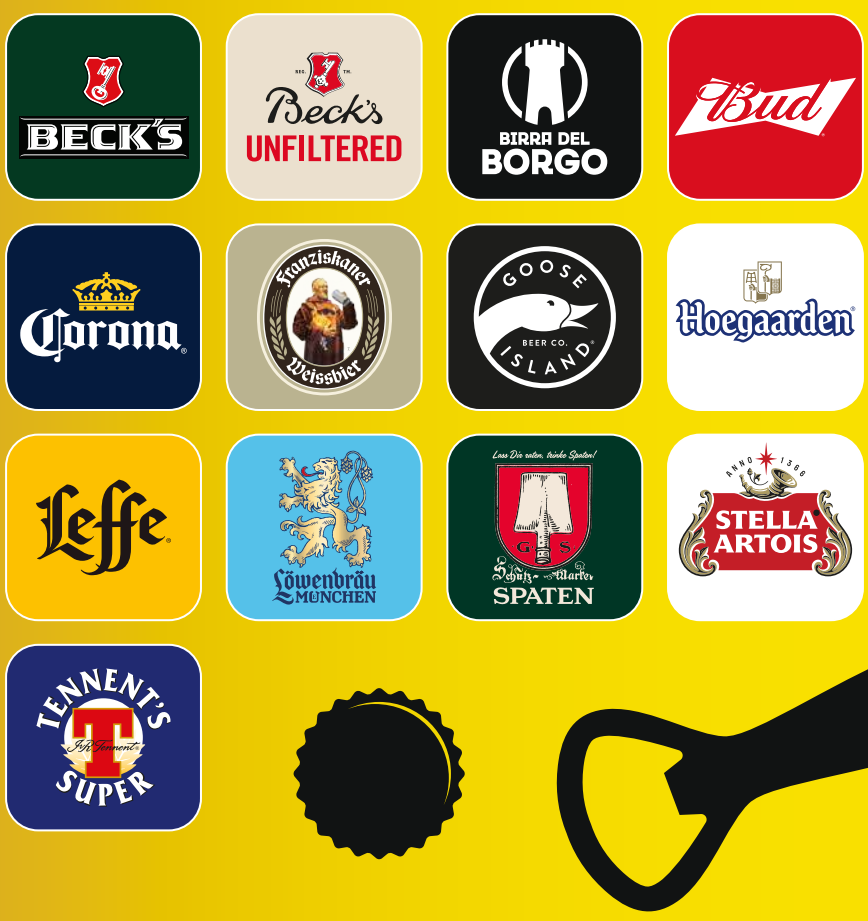
Canale ON

ABInBev
To a Future With More Cheers

ID BEER CARDS

Catalogo Prodotti

BIRRE IN BOTTIGLIA



BIRRE ALLA SPINA

BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S

PRODOTTA NEL RISPETTO DELLA LEGGE TEDESCA DELLA PUREZZA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Beck's prende il nome da **Heinrich Beck**, mastro birraio che fonda l'azienda insieme a Thomas May e Lüder Rutenberg nel **1873**. Originariamente destinata al solo mercato estero, viene venduta in Germania per la prima volta nel 1949.

Heinrich Beck decide di produrre la sua birra nel rispetto dell'antica Legge Tedesca della Purezza, utilizzando solo **materie prime di altissima qualità**.

Nel 1876 Beck's vince la medaglia d'oro nella categoria **"Best Continental Beer"** all'Esposizione Universale di Philadelphia, che le riconosce così la qualità e l'eccellenza che ancora la contraddistinguono.

La chiave riportata in etichetta si ispira allo stemma della città di Brema, da sempre gelosa della propria libertà e indipendenza.

Puro malto, legge della purezza tedesca.

ORIGINI

Bremen, Germania

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere **Tumbler**

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Pils

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato - Fresco e puro

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto / Luppolo Bavarese

ABBINAMENTI — Carne | Formaggi

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Beck's segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

LA SVOLTA CON LA BOTTIGLIA VERDE

Heinrich Beck, uomo progressista e visionario, fu tra i primi ad utilizzare bottiglie in vetro verde. Questa scelta aveva una duplice funzione. Da un lato, permetteva di ovviare alla carenza di vetro marrone di quegli anni; dall'altro consentiva di limitare l'esposizione della birra ai raggi solari per preservarne gusto ed aromi. **In un tempo in cui la birra era venduta quasi esclusivamente in bottiglie marroni, Beck's si distingueva anche per il suo design unico e riconoscibile.**

LA CHIAVE RIFLESSA

Non tutti sanno che l'**iconica chiave di Brema** che compare sull'etichetta della birra Beck's è in realtà un'immagine speculare. Infatti, quando la città tedesca pretese che l'azienda pagasse una tassa sull'utilizzo della chiave come simbolo, Beck's giocò d'astuzia: **ribaltò l'immagine e ne registrò il marchio**.

Beck's UNFILTERED

LA GIRI, LA BEVI, LA SENTI.

STORIA E FATTI SUL BRAND

Beck's prende il nome da **Heinrich Beck**, mastro birraio che fonda l'azienda insieme a Thomas May e Lüder Rutenberg nel **1873**. Originariamente destinata al solo mercato estero, viene venduta in Germania per la prima volta nel 1949.

Heinrich Beck decide di produrre la sua birra nel rispetto dell'antica Legge Tedesca della Purezza, utilizzando solo **materie prime di altissima qualità**.

Nel 1876 Beck's vince la medaglia d'oro nella categoria **"Best Continental Beer"** all'Esposizione Universale di Philadelphia, che le riconosce così la qualità e l'eccellenza che ancora la contraddistinguono.

La chiave riportata in etichetta si ispira allo stemma della città di Brema, da sempre gelosa della propria libertà e indipendenza.

Puro malto, legge della purezza tedesca.

ORIGINI

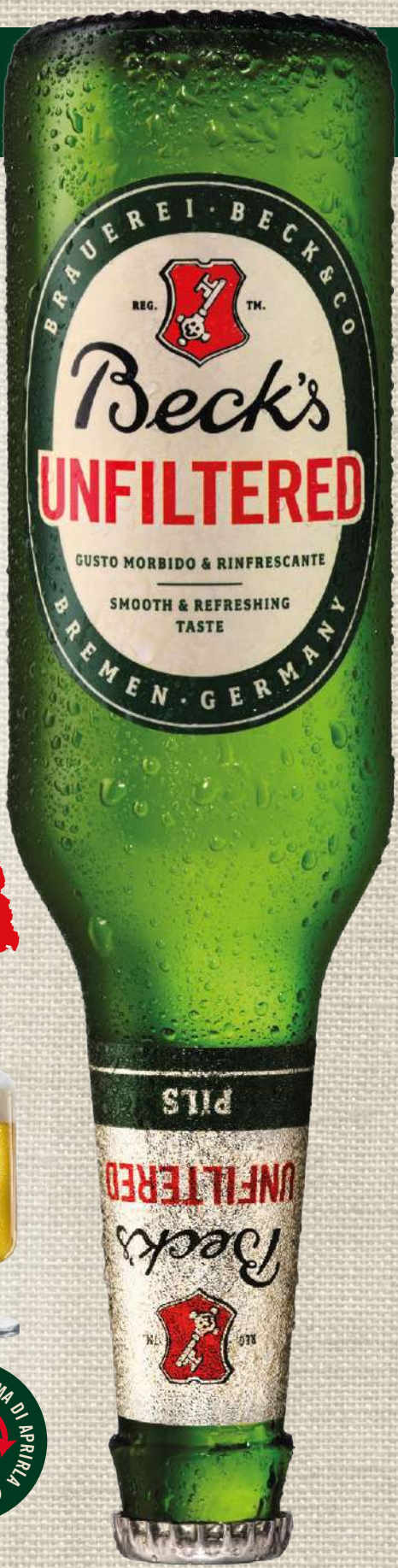
Bremen, Germania

SERVIZIO

Caratteristico calice **Pils**

RITUALE

La giri, la bevi, la senti



CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA 4,9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Pils

FINITURA
Non filtrata

GUSTO Gusto vellutato con note di cereali, cracker e lievito

INGREDIENTI PRINCIPALI Malto / Luppolo Bavarese / Lievito Beck's Unfiltered / Acqua

ABBINAMENTI Carni bianche | Formaggi freschi

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Beck's segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

I SEDIMENTI NATURALI

Beck's Unfiltered è nata dalla tradizione, ispirata al processo di birrificazione originale del 1873. Il **lievito** presente al suo interno **si adagia naturalmente sul fondo della bottiglia regalandole aromi e sapori più profondi ed un carattere ben definito, oltre che una maggiore digeribilità.** L'iconico rituale permette così di redistribuire i sedimenti e godere a pieno del suo gusto.

LA BOTTIGLIA CAPOVOLTA

Il rituale di servizio di Beck's Unfiltred è tanto semplice quanto emozionante. Prima di procedere con l'apertura della bottiglia, questa va capovolta per poter eseguire delle lievi rotazioni, necessarie perché i sedimenti naturali presenti sul fondo si miscelino con il liquido. Questa pratica esalta l'esperienza di degustazione regalando alla birra le note morbide e vellutate che la contraddistinguono.

BIRRA DEL BORGO

LA BIRRA DI NATALE MADE IN BORGOROSE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

SERVIZIO

Baloon

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	8%
AMARO	
CORPO	
SPILLATURA	Belga
FERMENTAZIONE	Alta
STILE	Christmas Ale
FINITURA	Non filtrata
GUSTO	Frutta secca / Miele
INGREDIENTI PRINCIPALI	Uva passa / Scorza d'arancia
ABBINAMENTI	Dessert | Cioccolato

LO SAPEVI CHE...?

UNA TRADIZIONE BRASSICOLA BELGA

Dodici riprende la secolare tradizione brassicola belga delle birre di Natale, dette anche **Christmas Ale.** Si tratta di birre stagionali, perché vendute nel periodo delle feste natalizie, dalla gradazione molto alcolica e **ottima per accompagnare i classici dolci natalizi**. Dal sapore speziato e fruttato.

UVETTA, SCORZA D'ARANCIA E CARAMELLO

Il nome 25 Dodici rimanda alle festività natalizie. Come da migliore tradizione, **aromi e sentori sono quelli tipici del periodo natalizio**: uvetta, scorza d'arancia, frutta secca, agrumi, miele, caramello e ribes. Al naso si rivela con note calde ed avvolgenti, mentre in bocca i sentori iniziali di caramello e miele di castagno lasciano subito il posto al fruttato di ciliegia e ribes, con un piacevole amaro finale.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

25 Dodici è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BIRRA DEL
BORGO

CORTIGIANA
BLANCHE

LA BLANCHE CON STILE ITALIANO

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

SERVIZIO

Baloon

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 4,5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Blanche

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Agrumi / Cereali

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto d'orzo / Cereali / Scorza d'arancia / Zenzero

ABBINAMENTI — Pesce | Carni bianche

LO SAPEVI CHE...?

UNA BLANCHE TUTTA ITALIANA

La Cortigiana di Birra del Borgo è una BLANCHE reinventata con uno stile tipicamente italiano. I sentori del tutto innovativi sono dati dall'aggiunta al mix di malto d'orzo di cereali alternativi come il grano saraceno tartarico, il farro dicocco e i fiocchi d'avena. In bollitura viene poi aggiunta una buona dose di Zenzero, coriandolo e scorza d'arancia. Il risultato è una **birra freschissima, morbida ed elegante, dall'inconfondibile profilo speziato e fruttato**.

BIRRA E SALUTE

Le Blanche come Cortigiana sono ricche di lievito e vitamina B, oltre ad avere un basso grado alcolico. **Nel XVII e XVIII secolo i medici avevano l'abitudine di prescriverle per aiutare le persone affette da carenza vitaminica** poiché si riteneva avessero proprietà integrative.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Cortigiana è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BIRRA DEL BORGO

LA BIRRA DA MEDITAZIONE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

SERVIZIO

Baloon

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	8,5%
AMARO	
CORPO	
SPILLATURA	Belga
FERMENTAZIONE	Alta
STILE	Dark Strong Ale
FINITURA	Non filtrata
GUSTO	Frutta secca /Cacao
INGREDIENTI PRINCIPALI	Malti tostati / Lieviti aromatici belgi
ABBINAMENTI	Dessert | Carne

LO SAPEVI CHE...?

UNA BIRRA DA MEDITAZIONE

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, grazie alla sua struttura e all'elevato tenore alcolico, la **Ducale è la tipica birra da meditazione ma si presta anche ad accompagnare sostanziosi banchetti**. Dal colore scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Al palato è dolce, rotonda e di buon corpo ma risulta piacevole da bere con il suo finale di cacao e note tostate.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Ducale è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BELGIAN STRONG ALE

Le **Belgian Dark Strong Ale** sono birre scure, piuttosto alcoliche, dal profilo aromatico intenso e complesso. Hanno solitamente una schiuma generosa, persistente e fine, oltre a intensi sentori di caramello, miele di castagno, pane di segale, e soprattutto frutta secca e sotto spirito. L'**elevata gradazione alcolica** è uno dei tratti distintivi di queste birre, ma nelle migliori versioni di questo stile sembra un caldo abbraccio. Può anche aiutare a rendere il corpo più lieve e donare bevibilità. Tutta questa opulenza è adeguatamente bilanciata da una caratteristica secchezza finale, piuttosto che dalla limitata amarezza del luppolo. In ogni caso, le Belgian Dark Strong Ale non dovrebbero essere stucchevoli e dolci ed evitare qualsiasi finale con note di liquirizia o sciroppose.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO DUCHESSA SAISON AL FARRO

L'ELEGANZA DEL FARRO DEI MONTI DELLA DUCHESSA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

SERVIZIO

Baloon

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,8%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Saison

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Frutta polpa gialla / Miele

INGREDIENTI PRINCIPALI — Farro / Lieviti aromatici belgi

ABBINAMENTI — Pesce | Verdure

LO SAPEVI CHE...?

BANANA, ANANAS E FRUTTA TROPICALE

Ispirata alle classiche Saison belghe, la Duchessa è prodotta utilizzando il farro coltivato sui **Monti della Duchessa nel comune di Borgorese**. La **schiuma abbondante e pannosa** libera **aromi fruttati** (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali. La leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una **birra fresca e piacevole**.

LA BIRRA DEGLI STAGIONALI

La Duchessa è una birra **Saison** affinata dall'inventiva italiana di Birra del Borgo. Si tratta di **un tradizionale stile di birra belga ad alta fermentazione** che, prima dell'arrivo dei moderni sistemi di refrigerazione e quando le stagioni scandivano la produzione della birra, permetteva ai birrai di fermentare nelle stagioni invernali. La Saison **veniva poi venduta in estate e consumata perlopiù dai lavoratori stagionali locali ("saisonniers")**. Per lungo tempo caduto in disuso, questo stile birraio è stato riscoperto in anni più recenti e riproposto in Italia da Birra del Borgo.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Duchessa è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BIRRA DEL BORGO

LISA

LAGER ITALIANA NON FILTRATA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

SERVIZIO

Pinta romana

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Cereali / Miele - Fresca, leggera con note speziate

INGREDIENTI PRINCIPALI — Grano Senatore Cappelli / Scorze d'arancia

ABBINAMENTI — Pizza | Pasta

LO SAPEVI CHE...?

UNA LAGER FUORI DAL COMUNE

Con LISA Birra del Borgo ripensa il mondo delle Lager tradizionali. Il **grano italiano Senatore Cappelli** la rende morbida e intensa, mentre la **scorza d'arancia** aggiunge freschezza e leggerezza. Dorata e non filtrata, elegante ma decisa, è caratterizzata da note erbacee e fruttate accompagnate da delicati sentori di cereali e crosta di pane. Prende spunto dalla tradizione della bassa fermentazione per regalare una nuova e moderna esperienza di birra italiana.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LISA è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

COUNTRY WINNER

Nel 2020 LISA ha vinto ai **World Beer Awards** il prestigioso titolo di "Country Winner", classificandosi così come **la migliore birra lager a livello internazionale**. Si tratta del concorso di birra più autorevole al mondo, un enorme risultato per un birrificio italiano.

BIRRA DEL BORGO

MALEDETTAMENTE BUONA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose,
Italia

SERVIZIO

Baloon

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA 6,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgia Ale

FINITURA
Non filtrata

GUSTO Caramello / Agrumi

INGREDIENTI PRINCIPALI Malti caramellati / Lieviti selvatici

ABBINAMENTI Carne | Pasta

LO SAPEVI CHE...?

MIELE, CARAMELLO E AGRUMI

Maledetta nasce dall'incontro tra la cultura brassicola belga e quella anglosassone. La **decisa luppolatura** di scuola inglese si sposa alla perfezione con le **note fruttate e floreali di grande intensità e complessità** sviluppate dalla selezione del lievito. In bocca, al sentore di miele sopraggiunge il caramello che evolve poi nell'agrumato e va a fondersi con una **piacevole nota amara e speziata**.

I LIEVITI ADDOMESTICATI

In Maledetta Birra del Borgo sperimenta un **lievito autoctono** selezionato tra quelli "catturati" lungo il corso di anni di sperimentazione tra i **Monti della Duchessa** che circondano il birrificio. Da questo lievito unico nasce una birra unica.

IL CLUB MALEDETTO

Birra del Borgo ha dedicato questa birra al sigaro toscano e al club Maledetto Toscano, aggregazione spontanea di appassionati del mondo del sigaro. Questo perché gli **aromi ed i sentori di Maledetta esaltano il momento di degustazione del sigaro**.

BIRRA DEL BORGO

IL SORPRENDENTE INCONTRO TRA ITALIA E USA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

SERVIZIO

Pinta Inglese

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 7,5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Imperial Pils

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Agrumi / Luppolo

INGREDIENTI PRINCIPALI — Luppoli europei / Luppoli americani

ABBINAMENTI — Carne ovina | Salumi

LO SAPEVI CHE...?

UN INCONTRO ESPLOSIVO

Con My Antonia Birra del Borgo rivoluziona il mondo della bassa fermentazione, addentrandosi nel mondo delle **Imperial Pils**. Luppoli europei e luppoli americani si incontrano per un dry-hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Con un grado alcolico ed un corpo decisamente più importanti rispetto alle classiche Pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

My Antonia è una delle poche birre a bassa fermentazione prodotte da Birra del Borgo, che le conferisce **un aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.

WILLA CATHER

My Antonia porta **il nome della protagonista del romanzo omonimo di Willa Cather**, scrittrice americana vincitrice di un Pulizer. L'autrice tratteggia un personaggio curioso e sognatore, proprio come la birra che porta il suo nome.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO REALE EXTRA AMERICAN PALE ALE

LA REALE CON TANTO LUPPOLO EXTRA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

SERVIZIO

Pinta Inglese

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA 6,4%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Due tempi

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
APA

FINITURA
Non filtrata

GUSTO Agrumi / Luppolo

INGREDIENTI PRINCIPALI Malti chiari / Luppoli americani

ABBINAMENTI Carne suina | Formaggi stagionati

LO SAPEVI CHE...?

IL LUPPOLO EXTRA

ReAle Extra è una variazione della classica ReAle tutta incentrata sul luppolo. Diverse varietà di luppolo vengono infatti aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose tre volte superiore rispetto alla versione classica. Il risultato è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso le papille gustative sono piacevolmente investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima nota di mandarino.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

ReAle Extra è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

AMERICAN IPA

Birra del Borgo si è ispirata alla declinazione delle "American IPA" dove il mix classico di luppoli per il Dry Hopping vede la **massiccia comparsa di luppoli USA** che si contraddistinguono per le **note più agrumate** rispetto alle classiche versioni IPA continentali. ReAle Extra, difatti, presenta un IBU di 70.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO REALE INDIA PALE ALE

LA PRIMA, L'UNICA, L'ORIGINALE DAL 2005

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

SERVIZIO

Pinta Inglese

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	6,4%
AMARO	
CORPO	
SPILLATURA	Due tempi
FERMENTAZIONE	Alta
STILE	IPA
FINITURA	Non filtrata
GUSTO	Caramello / Luppolo
INGREDIENTI PRINCIPALI	Malti caramellati / Luppolo
ABBINAMENTI	Formaggi erborinati | Pasta

LO SAPEVI CHE...?

ISPIRAZIONE BRITANNICA

ReAle è stata la prima birra brassata a Borgorose e ancora oggi una delle più amate. **Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi**, si contraddistingue per il suo **profumo intenso** dato dai luppoli aromatici americani. **Ambrata** con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre suadenti **note agrumate e pepate**.

LE POTENZIALITÀ DEL LUPPOLO

ReAle è una birra dall'abbondante luppolatura ispirata alle IPA inglesi. Queste nascono all'inizio dell'Ottocento, quando in pieno colonialismo i birrifici inglesi cominciano a produrre per il mercato estero birre più amare e ricche di luppolo. La maggiore presenza di luppolo consentiva infatti di aumentare la stabilità e la capacità conservativa della birra, che era quindi in grado di sopravvivere a lunghi viaggi in mare e a climi molto caldi. Il successo di queste birre si è dovuto anche al loro essere un'alternativa sicura all'acqua potabile locale oltre che un simbolo nazionale per i tanti inglesi residenti nelle colonie.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

ReAle è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche. Rispetto ai sentori delle classiche IPA inglesi qui sono evidenti le note date dai luppoli USA utilizzati.

KING OF BEERS
LAGER AMERICANA

STORIA E FATTI SUL BRAND

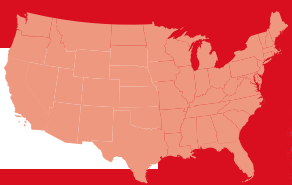
Il termine **«king of beers»** apparve sull'etichetta della bottiglia nel 1898 come motivo di festeggiamento per le prime 500 milioni di bottiglie.

L'utilizzo del **legno di faggio** è unico nel suo genere: non apporta note legnose alla birra ma aiuta il lievito durante la maturazione del mosto. Il riso utilizzato viene "perlato" per mantenere la parte più pura del chicco. È cruciale per donare alla birra un finale più nitido e di facile bevuta.

Marca di **birra più valorizzata al mondo**.

Birra prodotta con il **100% di energia rinnovabile**.

ORIGINI



St. Louis, Missouri, USA

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Lievemente luppolato - Morbida ed estremamente fresca

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto d'orzo / Riso / Acqua / Luppolo

ABBINAMENTI
Carne alla griglia | Burgers

LO SAPEVI CHE...?

IL SOGNO AMERICANO

Nel **1857** il giovane Adolphus Busch lasciava la Germania per dirigersi in America, terra dalle infinite opportunità. Qui sposò la figlia di Eberhard Anheuser, proprietario di un piccolo birrificio, e collaborò insieme a lui per creare quella che sarebbe diventata la Anheuser-Busch Company. Ancora oggi la birra **Bud ha una forte identità americana**. L'**aquila** in etichetta, pronta a spiccare il volo, simboleggia la forza, il coraggio e la libertà di chi ha creduto nel sogno americano.

FINE DEL PROIBIZIONISMO

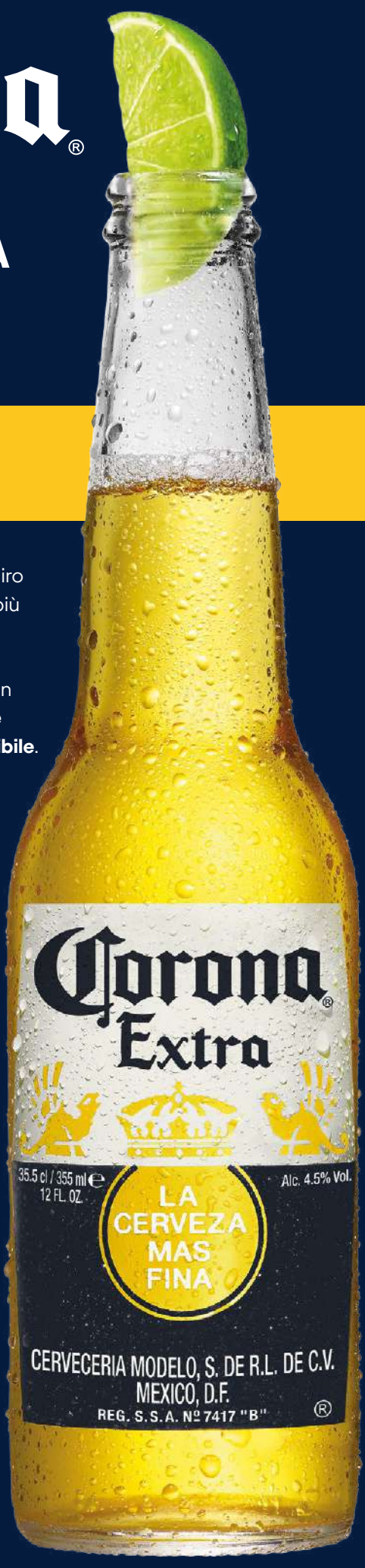
Il **7 aprile 1933** migliaia di abitanti di St. Louis si accalcarono davanti alle porte del birrificio Anheuser-Busch, aspettando con impazienza di assaporare ancora una volta la loro amata Budweiser. Allo scoccare della mezzanotte la birra preferita d'America torno in commercio, segnando la fine del proibizionismo. Nella stessa giornata, Anheuser-Busch presentò al mondo i Clydesdales, otto cavalli che presto sarebbero divenuti un'icona nazionale. Questi marciarono per le strade di Washington, DC, consegnando la prima cassa di Budweiser post-proibizionismo al presidente Franklin D. Roosevelt alla Casa Bianca.

UNA BIRRA TANTO COMPLESSA QUANTO SEMPLICE

Bud richiede numerosi processi prima di divenire **una delle lager più consumate al mondo**. Oltre all'utilizzo del **riso "perlato"**, viene anche adoperato il metodo del **Krausening**, così da attivare una fermentazione secondaria. In particolari tank orizzontali, il mosto viene successivamente fatto maturare assieme al **legno di faggio**: così facendo il lievito rimarrà in sospensione più a lungo e darà vita ad una birra molto limpida e beverina.

Corona

LAGER MESSICANA N°1 AL MONDO



STORIA E FATTI SUL BRAND

Corona nasce in **Messico** nel **1925** e nel giro di pochi decenni diventa una delle birre più vendute nel continente americano.

Grazie all'iconica bottiglia trasparente con etichetta serigrafata, Corona **si distingue anche per il suo design unico e riconoscibile**.

Lo **spicchio di lime** è un elemento di degustazione indispensabile perché aggiunge un tocco di acidità e freschezza, rendendo la birra più beverina e gradevole al palato.

ORIGINI

Messico

SERVIZIO

Da gustare fredda e in bottiglia

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 4,5%

AMARO

CORPO

STILE: Lager

FERMENTAZIONE: Bassa

FINITURA: Filtrata

GUSTO: Leggermente luppolato / Leggermente maltato
Da gustare con una fetta di lime

INGREDIENTI PRINCIPALI: Malto d'orzo / Granoturco / Luppolo / Acqua / Riso

ABBINAMENTI: Tapas | Aperitivo

LO SAPEVI CHE...?

L'ORIGINE DELL'ETICHETTA

I colori sull'etichetta, bianco e blu, raffigurano un **orizzonte**. Il bianco rappresenta il **cielo**, il blu il **mare** ed il cerchio il sole riflesso. All'orizzonte siedono i **grifoni** che, vigili, proteggono la **Corona Reale spagnola**.

PERCHÉ PROPRIO IL LIME?

Sull'utilizzo del lime da servire con la birra Corona esistono svariati miti e leggende. Qualunque sia l'origine di questa pratica, inserire uno spicchio di lime nel collo della bottiglia **migliora l'esperienza di degustazione** perché regala alla birra piacevoli note agrumate e rinfrescanti. L'utilizzo del lime al posto di altri agrumi come il limone è fortemente consigliato perché in grado di stemperare le note amare della birra senza però alternarne il sapore ed i profumi.

UN MONDO MIGLIORE

Concepita in Messico nell'epoca post-rivoluzionaria, la birra Corona è stata per lungo tempo uno dei simboli della ripartenza del paese. Con la sua modernità ed innovazione, **incarnava il sogno tutto giovanile di costruire un mondo migliore**, più giusto e ricco di opportunità.

DIRETTAMENTE DA MONACO DI BAVIERA, LA CITTÀ DEI MONACI

STORIA E FATTI SUL BRAND

Franziskaner ha una tradizione birraria di oltre 600 anni.

Le origini di Franziskaner risalgono al **1363**, anno in cui il mastro birraio Sei del Vaterstetter viene menzionato per la prima volta come proprietario della "fabbrica di birra accanto ai Francescani" in Residenzstrasse a Monaco.

Il nome del birrificio deriva proprio dal monastero dei Francescani ubicato nella stessa strada.

È stato Ludwig Hohlwein, noto illustratore e pioniere dello sachplakat style, a disegnare il logo nel 1935. Da allora il frate, fiero e sorridente con in mano un boccale di birra, è il simbolo del birrificio bavarese, sinonimo di qualità ed eccellenza.

Classico ed autentico stile dal cuore della Baviera.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere per la Weizen

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Weizen / Weiss Hell

FINITURA
Non filtrata

GUSTO
Sentori di banana / Chiodi di garofano
Dalla carbonatura caratteristica e dall'aroma speziato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malti di frumento / Malto d'orzo di Monaco / Lievito Weiss firmato Franziskaner

ABBINAMENTI
Salsiccia | Carni rosse

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Franziskaner segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari.** Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti. Com'era possibile, allora, che si potessero produrre birre di frumento? In primis, l'editto fu aggiornato dopo pochi anni per includere anche l'utilizzo del grano, così da ovviare a questa limitazione. Altre fonti indicano come dietro la legislazione ci fossero solo motivi di profitto, soprattutto quelli dalla potente famiglia Wittelsbach di Baviera (in particolare, i duchi Guglielmo IV e Luigi X), che originariamente promulgarono il Reinheitsgebot e in seguito trassero profitto dalla vendita di "concessioni di produzione" per le birre di frumento.

ALE IN UN PAESE DI LAGER

La Franziskaner Weissbier è **una delle poche Ale prodotte in Germania**, paese delle Lager per eccellenza. Le birre Ale si contraddistinguono per un'alta fermentazione e per il loro sapore ricco e vigoroso, che le rende più impegnative. La loro tradizione è poi più antica perché, non necessitando di temperature troppo basse per la fermentazione, garantivano ai birrai una maggiore flessibilità di produzione prima dell'avvento dei moderni sistemi di refrigerazione.

IL CHICCO DI RISO

Secondo un'antica tradizione della Baviera, **le Weissbier come Franziskaner vanno servite con un chicco di riso all'interno del bicchiere**. Questo, depositandosi sul fondo, rilascia l'anidride carbonica contenuta nella birra che, salendo in superficie, concorre a formare una schiuma compatta e persistente. La forma allungata del bicchiere ha poi lo scopo di contenere al meglio il caratteristico cappello di schiuma, denso e quasi simile alla panna, e di esaltare le qualità organolettiche della birra.

DIRETTAMENTE DA MONACO DI BAVIERA, LA CITTÀ DEI MONACI

STORIA E FATTI SUL BRAND

Franziskaner ha una tradizione birraria di oltre 600 anni.

Le origini di Franziskaner risalgono al **1363**, anno in cui il mastro birraio Sei del Vaterstetter viene menzionato per la prima volta come proprietario della "fabbrica di birra accanto ai Francescani" in Residenzstrasse a Monaco.

Il nome del birrificio deriva proprio dal monastero dei Francescani ubicato nella stessa strada.

È stato Ludwig Hohlwein, noto illustratore e pioniere dello sachplakat style, a disegnare il logo nel 1935. Da allora il frate, fiero e sorridente con in mano un boccale di birra, è il simbolo del birrificio bavarese, sinonimo di qualità ed eccellenza.

Classico ed autentico stile dal cuore della Baviera.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere per la Weizen

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Dunkel Weizen / Weiss

FINITURA
Non filtrata

GUSTO
Lievito / Caramello
Gusto pieno, moderatamente acidulo e con toni caldi dei malti tostati. Scura e dall'aroma intenso, con note fruttate

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malti di frumento / Malto d'orzo di Monaco / Lievito Weiss firmato Franziskaner

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati

Carne da barbecue

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Franziskaner segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari.** Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti. Com'era possibile, allora, che si potessero produrre birre di frumento? In primis, l'editto fu aggiornato dopo pochi anni per includere anche l'utilizzo del grano, così da ovviare a questa limitazione. Altre fonti indicano come dietro la legislazione ci fossero solo motivi di profitto, soprattutto quelli dalla potente famiglia Wittelsbach di Baviera (in particolare, i duchi Guglielmo IV e Luigi X), che originariamente promulgarono il Reinheitsgebot e in seguito trassero profitto dalla vendita di "concessioni di produzione" per le birre di frumento.

LA TRIPLA DECOZIONE

Dunkel è un tradizionale stile di **birra scura bavarese,** molto comune nelle zone rurali nei dintorni di Monaco. Per la sua produzione viene impiegata la tecnica della tripla decozione, un processo complesso e laborioso che prevede l'estrazione di una parte del mosto (decotto) che viene poi portato a bollire separatamente per poi essere reintrodotta nel composto principale. Il risultato è una birra dal colore più scuro e dal sapore di malto più accentuato.

IL CHICCO DI RISO

Secondo un'antica tradizione della Baviera, **le Weissbier come Franziskaner vanno servite con un chicco di riso all'interno del bicchiere**. Questo, depositandosi sul fondo, rilascia l'anidride carbonica contenuta nella birra che, salendo in superficie, concorre a formare una schiuma compatta e persistente. La forma allungata del bicchiere ha poi lo scopo di contenere al meglio il caratteristico cappello di schiuma, denso e quasi simile alla panna, e di esaltare le qualità organolettiche della birra.

STORIA E FATTI SUL BRAND

Goose island IPA nasce su iniziativa di John Hall, che dopo un viaggio in Europa, fu ispirato dalla vasta scelta di Ales che non era presente a **Chicago** e decise quindi di aprire il suo primo brewpub nel **1989**.

Nasce così l'osteria **Clybourn Brew Pub** sull'isola di Goose.

L'IPA, fiore all'occhiello di Goose Island, è stata per sei volte vincitrice di medaglie al **Great American Beer festival**.

MEDAGLIA D'ORO
2012 / 2000

MEDAGLIA D'ARGENTO
2009 / 2007 / 2004

MEDAGLIA DI BRONZO
2001

Lo stile tradizionale inglese è stato rivisitato, intensificando le note agrumate e l'intenso finale dato dai **luppoli Cascade e Centennial**.

ORIGINI

Chicago, USA

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
IPA

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Agrumato / Luppolato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto Special Pale / Luppolo Pilgrim

ABBINAMENTI
Burgers | Carne alla griglia | Gorgonzola

LO SAPEVI CHE...?

LE POTENZIALITÀ DEL LUPPOLO

Goose IPA è una birra dall'abbondante luppolatura ispirata alle antiche IPA inglesi. Queste nascono all'inizio dell'Ottocento, quando in pieno colonialismo i birrifici inglesi cominciano a produrre per il mercato estero birre più amare e ricche di luppolo. La maggiore presenza di luppolo consentiva infatti di aumentare la stabilità e la capacità conservativa della birra, che era quindi in grado di sopravvivere a lunghi viaggi in mare e a climi molto caldi. Il successo di queste birre si è dovuto anche al loro essere un'alternativa sicura all'acqua potabile locale oltre che un simbolo nazionale per i tanti inglesi residenti nelle colonie.

ENGLISH O AMERICAN IPA?

Le IPA moderne si sono evolute più e più volte, uno stile che viene costantemente reinterpretato e reimmaginato, ma rappresenta sempre il potere e la personalità dell'umile luppolo. Tutto ciò può creare un po' di confusione, ecco perché è utile spiegarne le differenze.

English IPA. **Una moderna evoluzione delle IPA storiche**. Aroma di luppoli inglesi pronunciato, note ferrose e terrose, amarezza pronunciata con un buon corpo e note maltate abbastanza intense. Tendenzialmente di colore ambrato intenso (5 – 7% ABV).

American IPA. **Un'IPA americana ben luppolata ma equilibrata**, spesso prodotta per chi ama le birre britanniche. Limpida, con un amaro bilanciato, note maltate equilibrate ed alti livelli di Cascade e altri luppoli americani agrumati e resinosi. Tendenzialmente di colore dorato carico. (5,5 -7,5% ABV) - **Goose Island IPA** è il perfetto esempio di questo stile.

LE NOSTRE HOP FARMS

August Busch III si ispirò ai luppoli coltivati nella regione bavarese di Hallertau, situata lungo il 49° parallelo. Così, nel **1987**, fece produrre luppoli alla stessa latitudine nell'Idaho settentrionale, in una zona molto isolata a sole 10 miglia a sud del confine canadese. Il territorio che circonda le **Elk Mountain Farms** è stato scelto per la sua capacità di coltivare molte di queste varietà europee che preferiscono lunghe giornate calde e notti fresche. Al culmine delle lunghe giornate estive, le farms ricevono quasi 16 ore di luce solare. Nel corso degli ultimi 29 anni la superficie coltivata a luppolo della fattoria è cresciuta fino a raggiungere quasi 700 ettari, rendendola la più grande azienda agricola di luppoli del mondo. Durante i primi anni della fattoria, l'intento era quello di coltivare principalmente luppoli da aroma. Attualmente vengono coltivate dieci varietà commerciali e 108 sperimentali.

STORIA E FATTI SUL BRAND

Goose Island è un birrificio storico nel panorama craft americano, nato a **Chicago** nel lontano **1988**. La Midway, la nostra mitica **Session IPA**, nasce nel 2017.

Tradotto in italiano significa "a metà strada", ed è proprio quello che vuole essere: una via di mezzo tra le «Ale» classiche e le moderne «IPA».
Questo è evidente sia per l'amaro meno pronunciato, sia per il grado alcolico più moderato.

ORIGINI

Chicago, USA

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 4,1%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Session IPA

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Legermente agrumato / Fruttato tropicale
Leggermente amaro, con note tropicali, fruttate e delicatamente agrumate

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto d'orzo / Acqua /
Luppoli Hallertau, Amarillo, Centennial e Mosaic

ABBINAMENTI
Carni magre | Aperitivo misto | Composta di frutta tropicale

LO SAPEVI CHE...?

SESSION

Secondo alcune fonti, il termine "session" veniva utilizzato per le **birre con bassa gradazione alcolica che potevano essere consumate in una "sessione di bevute" perché più leggere**. Si racconta infatti che gli operai delle fabbriche belliche inglesi avevano a disposizione sessioni di 4 ore per bere birra: da qui il nome "session beer". Le Session IPA combinano la luppolatura di un IPA classica, con un maggiore focus su note agrumate e tropicali, e il contenuto alcolico inferiore di una birra session.

PERCHÉ MIDWAY?

Lo storico birrificio di Chicago non poteva non essere presente sulla scena birraria con una session e, dopo numerose sperimentazioni, ha lanciato nel 2017 la sua Session IPA (Midway). Il nome, tradotto in **«a metà strada»** è proprio un riferimento alla **via di mezzo rispetto alle American IPA tradizionali**. Prodotta in America con i luppoli dell'Elk Mountain Farms nell'Idaho nord-occidentale, Goose Midway utilizza una base di malto pale ben bilanciata e luppoli Hallertau, Amarillo, Centennial e Mosaic. Goose Midway ha un **colore ambrato chiaro** con carbonatazione media, sormontata da una fugace schiuma bianca. Al naso, potenti **note di frutta tropicale** si uniscono ad **aromi agrumati di pompelmo e mandarino**. I sapori pompelmo e mandarino continuano ad essere percepiti sul palato, insieme a un po' di **note biscottate**, sostenute da un leggero amaro. Una sessione IPA delicata e facile da bere.

LE NOSTRE HOP FARMS

August Busch III si ispirò ai luppoli coltivati nella regione bavarese di Hallertau, situata lungo il 49° parallelo. Così, nel **1987**, fece produrre luppoli alla stessa latitudine nell'Idaho settentrionale, in una zona molto isolata a sole 10 miglia a sud del confine canadese. Il territorio che circonda le **Elk Mountain Farms** è stato scelto per la sua capacità di coltivare molte di queste varietà europee che preferiscono lunghe giornate calde e notti fresche. Al culmine delle lunghe giornate estive, le farms ricevono quasi 16 ore di luce solare. Nel corso degli ultimi 29 anni la superficie coltivata a luppolo della fattoria è cresciuta fino a raggiungere quasi 700 ettari, rendendola la più grande azienda agricola di luppoli del mondo. Durante i primi anni della fattoria, l'intento era quello di coltivare principalmente luppoli da aroma. Attualmente vengono coltivate dieci varietà commerciali e 108 sperimentali.

Hoegaarden®

LA BLANCHE ORIGINALE BELGA

STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di **Hoegaarden** comincia nell'omonimo villaggio della provincia del Brabante Fiammingo, a meno di un'ora da Bruxelles, in Belgio. Nel **1445** i monaci della cittadina sono i primi a sperimentare l'utilizzo della buccia d'arancia e del coriandolo nelle birre di frumento, un'intuizione che ha reso Hoegaarden famosa in tutto il mondo.

Il logo è composto da due stemmi sovrapposti. Sul primo è raffigurata una **pala perforata**, che richiama l'antico lavoro dei birrai; sul secondo il **bastone episcopale** del Principe Vescovo di Liege, che concesse un'agevolazione fiscale sul grano agevolando così la produzione di birra locale.

ORIGINI

Hoegaarden, Belgio

SERVIZIO

Iconico bicchiere esagonale

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 4,9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Witbier

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Agrumi / Spezie / Impasto per pane bianco

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto d'orzo / Grano grezzo / Bucce d'arancio / Coriandolo

ABBINAMENTI — Pesce alla griglia | Agrumi

LO SAPEVI CHE...?

I MONACI E IL CORIANDOLO

Nel XV secolo, quando il Belgio faceva parte dei Paesi Bassi e aveva un grande impero coloniale, le spezie esotiche divennero improvvisamente accessibili. A quel tempo, le birre di frumento erano incredibilmente acide. **I monaci di Hoegaarden ebbero così l'intuizione di utilizzare una di queste spezie provenienti dalle colonie, il coriandolo, per addolcirne l'asprezza.**

I VASETTI DI MARMELLATA

L'inconfondibile **bicchiere esagonale** di Hoegaarden ricorda molto la forma dei vasetti di marmellata. Sembra non sia un caso. Leggenda narra che, tempo fa, in mancanza di bicchieri, nel villaggio ci fosse l'abitudine di bere proprio dai contenitori vuoti delle confetture.

BIRRA E SALUTE

Le **Witbier** come Hoegaarden sono ricche di lievito, vitamina B e cromo, oltre ad avere un basso grado alcolico. Nel XVII e XVIII secolo i medici avevano l'abitudine di prescriverle per aiutare le persone affette da carenza vitaminica poiché si riteneva avessero **proprietà integrative**.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
AMBRÉE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I **monaci offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

SERVIZIO

Iconico calice

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 6,6%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Ale

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Speziato / Note di Bergamotto
Ambrata e delicatamente speziata, bilanciata da note di malto tostato e lieve luppolatura

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI
Carni rosse | Salumi

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

DELICIEUSE!

Si racconta che, secoli fa, un mastro birraio laico che lavorava presso l'abbazia di Dinant creò una Leffe così piacevole e deliziosa che i parrocchiani si dimenticarono di presenziare alla funzione domenicale preferendo godersi l'ottima birra. Questa cosa fece infuriare il Padre Abate, che dovette intervenire energicamente.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
BLONDE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I monaci **offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura. **Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

Leffe Blonde è stata premiata con la **medaglia d'argento** durante la **World Beer Cup** nel 2012.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

SERVIZIO

Iconico calice

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 6,6%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Ale

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Speziato / Fruttato
Sapore elegante e complesso, morbido e fruttato con retrogusto lievemente speziato, corpo deciso e colore dorato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI
Carni bianche | Formaggi freschi

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

DELICIEUSE!

Si racconta che, secoli fa, un mastro birraio laico che lavorava presso l'abbazia di Dinant creò una Leffe così piacevole e deliziosa che i parrocchiani si dimenticarono di presenziare alla funzione domenicale preferendo godersi l'ottima birra. Questa cosa fece infuriare il Padre Abate, che dovette intervenire energicamente.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
RITUEL 9

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I monaci **offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura. **Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

Leffe Rituel 9, ricca di luppolo ha un gusto caratteristico lievemente speziato ed alcolico.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

SERVIZIO

Iconico calice

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Ale

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Speziato / Fruttato
Ambrata e delicatamente speziata, bilanciata da note di malto tostato e lieve luppolatura

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI
Salumi | Formaggi affumicati

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

UNA BIRRA DA MEDITAZIONE

Grazie alla sua struttura e all'elevato tenore alcolico, Leffe Rituel è la tipica birra da meditazione, per cui **degustarla può considerarsi un vero e proprio rituale**. Al palato è rotonda e di buon corpo, risulta piacevole da bere con il suo **finale di frutta secca e note tostate**, lievemente amaro. I malti con cui viene prodotta le conferiscono un lungo e intenso retrogusto di **cereali tostati** e **lievi note di caffè**.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
ROUGE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I **monaci offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

SERVIZIO

Iconico calice

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 6,6%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Ale

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Tostato / Speziato
Colore tra il rosso e l'ambrato, con un aroma intenso di malto, note di tostatura e di agrumi canditi

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati |
Agnello

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

SOLO PER L'ITALIA

Leffe Rouge viene prodotta esclusivamente per i consumatori italiani. Con il suo gusto avvolgente caratterizzato dalle **note caramellate**, è una birra d'abbazia belga che si presenta con un **colore ambrato intenso**, una **schiuma densa e persistente**, **aromi di panificazione** e **sentori lievemente tostati**.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
TRIPLE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I **monaci offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

SERVIZIO

Iconico calice

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 8,5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Tripel

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Speziato / Fruttato
Robusta e lievemente amara, con un fine aroma di chiodi di garofano. Il gusto è intenso ed il colore dorato e leggermente velato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI
Molluschi | Formaggi stagionati

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

LE TRIPEL

Nate dalla tradizione brassicola monastica belga, le Tripel sono **birre ad alta gradazione**, dal **corpo intenso ed avvolgente**. Sono una delle declinazioni degli stili storici monastici, tra cui figurano anche le Dubbel e le Quadrupel; tuttavia, a differenza di queste ultime, le Tripel non sono scure ma hanno un **colore dorato intenso** e le loro caratteristiche organolettiche spaziano dal fruttato allo speziato, con note calde e persistenti.

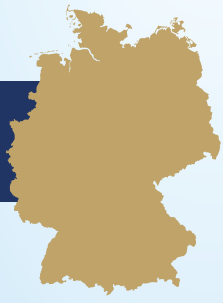
STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI



Monaco di Baviera, Germania

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager, Munchner

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Floreale - Sapore lievemente maltato, con note di cereali e rinfrescante finale luppolato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI
Wurstel | Carne suina

LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Löwenbräu è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra bavarese dal colore brillante e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. **Il suo stand è tra i più grandi e riconoscibili della fiera**, grazie al leone ruggente all'ingresso e alla torre di 37 metri facilmente visibile da ogni angolo del Theresienwiese, sede della Oktoberfest.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene **prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot)**, una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

ROCK 'N' BEER

Sembra che i **Mötley Crüe**, gruppo rock statunitense attivo negli anni '80 e '90, abbiano aggiunto la doppia umlaut (¨) al nome come omaggio a Löwenbräu, la birra preferita e più apprezzata dal gruppo nel periodo della sua fondazione.

Oktoberfestbier

Löwenbräu
MÜNCHEN

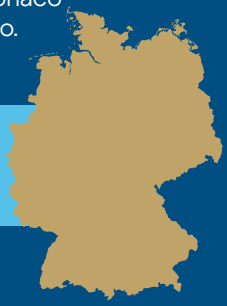
STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

La Löwenbräu Oktoberfestbier è una birra di puro malto d'orzo e dal colore ambrato, preparata in occasione della celebre festa autunnale. Con le sue dolci note maltate e la sua apprezzabile corposità celebra l'evento che ha reso Monaco famosa in tutto il mondo.



ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 6,1%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager, Oktoberfestbier

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Floreale - Sapore lievemente maltato, con note di cereali e rinfrescante finale luppolato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI
Carne alla brace

LO SAPEVI CHE...?

LE ORIGINI DELL'OKTOBERFEST

Le origini dell'Oktoberfest risalgono al **1810**, in occasione del **matrimonio tra il principe bavarese Ludwig e la principessa sassone Therese von Sachsen-Hildburgghausen**. Ai festeggiamenti, che si tennero in un grande prato alle porte della città poi battezzato Theresienwiese in onore della sposa, **parteciparono tutti i cittadini di Monaco, a cui venne offerta della birra locale**. **La festa fu talmente apprezzata che venne ripetuta negli anni seguenti**, assumendo col tempo un carattere tradizionale. Oggi, durante le due settimane dell'Oktoberfest, si vendono all'incirca 7 milioni di litri di birra per un giro d'affari totale di oltre 1 milione di euro.

LA BIRRA DI MARZO

La **Löwenbräu Oktoberfestbier è una birra Marzen**. Il termine riprende il mese di marzo (März in tedesco), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra viene **prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

Lass Dir raten, trinke Spaten!

Schutz-Marke
SPATEN

L'ORIGINALE LAGER BIONDA BAVARESE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini di Spaten risalgono al **1397**, anno in cui nel registro fiscale di Monaco di Baviera viene inserito per la prima volta il nome di un mastro birraio nell'edificio di Neuhausergasse 4: Hans Welser. Dopo frequenti cambi di proprietà, passa alla **famiglia Spatt**, da cui ancora oggi prende il nome.

Nel **1807** Gabriel Sedlmayr acquista l'attività, all'epoca la più piccola di tutta la città, e la trasforma nel **più grande birrificio di Monaco**.

Nel **1867** diventa la prima e unica fabbrica tedesca a ricevere la **medaglia d'oro per la birra** all'Esposizione Mondiale di Parigi.

Nel **1997** Spaten ha celebrato il **600° anniversario**.

Prodotta nel più rigoroso rispetto della Legge Bavarese della Purezza del 1516.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager, Munchner

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Luppolato - Sapore di luppolo molto equilibrato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto Pale di Monaco / Luppolo nobile Bavarese

ABBINAMENTI
Formaggi | Carne di suino

LO SAPEVI CHE...?

IL GENIO DELLA BIRRA

Al centro del logo è raffigurata una **pala per il malto**, riferimento sia al nome dell'azienda (in tedesco Spaten significa "vanga") sia allo strumento con cui in passato i birrai spalavano i cereali durante la fase di ammostamento. Le iniziali **G. S.** si riferiscono invece a **Gabriel Sedlmayr**, mastro birraio a capo del birrificio per più di cinquant'anni. Grande innovatore e uomo di ampie vedute, Sedlmayr introdusse nuove tecniche di fermentazione e svariate innovazioni nelle pratiche di produzione della birra. Oggi è **universalmente riconosciuto come uno dei più grandi mastri birrai della storia della birra**.

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Spaten è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra dal colore leggermente ambrato e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. Il suo stand, l'Ochsenbraterei, è uno dei tendoni più frequentati della fiera. Al suo ingresso capeggia la statua mobile di un bue arrostito, specialità culinaria della casa immancabilmente accompagnata dalla birra Spaten. È una tradizione che risale al 1881, quando il macellaio Johann Rössler progettò una macchina appositamente per cuocere la carne di bue intero arrostito e così attirare la folla.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Spaten viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

Lass Dir raten, trinke Spaten!

Schutz- Marke

SPATEN
AUS MÜNCHEN

OKTOBERFESTBIER

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini di Spaten risalgono al **1397**, anno in cui nel registro fiscale di Monaco di Baviera viene inserito per la prima volta il nome di un mastro birraio nell'edificio di Neuhausergasse 4: Hans Welser. Dopo frequenti cambi di proprietà, passa alla **famiglia Spatt**, da cui ancora oggi prende il nome.

Nel **1807** Gabriel Sedlmayr acquista l'attività, all'epoca la più piccola di tutta la città, e la trasforma nel **più grande birrificio di Monaco**.

Nel **1867** diventa la prima e unica fabbrica tedesca a ricevere la **medaglia d'oro per la birra** all'Esposizione Mondiale di Parigi.

Nel **1997** Spaten ha celebrato il **600° anniversario**.

La Spaten Oktoberfestbier è la **birra ambrata più venduta dell'Oktoberfest**. Ogni sorso lascia sul palato un sapore inconfondibile, leggermente dolce e rotondo.

Prodotta nel più rigoroso rispetto della Legge Bavarese della Purezza del 1516.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	5,9%
AMARO	
CORPO	

SPILLATURA	Alla tedesca
FERMENTAZIONE	Bassa
STILE	Lager, Oktoberfestbier
FINITURA	Filtrata
GUSTO	Dolce, corposo e biscottato
INGREDIENTI PRINCIPALI	Malto Pale di Monaco / Luppolo nobile Bavarese
ABBINAMENTI	Formaggi | Carne suina

LO SAPEVI CHE...?

LE ORIGINI DELL'OKTOBERFEST

Le origini dell'Oktoberfest risalgono al **1810**, in occasione del **matrimonio tra il principe bavarese Ludwig e la principessa sassone Therese von Sachsen-Hildburgghausen**. Ai festeggiamenti, che si tennero in un grande prato alle porte della città poi battezzato Theresienwiese in onore della sposa, **parteciparono tutti i cittadini di Monaco, a cui venne offerta della birra locale. La festa fu talmente apprezzata che venne ripetuta negli anni seguenti**, assumendo col tempo un carattere tradizionale. Oggi, durante le due settimane dell'Oktoberfest, si vendono all'incirca 7 milioni di litri di birra per un giro d'affari totale di oltre 1 milione di euro.

LA BIRRA DI MARZO

La Spaten Oktoberfestbier è una birra Marzen. Il termine riprende il mese di marzo (März in tedesco), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra **viene prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Spaten viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di Stella Artois ha inizio a **Leuven**, in **Belgio**, nel **1366**, data in cui viene fatta risalire l'inizio della tradizione birraia della città.

Un secolo più tardi viene fondato il birrificio Den Hoorn, di cui nel 1708 diventa mastro birraio **Sebastian Artois** che più tardi acquista lo stabilimento cambiandone il nome.

Il termine "Stella" ha invece un'origine più recente. Nel **Natale del 1926**, il birrificio decide di donare un lotto speciale di birra agli abitanti di Leuven e ad ognuna di quelle bottiglie viene dato il nome "Stella". Il successo è tale che, da allora e per sempre, quel nome è rimasto.

Più di 600 anni di tradizione in un calice.

ORIGINI

Leuven, Belgio

SERVIZIO

Iconico calice

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Fruttato / Floreale
Piacevolmente amara e con delicati aromi fruttati e floreali

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo Saaz / Malto d'orzo / Lievito / Acqua

ABBINAMENTI
Pizza | Prosciutto crudo

LO SAPEVI CHE...?

L'ORIGINE DEL LOGO

Il corno sulla parte superiore del logo è presente sin dalla fondazione dell'azienda. Sembra che la sede che ha poi ospitato il birrificio Den Hoorn ("il corno" in lingua belga) fosse originariamente un ufficio postale. A quei tempi, i postini segnalavano il loro arrivo con un corno, cosa che spiegherebbe il primo nome dato al birrificio. La scritta **"Anno 1366"** si riferisce invece all'anno in cui viene fatta risalire la tradizione birraia della città di Leuven, quando i birrai cominciarono ad utilizzare il luppolo al posto del gruit (miscela di erbe usata per aromatizzare la birra).

DRAUGHT MASTER

Fondata su un patrimonio di **oltre 600 anni di tradizione birraia**, l'eredità di Stella Artois si riflette anche nell'unicità del suo **rituale in nove passaggi** (purificazione, sacrificio, alchimia, corona, rimozione, taglio, valutazione, pulizia, presentazione). Non è un caso che **dal 1997** il birrificio organizzi il **Draught Master**, competizione in cui i gestori di locali si sfidano eseguendo tutti e nove passaggi del rituale belga per ottenere la spillatura perfetta che consente di degustare al meglio Stella Artois.

IL CALICE

Stella Artois va servita nel suo iconico calice, **progettato per esaltare le qualità organolettiche della birra ed elevare così l'esperienza di degustazione**. Il **bordo dorato**, oltre a dare un tono pregiato, ne esalta il sapore; la **forma a tulipano** aiuta a creare l'imboccatura perfetta in grado di valorizzare gli aromi del luppolo; lo **stelo allungato** impedisce che il calore della mano riscaldi la birra all'interno e consente così di mantenere la giusta temperatura più a lungo.

TENNENT'S SUPER

BIRRA DOPPIO MALTO

STORIA E FATTI SUL BRAND

Tennent's Super appartiene alla famiglia delle **strong lager scozzesi**, colore leggermente ramato, aroma intenso e distintivo, con una nota di caramello nel finale.

Il colore giallo dorato è ottenuto grazie alla tostatura del malto a temperature più elevate rispetto ad una classica lager.

È ancora oggi una delle **lager con il maggior contenuto di gradi** saccarometrici ed alcolici.

Dal 1914 la Tennent's® **può essere gustata ai quattro angoli del mondo** anche in luoghi lontani come India, Messico, Hong Kong e Hawaii.

ORIGINI

Scozia

SERVIZIO

Caratteristico bicchiere Americano

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Strong Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Luppolato / Speziato - Si distingue per il gusto dolce ed un finale luppolato e leggermente speziato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo / Malto d'orzo / Acqua

ABBINAMENTI
Carne | Formaggi

LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DELL'IMPERO

Il birrificio dei fratelli Tennent fece il grande salto nel **XVIII secolo**, quando cominciò ad **esportare le sue birre nelle Americhe e in tutto l'Impero britannico** per soddisfare la richiesta dei tanti emigrati britannici. L'operazione era oltretutto facilitata dall'alta gradazione alcolica, che permetteva alla Tennent's Super di sopravvivere ai lunghi viaggi.

LA BIRRA DELL'INSURREZIONE

Nel **1745**, **dopo aver guidato un'insurrezione** per ripristinare la sua casata sul trono inglese, **Carlo Edoardo Stuart insieme al suo esercito alloggiò presso la fabbrica di birra Tennent's nella città di Glasgow.** Nei registri del municipio della città è riportato che ogni uomo sia stato rinfrescato e in qualche modo rincuorato dalla deliziosa birra offerta dai fratelli Tennent.

SIAMO SOCIAL!

Tennent's Super è l'**unica birra in Italia ad avere una community social media creata spontaneamente dagli stessi consumatori**. La risposta è una sola: **"La Tennent's Super è la Tennent's Super!"**

BIRRE ALLA SPINA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le radici del marchio Bass risalgano al lontano **1777**, quando William Bass fonda uno dei primi birrifici sul fiume Trent, in **Inghilterra**.

Bass è una delle birre più famose al mondo e rappresenta una vera e propria **icona nel Regno Unito**.

Ha sempre avuto un ruolo dominante all'interno del mercato inglese, mantenendo inalterati fino ai giorni nostri il suo carattere distintivo e l'**elevata qualità delle materie prime**.

Lo **Scotch Ale** è uno stile originario della Scozia, anticamente chiamato Wee Heavy 60-/70-/80-, dove il numero stava a indicare il prezzo in scellini al barile. Lo contraddistinguono il **colore ambrato** e la **tendenza liquorosa**.

ORIGINI

Inghilterra

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	9%
AMARO	
CORPO	
SPILLATURA	All'inglese
FERMENTAZIONE	Alta
STILE	Scotch Ale
FINITURA	Filtrata
GUSTO	Maltato / Luppolato
INGREDIENTI PRINCIPALI	Malto inglese / Luppolo aromatico
ABBINAMENTI	Formaggi a media stagionatura | Carni rosse

LO SAPEVI CHE...?

UNA NOTTE PER IL PRIMO MARCHIO

Il triangolo rosso di Bass è stato **il primo marchio ad essere registrato nel Regno Unito**. Si dice che, dopo l'approvazione del Trademark Registration Act del 1875, un impiegato abbia aspettato tutta la notte di Capodanno fuori dall'ufficio di registrazione per essere il primo a registrare il marchio il giorno successivo.

IL TRIANGOLO ROSSO NELL'ARTE

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento la birra Bass raggiunge una notorietà ed iconicità tali da comparire in capolavori artistici e letterari. L'iconico triangolo rosso compare nel bar delle **Folies-Bergère di Manet** ed è raffigurato in diverse opere cubiste di **Picasso**. La birra Bass viene anche citata più volte nell'**Ulisse di James Joyce**.

LE ACQUE DI BURTON

L'**acqua di Burton sul Trent** è ricca di minerali disciolti, soprattutto gesso, vale a dire che l'acqua è "dura", piuttosto che "morbida". L'acqua dura è particolarmente indicata per la produzione di birre "Ale", comprese le India Pale Ale (IPA) e le Scotch Ale. Questo perché i minerali possono avere un effetto positivo sia sulla fermentazione che sulla resa aromatica dei luppoli. La presenza di ioni solfato nell'approvvigionamento idrico naturale di Burton può anche portare a un leggero odore di zolfo (o "uovo") nella birra; un gusto acquisito e alquanto divisivo che è stato a lungo chiamato "Burton Snatch".

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le radici del marchio Bass risalgano al lontano **1777**, quando William Bass fonda uno dei primi birrifici sul fiume Trent, in **Inghilterra**.

Bass è una delle birre più famose al mondo e rappresenta una vera e propria **icona nel Regno Unito**.

Ha sempre avuto un ruolo dominante all'interno del mercato inglese, mantenendo inalterati fino ai giorni nostri il suo carattere distintivo e l'**elevata qualità delle materie prime**.

Bass Extra Smooth è una **lager inglese** dal sapore pronunciato ma equilibrato, prodotta utilizzando malti selezionati e luppolo aromatico.

ORIGINI

Inghilterra

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato / Lievitato

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto Pilsner / Malto Pale

ABBINAMENTI — Affettati | Carni bianche

LO SAPEVI CHE...?

UNA NOTTE PER IL PRIMO MARCHIO

Il triangolo rosso di Bass è stato **il primo marchio ad essere registrato nel Regno Unito**. Si dice che, dopo l'approvazione del Trademark Registration Act del 1875, un impiegato abbia aspettato tutta la notte di Capodanno fuori dall'ufficio di registrazione per essere il primo a registrare il marchio il giorno successivo.

IL TRIANGOLO ROSSO NELL'ARTE

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento la birra Bass raggiunge una notorietà ed iconicità tali da comparire in capolavori artistici e letterari. L'iconico triangolo rosso compare nel bar delle **Folies-Bergère di Manet** ed è raffigurato in diverse opere cubiste di **Picasso**. La birra Bass viene anche citata più volte nell'**Ulisse di James Joyce**.

84 ANNI DOPO

Quando nel 1912 l'**RMS Titanic** affonda al largo della costa di Terranova, **a bordo ci sono 12.000 bottiglie di Bass**. 84 anni dopo, nell'agosto del **1996**, una spedizione riporta in superficie alcune di quelle bottiglie, ora nelle mani di fini collezionisti.

BECK'S

PRODOTTA NEL RISPETTO DELLA LEGGE TEDESCA DELLA PUREZZA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Beck's prende il nome da **Heinrich Beck**, mastro birraio che fonda l'azienda insieme a Thomas May e Lüder Rutenberg nel **1873**. Originariamente destinata al solo mercato estero, viene venduta in Germania per la prima volta nel 1949.

Heinrich Beck decide di produrre la sua birra nel rispetto dell'antica Legge Tedesca della Purezza, utilizzando solo **materie prime di altissima qualità**.

Nel 1876 Beck's vince la medaglia d'oro nella categoria **"Best Continental Beer"** all'Esposizione Universale di Philadelphia, che le riconosce così la qualità e l'eccellenza che ancora la contraddistinguono.

La chiave riportata in etichetta si ispira allo stemma della città di Brema, da sempre gelosa della propria libertà e indipendenza.

Puro malto, legge della purezza tedesca.

ORIGINI

Bremen, Germania

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Pils

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato - Fresco e puro

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto / Luppolo Bavarese

ABBINAMENTI — Carne | Formaggi

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Beck's segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

LA SVOLTA CON LA BOTTIGLIA VERDE

Heinrich Beck, uomo progressista e visionario, fu tra i primi ad utilizzare bottiglie in vetro verde. Questa scelta aveva una duplice funzione. Da un lato, permetteva di ovviare alla carenza di vetro marrone di quegli anni; dall'altro consentiva di limitare l'esposizione della birra ai raggi solari per preservarne gusto ed aromi. **In un tempo in cui la birra era venduta quasi esclusivamente in bottiglie marroni, Beck's si distingueva anche per il suo design unico e riconoscibile.**

LA CHIAVE RIFLESSA

Non tutti sanno che l'**iconica chiave di Brema** che compare sull'etichetta della birra Beck's è in realtà un'immagine speculare. Infatti, quando la città tedesca pretese che l'azienda pagasse una tassa sull'utilizzo della chiave come simbolo, Beck's giocò d'astuzia: **ribaltò l'immagine e ne registrò il marchio**.

BIRRA DEL BORGO

LA BIRRA DI NATALE MADE IN BORGOROSE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	8%
AMARO	
CORPO	
SPILLATURA	Belga
FERMENTAZIONE	Alta
STILE	Christmas Ale
FINITURA	Non filtrata
GUSTO	Frutta secca / Miele
INGREDIENTI PRINCIPALI	Uva passa / Scorza d'arancia
ABBINAMENTI	Dessert | Cioccolato

LO SAPEVI CHE...?

UNA TRADIZIONE BRASSICOLA BELGA

Dodici riprende la secolare tradizione brassicola belga delle birre di Natale, dette anche **Christmas Ale.** Si tratta di birre stagionali, perché vendute nel periodo delle feste natalizie, dalla gradazione molto alcolica e **ottima per accompagnare i classici dolci natalizi**. Dal sapore speziato e fruttato.

UVETTA, SCORZA D'ARANCIA E CARAMELLO

Il nome 25 Dodici rimanda alle festività natalizie. Come da migliore tradizione, **aromi e sentori sono quelli tipici del periodo natalizio**: uvetta, scorza d'arancia, frutta secca, agrumi, miele, caramello e ribes. Al naso si rivela con note calde ed avvolgenti, mentre in bocca i sentori iniziali di caramello e miele di castagno lasciano subito il posto al fruttato di ciliegia e ribes, con un piacevole amaro finale.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

25 Dodici è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO CORTIGIANA BLANCHE

LA BLANCHE CON STILE ITALIANO

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 4,5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Blanche

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Agrumi / Cereali

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto d'orzo / Cereali / Scorza d'arancia / Zenzero

ABBINAMENTI — Pesce | Carni bianche

LO SAPEVI CHE...?

UNA BLANCHE TUTTA ITALIANA

La Cortigiana di Birra del Borgo è una BLANCHE reinventata con uno stile tipicamente italiano. I sentori del tutto innovativi sono dati dall'aggiunta al mix di malto d'orzo di cereali alternativi come il grano saraceno tartarico, il farro dicocco e i fiocchi d'avena. In bollitura viene poi aggiunta una buona dose di Zenzero, coriandolo e scorza d'arancia. Il risultato è una **birra freschissima, morbida ed elegante, dall'inconfondibile profilo speziato e fruttato**.

BIRRA E SALUTE

Le Blanche come Cortigiana sono ricche di lievito e vitamina B, oltre ad avere un basso grado alcolico. **Nel XVII e XVIII secolo i medici avevano l'abitudine di prescriverle per aiutare le persone affette da carenza vitaminica** poiché si riteneva avessero proprietà integrative.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Cortigiana è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO DUCALE BELGIAN STRONG ALE

LA BIRRA DA MEDITAZIONE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	8,5%
AMARO	
CORPO	
SPILLATURA	Belga
FERMENTAZIONE	Alta
STILE	Dark Strong Ale
FINITURA	Non filtrata
GUSTO	Frutta secca /Cacao
INGREDIENTI PRINCIPALI	Malti tostati / Lieviti aromatici belgi
ABBINAMENTI	Dessert | Carne

LO SAPEVI CHE...?

UNA BIRRA DA MEDITAZIONE

Ispirata alla scuola belga delle Strong Ale, grazie alla sua struttura e all'elevato tenore alcolico, la **Ducale è la tipica birra da meditazione ma si presta anche ad accompagnare sostanziosi banchetti**. Dal colore scuro con riflessi color rubino e un bel cappello di schiuma, seduce con un naso ricco e complesso in cui le note etiliche sono addolcite dai sentori di frutta secca. Al palato è dolce, rotonda e di buon corpo ma risulta piacevole da bere con il suo finale di cacao e note tostate.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Ducale è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BELGIAN STRONG ALE

Le **Belgian Dark Strong Ale** sono birre scure, piuttosto alcoliche, dal profilo aromatico intenso e complesso. Hanno solitamente una schiuma generosa, persistente e fine, oltre a intensi sentori di caramello, miele di castagno, pane di segale, e soprattutto frutta secca e sotto spirito. L'**elevata gradazione alcolica** è uno dei tratti distintivi di queste birre, ma nelle migliori versioni di questo stile sembra un caldo abbraccio. Può anche aiutare a rendere il corpo più lieve e donare bevibilità. Tutta questa opulenza è adeguatamente bilanciata da una caratteristica secchezza finale, piuttosto che dalla limitata amarezza del luppolo. In ogni caso, le Belgian Dark Strong Ale non dovrebbero essere stucchevoli e dolci ed evitare qualsiasi finale con note di liquirizia o sciroppose.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO DUCHESSA SAISON AL FARRO

L'ELEGANZA DEL FARRO DEI MONTI DELLA DUCHESSA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,8%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Saison

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Frutta polpa gialla / Miele

INGREDIENTI PRINCIPALI — Farro / Lieviti aromatici belgi

ABBINAMENTI — Pesce | Verdure

LO SAPEVI CHE...?

BANANA, ANANAS E FRUTTA TROPICALE

Ispirata alle classiche Saison belghe, la Duchessa è prodotta utilizzando il farro coltivato sui **Monti della Duchessa nel comune di Borgorese**. La **schiuma abbondante e pannosa** libera **aromi fruttati** (banana, ananas, frutta tropicale) e floreali. La leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una **birra fresca e piacevole**.

LA BIRRA DEGLI STAGIONALI

La Duchessa è una birra **Saison** affinata dall'inventiva italiana di Birra del Borgo. Si tratta di **un tradizionale stile di birra belga ad alta fermentazione** che, prima dell'arrivo dei moderni sistemi di refrigerazione e quando le stagioni scandivano la produzione della birra, permetteva ai birrai di fermentare nelle stagioni invernali. La Saison **veniva poi venduta in estate e consumata perlopiù dai lavoratori stagionali locali ("saisonniers")**. Per lungo tempo caduto in disuso, questo stile birraio è stato riscoperto in anni più recenti e riproposto in Italia da Birra del Borgo.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

La Duchessa è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO LISA LAGER ITALIANA NON FILTRATA

LAGER ITALIANA NON FILTRATA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Cereali / Miele - Fresca, leggera con note speziate

INGREDIENTI PRINCIPALI — Grano Senatore Cappelli / Scorze d'arancia

ABBINAMENTI — Pizza | Pasta

LO SAPEVI CHE...?

UNA LAGER FUORI DAL COMUNE

Con LISA Birra del Borgo ripensa il mondo delle Lager tradizionali. Il **grano italiano Senatore Cappelli** la rende morbida e intensa, mentre la **scorza d'arancia** aggiunge freschezza e leggerezza. Dorata e non filtrata, elegante ma decisa, è caratterizzata da note erbacee e fruttate accompagnate da delicati sentori di cereali e crosta di pane. Prende spunto dalla tradizione della bassa fermentazione per regalare una nuova e moderna esperienza di birra italiana.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

LISA è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

COUNTRY WINNER

Nel 2020 LISA ha vinto ai **World Beer Awards** il prestigioso titolo di "Country Winner", classificandosi così come **la migliore birra lager a livello internazionale**. Si tratta del concorso di birra più autorevole al mondo, un enorme risultato per un birrificio italiano.

BIRRA DEL BORGO

MALEDETTAMENTE BUONA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA 6,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgia Ale

FINITURA
Non filtrata

GUSTO Caramello / Agrumi

INGREDIENTI PRINCIPALI Malti caramellati / Lieviti selvatici

ABBINAMENTI Carne | Pasta

LO SAPEVI CHE...?

MIELE, CARAMELLO E AGRUMI

Maledetta nasce dall'incontro tra la cultura brassicola belga e quella anglosassone. La **decisa luppolatura** di scuola inglese si sposa alla perfezione con le **note fruttate e floreali di grande intensità e complessità** sviluppate dalla selezione del lievito. In bocca, al sentore di miele sopraggiunge il caramello che evolve poi nell'agrumato e va a fondersi con una **piacevole nota amara e speziata**.

I LIEVITI ADDOMESTICATI

In Maledetta Birra del Borgo sperimenta un **lievito autoctono** selezionato tra quelli "catturati" lungo il corso di anni di sperimentazione tra i **Monti della Duchessa** che circondano il birrificio. Da questo lievito unico nasce una birra unica.

IL CLUB MALEDETTO

Birra del Borgo ha dedicato questa birra al sigaro toscano e al club Maledetto Toscano, aggregazione spontanea di appassionati del mondo del sigaro. Questo perché gli **aromi ed i sentori di Maledetta esaltano il momento di degustazione del sigaro**.

BIRRA DEL BORGO

MY ANTONIA IMPERIAL PILS

IL SORPRENDENTE INCONTRO TRA ITALIA E USA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 7,5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Imperial Pils

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Agrumi / Luppolo

INGREDIENTI PRINCIPALI — Luppoli europei / Luppoli americani

ABBINAMENTI — Carne ovina | Salumi

LO SAPEVI CHE...?

UN INCONTRO ESPLOSIVO

Con My Antonia Birra del Borgo rivoluziona il mondo della bassa fermentazione, addentrandosi nel mondo delle **Imperial Pils**. Luppoli europei e luppoli americani si incontrano per un dry-hopping con Simcoe, Warrior e Saaz. Con un grado alcolico ed un corpo decisamente più importanti rispetto alle classiche Pils, sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

My Antonia è una delle poche birre a bassa fermentazione prodotte da Birra del Borgo, che le conferisce **un aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.

WILLA CATHER

My Antonia porta **il nome della protagonista del romanzo omonimo di Willa Cather**, scrittrice americana vincitrice di un Pulizer. L'autrice tratteggia un personaggio curioso e sognatore, proprio come la birra che porta il suo nome.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO REALE EXTRA AMERICAN PALE ALE

LA REALE CON TANTO LUPPOLO EXTRA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA 6,4%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Due tempi

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
APA

FINITURA
Non filtrata

GUSTO Agrumi / Luppolo

INGREDIENTI PRINCIPALI Malti chiari / Luppoli americani

ABBINAMENTI Carne suina | Formaggi stagionati

LO SAPEVI CHE...?

IL LUPPOLO EXTRA

ReAle Extra è una variazione della classica ReAle tutta incentrata sul luppolo. Diverse varietà di luppolo vengono infatti aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose tre volte superiore rispetto alla versione classica. Il risultato è un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso. Al primo sorso le papille gustative sono piacevolmente investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima nota di mandarino.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

ReAle Extra è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche.

AMERICAN IPA

Birra del Borgo si è ispirata alla declinazione delle "American IPA" dove il mix classico di luppoli per il Dry Hopping vede la **massiccia comparsa di luppoli USA** che si contraddistinguono per le **note più agrumate** rispetto alle classiche versioni IPA continentali. ReAle Extra, difatti, presenta un IBU di 70.

BIRRA DEL BORGO

BIRRA DEL BORGO REALE INDIA PALE ALE

LA PRIMA, L'UNICA, L'ORIGINALE DAL 2005

STORIA E FATTI SUL BRAND

Birra del Borgo nasce ufficialmente nel **2005** a **Borgorose**, un piccolo paese in provincia di Rieti al confine tra Lazio ed Abruzzo, nella riserva naturale dei Monti della Duchessa.

Sin dalla sua fondazione, il birrificio non ha mai smesso di ricercare **soluzioni innovative** sperimentando con lieviti autoctoni, tecniche legate al mondo vitivinicolo, insoliti ingredienti e fermentatori non comuni come le Anfore.

ORIGINI

Borgorose, Italia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	6,4%
AMARO	
CORPO	
SPILLATURA	Due tempi
FERMENTAZIONE	Alta
STILE	IPA
FINITURA	Non filtrata
GUSTO	Caramello / Luppolo
INGREDIENTI PRINCIPALI	Malti caramellati / Luppolo
ABBINAMENTI	Formaggi erborinati | Pasta

LO SAPEVI CHE...?

ISPIRAZIONE BRITANNICA

ReAle è stata la prima birra brassata a Borgorose e ancora oggi una delle più amate. **Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi**, si contraddistingue per il suo **profumo intenso** dato dai luppoli aromatici americani. **Ambrata** con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre suadenti **note agrumate e pepate**.

LE POTENZIALITÀ DEL LUPPOLO

ReAle è una birra dall'abbondante luppolatura ispirata alle IPA inglesi. Queste nascono all'inizio dell'Ottocento, quando in pieno colonialismo i birrifici inglesi cominciano a produrre per il mercato estero birre più amare e ricche di luppolo. La maggiore presenza di luppolo consentiva infatti di aumentare la stabilità e la capacità conservativa della birra, che era quindi in grado di sopravvivere a lunghi viaggi in mare e a climi molto caldi. Il successo di queste birre si è dovuto anche al loro essere un'alternativa sicura all'acqua potabile locale oltre che un simbolo nazionale per i tanti inglesi residenti nelle colonie.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

ReAle è il perfetto esempio di come Birra del Borgo sappia coniugare tradizione e innovazione, ripensando la birra in modo del tutto originale. Dando libero sfogo a creatività e sperimentazione, reinterpreta gli stili tradizionali mantenendo l'eleganza ed equilibrio che contraddistinguono il birrificio. Un modo nuovo, tutto italiano, di produrre birre uniche. Rispetto ai sentori delle classiche IPA inglesi qui sono evidenti le note date dai luppoli USA utilizzati.

KING OF BEERS
LAGER AMERICANA

STORIA E FATTI SUL BRAND

Il termine **«king of beers»** apparve sull'etichetta della bottiglia nel 1898 come motivo di festeggiamento per le prime 500 milioni di bottiglie.

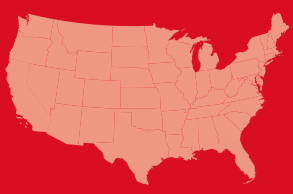
L'utilizzo del **legno di faggio** è unico nel suo genere: non apporta note legnose alla birra ma aiuta il lievito durante la maturazione del mosto. Il riso utilizzato viene "perlato" per mantenere la parte più pura del chicco. È cruciale per donare alla birra un finale più nitido e di facile bevuta.

Marca di **birra più valorizzata al mondo**.

Birra prodotta con il **100% di energia rinnovabile**.

ORIGINI

St. Louis, Missouri, USA



IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Lievemente luppolato - Morbida ed estremamente fresca

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto d'orzo / Riso / Acqua / Luppolo

ABBINAMENTI
Carne alla griglia | Burgers

LO SAPEVI CHE...?

IL SOGNO AMERICANO

Nel **1857** il giovane Adolphus Busch lasciava la Germania per dirigersi in America, terra dalle infinite opportunità. Qui sposò la figlia di Eberhard Anheuser, proprietario di un piccolo birrificio, e collaborò insieme a lui per creare quella che sarebbe diventata la Anheuser-Busch Company. Ancora oggi la birra **Bud ha una forte identità americana**. L'**aquila** in etichetta, pronta a spiccare il volo, simboleggia la forza, il coraggio e la libertà di chi ha creduto nel sogno americano.

FINE DEL PROIBIZIONISMO

Il **7 aprile 1933** migliaia di abitanti di St. Louis si accalcarono davanti alle porte del birrificio Anheuser-Busch, aspettando con impazienza di assaporare ancora una volta la loro amata Budweiser. Allo scoccare della mezzanotte la birra preferita d'America torno in commercio, segnando la fine del proibizionismo. Nella stessa giornata, Anheuser-Busch presentò al mondo i Clydesdales, otto cavalli che presto sarebbero divenuti un'icona nazionale. Questi marciarono per le strade di Washington, DC, consegnando la prima cassa di Budweiser post-proibizionismo al presidente Franklin D. Roosevelt alla Casa Bianca.

UNA BIRRA TANTO COMPLESSA QUANTO SEMPLICE

Bud richiede numerosi processi prima di divenire **una delle lager più consumate al mondo**. Oltre all'utilizzo del **riso "perlato"**, viene anche adoperato il metodo del **Krausening**, così da attivare una fermentazione secondaria. In particolari tank orizzontali, il mosto viene successivamente fatto maturare assieme al **legno di faggio**: così facendo il lievito rimarrà in sospensione più a lungo e darà vita ad una birra molto limpida e beverina.

DIRETTAMENTE DA MONACO DI BAVIERA, LA CITTÀ DEI MONACI

STORIA E FATTI SUL BRAND

Franziskaner ha una tradizione birraria di oltre 600 anni.

Le origini di Franziskaner risalgono al **1363**, anno in cui il mastro birraio Sei del Vaterstetter viene menzionato per la prima volta come proprietario della "fabbrica di birra accanto ai Francescani" in Residenzstrasse a Monaco.

Il nome del birrificio deriva proprio dal monastero dei Francescani ubicato nella stessa strada.

È stato Ludwig Hohlwein, noto illustratore e pioniere dello sachplakat style, a disegnare il logo nel 1935. Da allora il frate, fiero e sorridente con in mano un boccale di birra, è il simbolo del birrificio bavarese, sinonimo di qualità ed eccellenza.

Classico ed autentico stile dal cuore della Baviera.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Weizen / Weiss Hell

FINITURA
Non filtrata

GUSTO
Sentori di banana / Chiodi di garofano
Dalla carbonatura caratteristica e dall'aroma speziato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malti di frumento / Malto d'orzo di Monaco / Lievito Weiss firmato Franziskaner

ABBINAMENTI
Salsiccia | Carni rosse

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Franziskaner segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari.** Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti. Com'era possibile, allora, che si potessero produrre birre di frumento? In primis, l'editto fu aggiornato dopo pochi anni per includere anche l'utilizzo del grano, così da ovviare a questa limitazione. Altre fonti indicano come dietro la legislazione ci fossero solo motivi di profitto, soprattutto quelli dalla potente famiglia Wittelsbach di Baviera (in particolare, i duchi Guglielmo IV e Luigi X), che originariamente promulgarono il Reinheitsgebot e in seguito trassero profitto dalla vendita di "concessioni di produzione" per le birre di frumento.

ALE IN UN PAESE DI LAGER

La Franziskaner Weissbier è **una delle poche Ale prodotte in Germania**, paese delle Lager per eccellenza. Le birre Ale si contraddistinguono per un'alta fermentazione e per il loro sapore ricco e vigoroso, che le rende più impegnative. La loro tradizione è poi più antica perché, non necessitando di temperature troppo basse per la fermentazione, garantivano ai birrai una maggiore flessibilità di produzione prima dell'avvento dei moderni sistemi di refrigerazione.

IL CHICCO DI RISO

Secondo un'antica tradizione della Baviera, **le Weissbier come Franziskaner vanno servite con un chicco di riso all'interno del bicchiere**. Questo, depositandosi sul fondo, rilascia l'anidride carbonica contenuta nella birra che, salendo in superficie, concorre a formare una schiuma compatta e persistente. La forma allungata del bicchiere ha poi lo scopo di contenere al meglio il caratteristico cappello di schiuma, denso e quasi simile alla panna, e di esaltare le qualità organolettiche della birra.

DIRETTAMENTE DA MONACO DI BAVIERA, LA CITTÀ DEI MONACI

STORIA E FATTI SUL BRAND

Franziskaner ha una tradizione birraria di oltre 600 anni.

Le origini di Franziskaner risalgono al **1363**, anno in cui il mastro birraio Sei del Vaterstetter viene menzionato per la prima volta come proprietario della "fabbrica di birra accanto ai Francescani" in Residenzstrasse a Monaco.

Il nome del birrificio deriva proprio dal monastero dei Francescani ubicato nella stessa strada.

È stato Ludwig Hohlwein, noto illustratore e pioniere dello sachplakat style, a disegnare il logo nel 1935. Da allora il frate, fiero e sorridente con in mano un boccale di birra, è il simbolo del birrificio bavarese, sinonimo di qualità ed eccellenza.

Classico ed autentico stile dal cuore della Baviera.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Dunkel Weizen / Weiss

FINITURA
Non filtrata

GUSTO
Lievito / Caramello
Gusto pieno, moderatamente acidulo e con toni caldi dei malti tostati. Scura e dall'aroma intenso, con note fruttate

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malti di frumento / Malto d'orzo di Monaco / Lievito Weiss firmato Franziskaner

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati

Carne da barbecue

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Franziskaner segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari.** Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti. Com'era possibile, allora, che si potessero produrre birre di frumento? In primis, l'editto fu aggiornato dopo pochi anni per includere anche l'utilizzo del grano, così da ovviare a questa limitazione. Altre fonti indicano come dietro la legislazione ci fossero solo motivi di profitto, soprattutto quelli dalla potente famiglia Wittelsbach di Baviera (in particolare, i duchi Guglielmo IV e Luigi X), che originariamente promulgarono il Reinheitsgebot e in seguito trassero profitto dalla vendita di "concessioni di produzione" per le birre di frumento.

LA TRIPLA DECOZIONE

Dunkel è un tradizionale stile di **birra scura bavarese,** molto comune nelle zone rurali nei dintorni di Monaco. Per la sua produzione viene impiegata la tecnica della tripla decozione, un processo complesso e laborioso che prevede l'estrazione di una parte del mosto (decotto) che viene poi portato a bollire separatamente per poi essere reintrodotta nel composto principale. Il risultato è una birra dal colore più scuro e dal sapore di malto più accentuato.

IL CHICCO DI RISO

Secondo un'antica tradizione della Baviera, **le Weissbier come Franziskaner vanno servite con un chicco di riso all'interno del bicchiere**. Questo, depositandosi sul fondo, rilascia l'anidride carbonica contenuta nella birra che, salendo in superficie, concorre a formare una schiuma compatta e persistente. La forma allungata del bicchiere ha poi lo scopo di contenere al meglio il caratteristico cappello di schiuma, denso e quasi simile alla panna, e di esaltare le qualità organolettiche della birra.

KELLERBIER

DIRETTAMENTE DA MONACO DI BAVIERA, LA CITTÀ DEI MONACI

STORIA E FATTI SUL BRAND

Franziskaner ha una tradizione birraria di oltre 600 anni.

Le origini di Franziskaner risalgono al **1363**, anno in cui il mastro birraio Sei del Vaterstetter viene menzionato per la prima volta come proprietario della "fabbrica di birra accanto ai Francescani" in Residenzstrasse a Monaco.

Il nome del birrificio deriva proprio dal monastero dei Francescani ubicato nella stessa strada.

È stato Ludwig Hohlwein, noto illustratore e pioniere dello sachplakat style, a disegnare il logo nel 1935. Da allora il frate, fiero e sorridente con in mano un boccale di birra, è il simbolo del birrificio bavarese, sinonimo di qualità ed eccellenza.

Classico ed autentico stile dal cuore della Baviera.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Kellerbier

FINITURA
Non filtrata

GUSTO
Malto / Pane tostato
Vellutato, corposo, morbido e leggermente speziato.
Ambrata, lievemente carbonata

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito a bassa fermentazione Franziskaner /
Malto d'orzo di Monaco

ABBINAMENTI
Arrosto | Cervo | Dessert con frutta secca

LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DI CANTINA

Kellerbier in tedesco significa "birra di cantina". Questo termine si riferisce ad una particolare tecnica di produzione della birra a bassa fermentazione prodotta in Baviera. Prima della nascita dei moderni sistemi refrigeranti, i birrai, oltre a sfruttare le basse temperature dei mesi invernali, conservavano la birra in grotte o cantine fredde, che garantivano una condizione termica stabile e fresca per tutta la durata della sua lenta fermentazione.

KELLERBIER O ZWICKEL?

Nel mondo birraio moderno, molto spesso le due tipologie vengono confuse. Questo perché, come per le Pils e le Lager, si tende a confondere lo stile birraio con la famiglia di appartenenza. Per semplificare, possiamo affermare come tutte le Zwickel siano delle Kellerbier ma non viceversa. **Nel caso di Franziskaner Keller, effettivamente, si tratta di una Kellerbier come da tradizione**: l'utilizzo dei malti tostati le dona un colore ambrato intenso, a differenza delle Zwickel, tendenzialmente chiare e con note lattiche.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Franziskaner segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

STORIA E FATTI SUL BRAND

Goose island IPA nasce su iniziativa di John Hall, che dopo un viaggio in Europa, fu ispirato dalla vasta scelta di Ales che non era presente a **Chicago** e decise quindi di aprire il suo primo brewpub nel **1989**. Nasce così l'osteria **Clybourn Brew Pub** sull'isola di Goose.

L'IPA, fiore all'occhiello di Goose Island, è stata per sei volte vincitrice di medaglie al **Great American Beer festival**.

MEDAGLIA D'ORO
2012 / 2000

MEDAGLIA D'ARGENTO
2009 / 2007 / 2004

MEDAGLIA DI BRONZO
2001

Lo stile tradizionale inglese è stato rivisitato, intensificando le note agrumate e l'intenso finale dato dai **luppoli Cascade e Centennial**.

ORIGINI

Chicago, USA

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
IPA

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Agrumato / Luppolato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto Special Pale / Luppolo Pilgrim

ABBINAMENTI
Burgers | Carne alla griglia | Gorgonzola

LO SAPEVI CHE...?

LE POTENZIALITÀ DEL LUPPOLO

Goose IPA è una birra dall'abbondante luppolatura ispirata alle antiche IPA inglesi. Queste nascono all'inizio dell'Ottocento, quando in pieno colonialismo i birrifici inglesi cominciano a produrre per il mercato estero birre più amare e ricche di luppolo. La maggiore presenza di luppolo consentiva infatti di aumentare la stabilità e la capacità conservativa della birra, che era quindi in grado di sopravvivere a lunghi viaggi in mare e a climi molto caldi. Il successo di queste birre si è dovuto anche al loro essere un'alternativa sicura all'acqua potabile locale oltre che un simbolo nazionale per i tanti inglesi residenti nelle colonie.

ENGLISH O AMERICAN IPA?

Le IPA moderne si sono evolute più e più volte, uno stile che viene costantemente reinterpretato e reimmaginato, ma rappresenta sempre il potere e la personalità dell'umile luppolo. Tutto ciò può creare un po' di confusione, ecco perché è utile spiegarne le differenze.

English IPA. **Una moderna evoluzione delle IPA storiche**. Aroma di luppoli inglesi pronunciato, note ferrose e terrose, amarezza pronunciata con un buon corpo e note maltate abbastanza intense. Tendenzialmente di colore ambrato intenso (5 – 7% ABV).

American IPA. **Un'IPA americana ben luppolata ma equilibrata**, spesso prodotta per chi ama le birre britanniche. Limpida, con un amaro bilanciato, note maltate equilibrate ed alti livelli di Cascade e altri luppoli americani agrumati e resinosi. Tendenzialmente di colore dorato carico. (5,5 -7,5% ABV) - **Goose Island IPA** è il perfetto esempio di questo stile.

LE NOSTRE HOP FARMS

August Busch III si ispirò ai luppoli coltivati nella regione bavarese di Hallertau, situata lungo il 49° parallelo. Così, nel **1987**, fece produrre luppoli alla stessa latitudine nell'Idaho settentrionale, in una zona molto isolata a sole 10 miglia a sud del confine canadese. Il territorio che circonda le **Elk Mountain Farms** è stato scelto per la sua capacità di coltivare molte di queste varietà europee che preferiscono lunghe giornate calde e notti fresche. Al culmine delle lunghe giornate estive, le farms ricevono quasi 16 ore di luce solare. Nel corso degli ultimi 29 anni la superficie coltivata a luppolo della fattoria è cresciuta fino a raggiungere quasi 700 ettari, rendendola la più grande azienda agricola di luppoli del mondo. Durante i primi anni della fattoria, l'intento era quello di coltivare principalmente luppoli da aroma. Attualmente vengono coltivate dieci varietà commerciali e 108 sperimentali.

STORIA E FATTI SUL BRAND

Goose Island è un birrificio storico nel panorama craft americano, nato a **Chicago** nel lontano **1988**. La Midway, la nostra mitica **Session IPA**, nasce nel 2017.

Tradotto in italiano significa "a metà strada", ed è proprio quello che vuole essere: una via di mezzo tra le «Ale» classiche e le moderne «IPA».
Questo è evidente sia per l'amaro meno pronunciato, sia per il grado alcolico più moderato.

ORIGINI

Chicago, USA

IN LATTINA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 4,1%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Session IPA

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Legermente agrumato / Fruttato tropicale
Leggermente amaro, con note tropicali, fruttate e delicatamente agrumate

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto d'orzo / Acqua /
Luppoli Hallertau, Amarillo, Centennial e Mosaic

ABBINAMENTI
Carni magre | Aperitivo misto | Composta di frutta tropicale

LO SAPEVI CHE...?

SESSION

Secondo alcune fonti, il termine "session" veniva utilizzato per le **birre con bassa gradazione alcolica che potevano essere consumate in una "sessione di bevute" perché più leggere**. Si racconta infatti che gli operai delle fabbriche belliche inglesi avevano a disposizione sessioni di 4 ore per bere birra: da qui il nome "session beer". Le Session IPA combinano la luppolatura di un IPA classica, con un maggiore focus su note agrumate e tropicali, e il contenuto alcolico inferiore di una birra session.

PERCHÉ MIDWAY?

Lo storico birrificio di Chicago non poteva non essere presente sulla scena birraria con una session e, dopo numerose sperimentazioni, ha lanciato nel 2017 la sua Session IPA (Midway). Il nome, tradotto in **«a metà strada»** è proprio un riferimento alla **via di mezzo rispetto alle American IPA tradizionali**. Prodotta in America con i luppoli dell'Elk Mountain Farms nell'Idaho nord-occidentale, Goose Midway utilizza una base di malto pale ben bilanciata e luppoli Hallertau, Amarillo, Centennial e Mosaic. Goose Midway ha un **colore ambrato chiaro** con carbonatazione media, sormontata da una fugace schiuma bianca. Al naso, potenti **note di frutta tropicale** si uniscono ad **aromi agrumati di pompelmo e mandarino**. I sapori pompelmo e mandarino continuano ad essere percepiti sul palato, insieme a un po' di **note biscottate**, sostenute da un leggero amaro. Una sessione IPA delicata e facile da bere.

LE NOSTRE HOP FARMS

August Busch III si ispirò ai luppoli coltivati nella regione bavarese di Hallertau, situata lungo il 49° parallelo. Così, nel **1987**, fece produrre luppoli alla stessa latitudine nell'Idaho settentrionale, in una zona molto isolata a sole 10 miglia a sud del confine canadese. Il territorio che circonda le **Elk Mountain Farms** è stato scelto per la sua capacità di coltivare molte di queste varietà europee che preferiscono lunghe giornate calde e notti fresche. Al culmine delle lunghe giornate estive, le farms ricevono quasi 16 ore di luce solare. Nel corso degli ultimi 29 anni la superficie coltivata a luppolo della fattoria è cresciuta fino a raggiungere quasi 700 ettari, rendendola la più grande azienda agricola di luppoli del mondo. Durante i primi anni della fattoria, l'intento era quello di coltivare principalmente luppoli da aroma. Attualmente vengono coltivate dieci varietà commerciali e 108 sperimentali.

Hoegaarden®

LA BLANCHE ORIGINALE BELGA

STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di **Hoegaarden** comincia nell'omonimo villaggio della provincia del Brabante Fiammingo, a meno di un'ora da Bruxelles, in Belgio. Nel **1445** i monaci della cittadina sono i primi a sperimentare l'utilizzo della buccia d'arancia e del coriandolo nelle birre di frumento, un'intuizione che ha reso Hoegaarden famosa in tutto il mondo.

Il logo è composto da due stemmi sovrapposti. Sul primo è raffigurata una **pala perforata**, che richiama l'antico lavoro dei birrai; sul secondo il **bastone episcopale** del Principe Vescovo di Liege, che concesse un'agevolazione fiscale sul grano agevolando così la produzione di birra locale.

ORIGINI

Hoegaarden, Belgio

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 4,9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Witbier

FINITURA
Non filtrata

GUSTO — Agrumi / Spezie / Impasto per pane bianco

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto d'orzo / Grano grezzo / Bucce d'arancio / Coriandolo

ABBINAMENTI — Pesce alla griglia | Agrumi

LO SAPEVI CHE...?

I MONACI E IL CORIANDOLO

Nel XV secolo, quando il Belgio faceva parte dei Paesi Bassi e aveva un grande impero coloniale, le spezie esotiche divennero improvvisamente accessibili. A quel tempo, le birre di frumento erano incredibilmente acide. **I monaci di Hoegaarden ebbero così l'intuizione di utilizzare una di queste spezie provenienti dalle colonie, il coriandolo, per addolcirne l'asprezza.**

I VASETTI DI MARMELLATA

L'inconfondibile **bicchiere esagonale** di Hoegaarden ricorda molto la forma dei vasetti di marmellata. Sembra non sia un caso. Leggenda narra che, tempo fa, in mancanza di bicchieri, nel villaggio ci fosse l'abitudine di bere proprio dai contenitori vuoti delle confetture.

BIRRA E SALUTE

Le **Witbier** come Hoegaarden sono ricche di lievito, vitamina B e cromo, oltre ad avere un basso grado alcolico. Nel XVII e XVIII secolo i medici avevano l'abitudine di prescriverle per aiutare le persone affette da carenza vitaminica poiché si riteneva avessero **proprietà integrative**.

Jupiler®

BELGIAN BEER LAGER

STORIA E FATTI SUL BRAND

Il nome **Jupiler** richiama Jupille, cittadina belga nella provincia di Liegi dove la birra viene prodotta.

Fondata nel **XIX secolo** dalla **famiglia Piedboeuf**, è stata rilanciata nel 1966 come Jupiler 5, numero che indicava sia il contenuto alcolico sia il numero di ingredienti.

È la birra numero 1 in Belgio, sponsor della Jupiler Pro League e della Federazione calcistica belga.

ORIGINI

Belgio

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Pils

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato / Luppolato - Maltato e leggermente luppolato

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto d'orzo / Luppolo / Lievito

ABBINAMENTI — Formaggi | Carne | Pizza

LO SAPEVI CHE...?

THE BULL

Il primo toro raffigurato nel logo era un animale forte e robusto, ma pieno di spirito e giocoso. Questo per volontà di Albert Van Damme, che richiese esplicitamente "un toro, simbolo di potere, che torna a casa felice dopo una festa". Venne così riprodotto un uro, capostipite dei bovini domestici europei, in posizione rampante ispirata al cavallino della Ferrari. Oggi compare invece in una posa che **ne evidenzia la forza, la sicurezza e la protezione della tribù.**

LA SPILLATURA PERFETTA

In origine, chi serviva la birra Jupiler usava le palle del toro sul logo in cima al bicchiere come riferimento per una spillatura perfetta. Questa pratica ha dato il via ad un rituale che continua ancora oggi. Per **ottenere una schiuma cremosa alta circa 2 dita di altezza**, questa deve raggiungere esattamente il livello delle palle del toro.

UNO SPONSOR STORICO

Jupiler è lo sponsor ufficiale dei Red Devils, la **squadra nazionale di calcio belga**. Ne è partner orgogliosa da oltre 30 anni, nella buona e nella cattiva sorte, dalla qualificazione ai tornei fino a diventare la migliore squadra del mondo.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
AMBRÉE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I **monaci offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 6,6%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Ale

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Speziato / Note di Bergamotto
Ambrata e delicatamente speziata, bilanciata da note di malto tostato e lieve luppolatura

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI
Carni rosse | Salumi

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

DELICIEUSE!

Si racconta che, secoli fa, un mastro birraio laico che lavorava presso l'abbazia di Dinant creò una Leffe così piacevole e deliziosa che i parrocchiani si dimenticarono di presenziare alla funzione domenicale preferendo godersi l'ottima birra. Questa cosa fece infuriare il Padre Abate, che dovette intervenire energicamente.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
BLONDE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I **monaci offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura. **Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

Leffe Blonde è stata premiata con la **medaglia d'argento** durante la **World Beer Cup** nel 2012.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 6,6%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Ale

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Speziato / Fruttato
Sapore elegante e complesso, morbido e fruttato con retrogusto lievemente speziato, corpo deciso e colore dorato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI
Carni bianche | Formaggi freschi

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

DELICIEUSE!

Si racconta che, secoli fa, un mastro birraio laico che lavorava presso l'abbazia di Dinant creò una Leffe così piacevole e deliziosa che i parrocchiani si dimenticarono di presenziare alla funzione domenicale preferendo godersi l'ottima birra. Questa cosa fece infuriare il Padre Abate, che dovette intervenire energicamente.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
RITUEL 9

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I **monaci offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura. **Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi** e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

Leffe Rituel 9, ricca di luppolo ha un gusto caratteristico lievemente speziato ed alcolico.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Ale

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Speziato / Fruttato
Ambrata e delicatamente speziata, bilanciata da note di malto tostato e lieve luppolatura

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI
Salumi | Formaggi affumicati

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

UNA BIRRA DA MEDITAZIONE

Grazie alla sua struttura e all'elevato tenore alcolico, Leffe Rituel è la tipica birra da meditazione, per cui **degustarla può considerarsi un vero e proprio rituale**. Al palato è rotonda e di buon corpo, risulta piacevole da bere con il suo **finale di frutta secca e note tostate**, lievemente amaro. I malti con cui viene prodotta le conferiscono un lungo e intenso retrogusto di **cereali tostati** e **lievi note di caffè**.

Leffe
Bière Belge d'Abbaye
Belgisch Abdijbier
ROUGE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Leffe è il nome dell'**abbazia di Dinant** nel sud del **Belgio** dove è stata prodotta la birra fin dall'inizio.

Sin dal 1240 i numerosi **pellegrini trovavano rifugio presso l'abbazia di Leffe**. I **monaci offrivano** loro una **bevanda sana e ritemprante**, una **Leffe**.

Ci si trovava nel mezzo a numerose epidemie, quindi l'ebollizione dell'acqua che avviene durante il processo di fermentazioni di birra, uccideva i microbi, rendendo la birra Leffe una bevanda sicura.

Nei secoli l'Abbazia è stata più volte distrutta e ricostruita a causa di guerre, epidemie e saccheggi e la produzione di birra fu riavviata solo nel 1952.

ORIGINI

Dinant, Belgio meridionale

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 6,6%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Belgian Ale

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Tostato / Speziato
Colore tra il rosso e l'ambrato, con un aroma intenso di malto, note di tostatura e di agrumi canditi

INGREDIENTI PRINCIPALI
Lievito caratteristico di Leffe / Malto d'orzo

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati |
Agnello

LO SAPEVI CHE...?

L'INCISIONE

Alla base del calice si trova una decorazione in rilievo che richiama l'abbazia di Dinant, mentre la **lettera "L" incisa** sul fondo del bicchiere favorisce la creazione continua di bolle e consente di ottenere una schiuma persistente.

I METODI DEI MONACI

Per testare la qualità delle prime Leffe veniva adottato un test di verifica molto particolare. La birra veniva versata su una sedia dove i monaci birrai si sedevano per circa mezz'ora. Se questa era appiccicosa quando si alzavano dalla sedia, era considerata di ottima qualità.

SOLO PER L'ITALIA

Leffe Rouge viene prodotta esclusivamente per i consumatori italiani. Con il suo gusto avvolgente caratterizzato dalle **note caramellate**, è una birra d'abbazia belga che si presenta con un **colore ambrato intenso**, una **schiuma densa e persistente**, **aromi di panificazione** e **sentori lievemente tostati**.

LOBURG

BIÈRE BELGE

STORIA E FATTI SUL BRAND

La Loburg Breweries fu **fondata nella prima metà del XIX secolo a Leuven,** un piccolo centro nei pressi di Bruxelles.

Loburg significa «borgo di Lovanio».

Da sempre la Loburg ha fatto della qualità una delle sue caratteristiche portanti: per i suoi prodotti, ad esempio, usa soltanto **luppolo della qualità Saaz.**

ORIGINI

Belgio

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,7%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Pils

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Lievemente floreale / Speziato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto d'orzo / Luppolo Saaz / Lievito

ABBINAMENTI
Pollo | Insalata | Pesce

LO SAPEVI CHE...?

LO CHAMPAGNE DELLE BIRRE

La birra Loburg viene definita lo "champagne delle birre" grazie al suo **inconfondibile perlage** e all'**iconico calice**. Proprio come per lo champagne, il calice dalla forma lunga e slanciata ne conserva il perlage elegante e consente una graduale esaltazione degli aromi.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

La Loburg è una birra a bassa fermentazione, processo volto a conferirle un **aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso, ma piuttosto recente se si considera l'intera storia della birra. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.

POCHE CHANCE DI ASSAGGIARLA!

Considerata una birra di nicchia perchè solo **pochissimi Paesi al Mondo la vendono**. L'Italia è uno tra questi.

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager, Munchner

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Floreale - Sapore lievemente maltato, con note di cereali e rinfrescante finale luppolato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI
Wurstel | Carne suina

LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Löwenbräu è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra bavarese dal colore brillante e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. **Il suo stand è tra i più grandi e riconoscibili della fiera**, grazie al leone ruggente all'ingresso e alla torre di 37 metri facilmente visibile da ogni angolo del Theresienwiese, sede della Oktoberfest.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene **prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot)**, una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

ROCK 'N' BEER

Sembra che i **Mötley Crüe**, gruppo rock statunitense attivo negli anni '80 e '90, abbiano aggiunto la doppia umlaut (¨) al nome come omaggio a Löwenbräu, la birra preferita e più apprezzata dal gruppo nel periodo della sua fondazione.

MÄRZEN

Löwenbräu MÜNCHEN

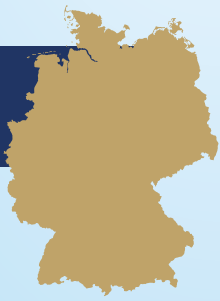
STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI



Monaco di Baviera, Germania

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,8%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Marzen

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato

INGREDIENTI PRINCIPALI — Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI — Formaggi | Carne

LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DI MARZO

Il nome **Marzen riprende il mese di marzo (März in tedesco)**, un riferimento al fatto che questa tipologia di birra **viene prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Löwenbräu è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra bavarese dal colore brillante e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. **Il suo stand è tra i più grandi e riconoscibili della fiera**, grazie al leone ruggente all'ingresso e alla torre di 37 metri facilmente visibile da ogni angolo del Theresienwiese, sede della Oktoberfest.

Oktoberfestbier

Löwenbräu
MÜNCHEN

STORIA E FATTI SUL BRAND

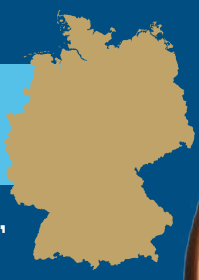
Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

La Löwenbräu Oktoberfestbier è una birra di puro malto d'orzo e dal colore ambrato, preparata in occasione della celebre festa autunnale. Con le sue dolci note maltate e la sua apprezzabile corposità celebra l'evento che ha reso Monaco famosa in tutto il mondo.

ORIGINI



Monaco di Baviera, Germania

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 6,1%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager, Oktoberfestbier

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Floreale - Sapore lievemente maltato, con note di cereali e rinfrescante finale luppolato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI
Carne alla brace

LO SAPEVI CHE...?

LE ORIGINI DELL'OKTOBERFEST

Le origini dell'Oktoberfest risalgono al **1810**, in occasione del **matrimonio tra il principe bavarese Ludwig e la principessa sassone Therese von Sachsen-Hildburgghausen**. Ai festeggiamenti, che si tennero in un grande prato alle porte della città poi battezzato Theresienwiese in onore della sposa, **parteciparono tutti i cittadini di Monaco, a cui venne offerta della birra locale**. **La festa fu talmente apprezzata che venne ripetuta negli anni seguenti**, assumendo col tempo un carattere tradizionale. Oggi, durante le due settimane dell'Oktoberfest, si vendono all'incirca 7 milioni di litri di birra per un giro d'affari totale di oltre 1 milione di euro.

LA BIRRA DI MARZO

La **Löwenbräu Oktoberfestbier è una birra Marzen**. Il termine riprende il mese di marzo (März in tedesco), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra viene **prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

PREMIUM PILS

Löwenbräu MÜNCHEN

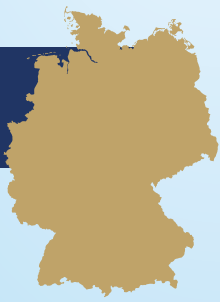
STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI



Monaco di Baviera, Germania

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
German Pils

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato

INGREDIENTI PRINCIPALI — Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI — Formaggi | Carne

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

ROCK 'N' BEER

Sembra che i **Mötley Crüe**, gruppo rock statunitense attivo negli anni '80 e '90, abbiano aggiunto la doppia umlaut (¨) al nome come omaggio a Löwenbräu, la birra preferita e più apprezzata dal gruppo nel periodo della sua fondazione.

TRIUMPHATOR

DUNKLER DOPPELBOCK

Löwenbräu MÜNCHEN

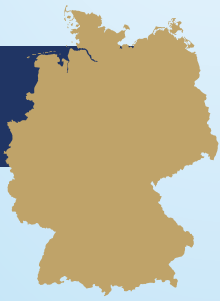
STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI



Monaco di Baviera, Germania

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 7,6%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Doppel Bock

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato

INGREDIENTI PRINCIPALI — Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI — Formaggi stagionati | Carne suina

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

IL SENTORE CARAMELLATO

Il caratteristico sentore di caramello nella Löwenbräu Triumphator è dovuto all'**utilizzo di malti caramello**, detti anche malti cristallo. L'orzo bagnato non viene essiccato ma stufato a bassa temperatura, in modo da caramellizzare gli zuccheri. Il risultato è un malto croccante con aromi di caramello, zucchero bruciato e frutta secca che conferisce alla birra una maggiore pienezza in termini di gusto, donando al tempo stesso intensi riflessi ambrati e accentuandone l'aroma.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

La Löwenbräu Triumphator è una birra a bassa fermentazione, processo volto a conferirle un **aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. La fermentazione bassa prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850.

URTYP

Löwenbräu MÜNCHEN

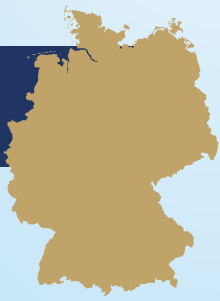
STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI



Monaco di Baviera, Germania

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,4%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager, Helles

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato / Speziato

INGREDIENTI PRINCIPALI — Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI — Wurstel | Carne suina

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

ROCK 'N' BEER

Sembra che i **Mötley Crüe**, gruppo rock statunitense attivo negli anni '80 e '90, abbiano aggiunto la doppia umlaut (¨) al nome come omaggio a Löwenbräu, la birra preferita e più apprezzata dal gruppo nel periodo della sua fondazione.

URTYP

Figlia della più ricercata tradizione bavarese, la Urtyp è una varietà più "forte" rispetto ad una classica Münchner Hell, con un grado plato leggermente più alto. È una birra chiara nella sua forma più intensa, con un corpo lievemente più robusto ed un'esaltazione dei toni maltati. **Per Urtyp si intende una birra prodotta secondo i vecchi canoni brassicoli, nata originariamente nei birrifici bavaresi per attrarre i consumatori dei mercati esteri.**

Lass Dir raten, trinke Spaten!

SPATEN

L'ORIGINALE LAGER BIONDA BAVARESE

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini di Spaten risalgono al **1397**, anno in cui nel registro fiscale di Monaco di Baviera viene inserito per la prima volta il nome di un mastro birraio nell'edificio di Neuhausergasse 4: Hans Welser.
Dopo frequenti cambi di proprietà, passa alla **famiglia Spatt**, da cui ancora oggi prende il nome.

Nel **1807** Gabriel Sedlmayr acquista l'attività, all'epoca la più piccola di tutta la città, e la trasforma nel **più grande birrificio di Monaco**.

Nel **1867** diventa la prima e unica fabbrica tedesca a ricevere la **medaglia d'oro per la birra** all'Esposizione Mondiale di Parigi.

Nel **1997** Spaten ha celebrato il **600° anniversario**.

Prodotta nel più rigoroso rispetto della Legge Bavarese della Purezza del 1516.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,2%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager, Munchner

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Luppolato - Sapore di luppolo molto equilibrato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto Pale di Monaco / Luppolo nobile Bavarese

ABBINAMENTI
Formaggi | Carne di suino

LO SAPEVI CHE...?

IL GENIO DELLA BIRRA

Al centro del logo è raffigurata una **pala per il malto**, riferimento sia al nome dell'azienda (in tedesco Spaten significa "vanga") sia allo strumento con cui in passato i birrai spalavano i cereali durante la fase di ammostamento. Le iniziali **G. S.** si riferiscono invece a **Gabriel Sedlmayr**, mastro birraio a capo del birrificio per più di cinquant'anni. Grande innovatore e uomo di ampie vedute, Sedlmayr introdusse nuove tecniche di fermentazione e svariate innovazioni nelle pratiche di produzione della birra. Oggi è **universalmente riconosciuto come uno dei più grandi mastri birrai della storia della birra**.

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Spaten è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra dal colore leggermente ambrato e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. Il suo stand, l'Ochsenbraterei, è uno dei tendoni più frequentati della fiera. Al suo ingresso capeggia la statua mobile di un bue arrostito, specialità culinaria della casa immancabilmente accompagnata dalla birra Spaten. È una tradizione che risale al 1881, quando il macellaio Johann Rössler progettò una macchina appositamente per cuocere la carne di bue intero arrostito e così attirare la folla.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Spaten viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

Lass Dir raten, trinke Spaten!

Schutz-Marke

SPATEN

Premium Bock

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini di Spaten risalgono al **1397**, anno in cui nel registro fiscale di Monaco di Baviera viene inserito per la prima volta il nome di un mastro birraio nell'edificio di Neuhausergasse 4: Hans Welser.
Dopo frequenti cambi di proprietà, passa alla **famiglia Spatt**, da cui ancora oggi prende il nome.

Nel **1807** Gabriel Sedlmayr acquista l'attività, all'epoca la più piccola di tutta la città, e la trasforma nel **più grande birrificio di Monaco**.

Nel **1867** diventa la prima e unica fabbrica tedesca a ricevere la **medaglia d'oro per la birra** all'Esposizione Mondiale di Parigi.

Nel **1997** Spaten ha celebrato il **600° anniversario**.

Prodotta nel più rigoroso rispetto della Legge Bavarese della Purezza del 1516.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 7,5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager, Munchner

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato / Luppolato - Sapore di luppolo molto equilibrato

INGREDIENTI PRINCIPALI — Malto Pale di Monaco / Luppolo nobile Bavarese

ABBINAMENTI — Carni bianche | Formaggi freschi

LO SAPEVI CHE...?

IL GENIO DELLA BIRRA

Al centro del logo è raffigurata una **pala per il malto**, riferimento sia al nome dell'azienda (in tedesco Spaten significa "vanga") sia allo strumento con cui in passato i birrai spalavano i cereali durante la fase di ammostamento. Le iniziali **G. S.** si riferiscono invece a **Gabriel Sedlmayr**, mastro birraio a capo del birrificio per più di cinquant'anni. Grande innovatore e uomo di ampie vedute, Sedlmayr introdusse nuove tecniche di fermentazione e svariate innovazioni nelle pratiche di produzione della birra. Oggi è **universalmente riconosciuto come uno dei più grandi mastri birrai della storia della birra**.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

La Spaten Bock è una birra a bassa fermentazione, processo volto a conferirle un **aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. Prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850. Fu Gabriel Sedlmayr a spingere perché Spaten diventasse uno dei primi birrifici al mondo ad installare macchine refrigeranti, cosa che le permise di produrre la birra in qualsiasi momento dell'anno.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Spaten viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), u**na delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

Lass Dir raten, trinke Spaten!

SPATEN
AUS MÜNCHEN
OKTOBERFESTBIER

STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini di Spaten risalgono al **1397**, anno in cui nel registro fiscale di Monaco di Baviera viene inserito per la prima volta il nome di un mastro birraio nell'edificio di Neuhausergasse 4: Hans Welser. Dopo frequenti cambi di proprietà, passa alla **famiglia Spatt**, da cui ancora oggi prende il nome.

Nel **1807** Gabriel Sedlmayr acquista l'attività, all'epoca la più piccola di tutta la città, e la trasforma nel **più grande birrificio di Monaco**.

Nel **1867** diventa la prima e unica fabbrica tedesca a ricevere la **medaglia d'oro per la birra** all'Esposizione Mondiale di Parigi.

Nel **1997** Spaten ha celebrato il **600° anniversario**.

La Spaten Oktoberfestbier è la **birra ambrata più venduta dell'Oktoberfest**. Ogni sorso lascia sul palato un sapore inconfondibile, leggermente dolce e rotondo.

Prodotta nel più rigoroso rispetto della Legge Bavarese della Purezza del 1516.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA	5,9%
AMARO	
CORPO	

SPILLATURA	Alla tedesca
FERMENTAZIONE	Bassa
STILE	Lager, Oktoberfestbier
FINITURA	Filtrata
GUSTO	Dolce, corposo e biscottato
INGREDIENTI PRINCIPALI	Malto Pale di Monaco / Luppolo nobile Bavarese
ABBINAMENTI	Formaggi | Carne suina

LO SAPEVI CHE...?

LE ORIGINI DELL'OKTOBERFEST

Le origini dell'Oktoberfest risalgono al **1810**, in occasione del **matrimonio tra il principe bavarese Ludwig e la principessa sassone Therese von Sachsen-Hildburgghausen**. Ai festeggiamenti, che si tennero in un grande prato alle porte della città poi battezzato Theresienwiese in onore della sposa, **parteciparono tutti i cittadini di Monaco, a cui venne offerta della birra locale. La festa fu talmente apprezzata che venne ripetuta negli anni seguenti**, assumendo col tempo un carattere tradizionale. Oggi, durante le due settimane dell'Oktoberfest, si vendono all'incirca 7 milioni di litri di birra per un giro d'affari totale di oltre 1 milione di euro.

LA BIRRA DI MARZO

La Spaten Oktoberfestbier è una birra Marzen. Il termine riprende il mese di marzo (März in tedesco), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra **viene prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Spaten viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di Stella Artois ha inizio a **Leuven**, in **Belgio**, nel **1366**, data in cui viene fatta risalire l'inizio della tradizione birraia della città.

Un secolo più tardi viene fondato il birrificio Den Hoorn, di cui nel 1708 diventa mastro birraio **Sebastian Artois** che più tardi acquista lo stabilimento cambiandone il nome.

Il termine "Stella" ha invece un'origine più recente.
Nel **Natale del 1926**, il birrificio decide di donare un lotto speciale di birra agli abitanti di Leuven e ad ognuna di quelle bottiglie viene dato il nome "Stella".
Il successo è tale che, da allora e per sempre, quel nome è rimasto.

Più di 600 anni di tradizione in un calice.

ORIGINI

Leuven, Belgio

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Fruttato / Floreale
Piacevolmente amara e con delicati aromi fruttati e floreali

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo Saaz / Malto d'orzo / Lievito / Acqua

ABBINAMENTI
Pizza | Prosciutto crudo

LO SAPEVI CHE...?

L'ORIGINE DEL LOGO

Il corno sulla parte superiore del logo è presente sin dalla fondazione dell'azienda. Sembra che la sede che ha poi ospitato il birrificio Den Hoorn ("il corno" in lingua belga) fosse originariamente un ufficio postale. A quei tempi, i postini segnalavano il loro arrivo con un corno, cosa che spiegherebbe il primo nome dato al birrificio. La scritta **"Anno 1366"** si riferisce invece all'anno in cui viene fatta risalire la tradizione birraia della città di Leuven, quando i birrai cominciarono ad utilizzare il luppolo al posto del gruit (miscela di erbe usata per aromatizzare la birra).

DRAUGHT MASTER

Fondata su un patrimonio di **oltre 600 anni di tradizione birraia**, l'eredità di Stella Artois si riflette anche nell'unicità del suo **rituale in nove passaggi** (purificazione, sacrificio, alchimia, corona, rimozione, taglio, valutazione, pulizia, presentazione). Non è un caso che **dal 1997** il birrificio organizzi il **Draught Master**, competizione in cui i gestori di locali si sfidano eseguendo tutti e nove passaggi del rituale belga per ottenere la spillatura perfetta che consente di degustare al meglio Stella Artois.

IL CALICE

Stella Artois va servita nel suo iconico calice, **progettato per esaltare le qualità organolettiche della birra ed elevare così l'esperienza di degustazione**. Il **bordo dorato**, oltre a dare un tono pregiato, ne esalta il sapore; la **forma a tulipano** aiuta a creare l'imboccatura perfetta in grado di valorizzare gli aromi del luppolo; lo **stelo allungato** impedisce che il calore della mano riscaldi la birra all'interno e consente così di mantenere la giusta temperatura più a lungo.

BIRRA DOPPIO MALTO

STORIA E FATTI SUL BRAND

Tennent's Super appartiene alla famiglia delle **strong lager scozzesi**, colore leggermente ramato, aroma intenso e distintivo, con una nota di caramello nel finale.

Il colore giallo dorato è ottenuto grazie alla tostatura del malto a temperature più elevate rispetto ad una classica lager.

È ancora oggi una delle **lager con il maggior contenuto di gradi** saccarometrici ed alcolici.

Dal 1914 la Tennent's® **può essere gustata ai quattro angoli del mondo** anche in luoghi lontani come India, Messico, Hong Kong e Hawaii.

ORIGINI

Scozia

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Strong Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Luppolato / Speziato - Si distingue per il gusto dolce ed un finale luppolato e leggermente speziato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo / Malto d'orzo / Acqua

ABBINAMENTI
Carne | Formaggi

LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DELL'IMPERO

Il birrificio dei fratelli Tennent fece il grande salto nel **XVIII secolo**, quando cominciò ad **esportare le sue birre nelle Americhe e in tutto l'Impero britannico** per soddisfare la richiesta dei tanti emigrati britannici. L'operazione era oltretutto facilitata dall'alta gradazione alcolica, che permetteva alla Tennent's Super di sopravvivere ai lunghi viaggi.

LA BIRRA DELL'INSURREZIONE

Nel **1745**, **dopo aver guidato un'insurrezione** per ripristinare la sua casata sul trono inglese, **Carlo Edoardo Stuart insieme al suo esercito alloggiò presso la fabbrica di birra Tennent's nella città di Glasgow.** Nei registri del municipio della città è riportato che ogni uomo sia stato rinfrescato e in qualche modo rincuorato dalla deliziosa birra offerta dai fratelli Tennent.

SIAMO SOCIAL!

Tennent's Super è l'**unica birra in Italia ad avere una community social media creata spontaneamente dagli stessi consumatori**. La risposta è una sola: **"La Tennent's Super è la Tennent's Super!"**