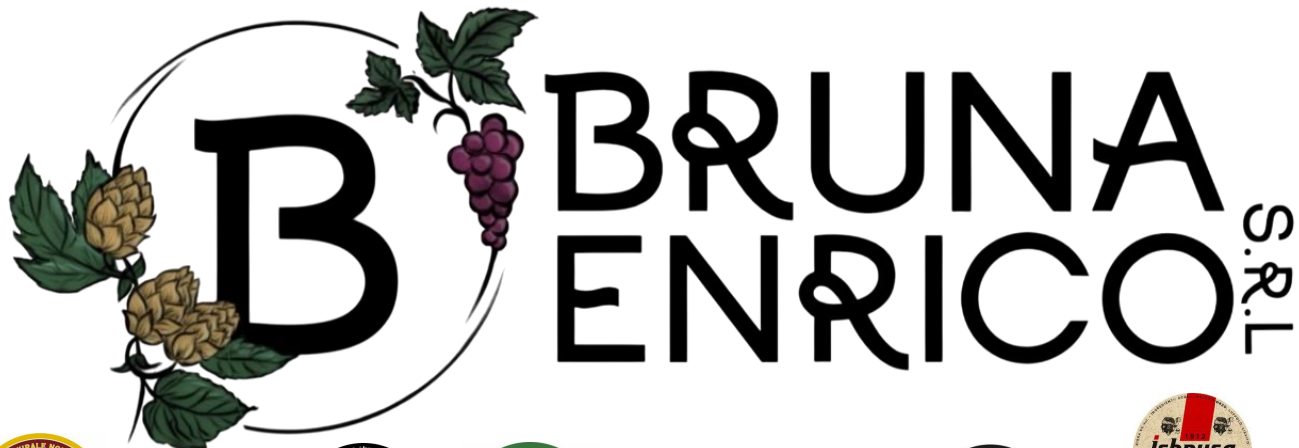




GAMMA SPINA 2025

Bruna Enrico Srl: Storia e Passione per la Birra alla spina dal 1964

Nel cuore della tradizione brassicola italiana, c'è un nome che da oltre **60 anni** è sinonimo di **qualità e passione per la birra: Bruna Enrico Srl**. Fondata nel **1964**, questa azienda ha attraversato decenni di cambiamenti, rimanendo sempre fedele alla propria missione: **offrire ai propri clienti le migliori birre alla spina**, selezionando eccellenze da tutto il mondo e garantendo un'esperienza di gusto unica. Dal primo fusto spillato, la Bruna Enrico Srl ha sempre creduto che la birra non sia solo una bevanda, ma una **forma d'arte e cultura**, capace di unire persone, raccontare storie e creare momenti indimenticabili.

La gamma di birre alla spina selezionate dall'azienda è il risultato di un viaggio che parte dalle tradizioni brassicole italiane e si spinge fino alle terre del Belgio, della Germania, dell'Irlanda e oltre. Perché la birra, per Bruna Enrico Srl, è molto più di una semplice bevanda: è **un racconto di territori, persone e culture**.

Ogni spillatura è un momento speciale, che porta con sé il **profumo dei campi di luppolo tedeschi**, la **forza del mare irlandese**, o la **dolcezza delle abbazie belghe**. Chi sceglie le birre alla spina di Bruna Enrico Srl, sceglie **un viaggio nel mondo della birra**, fatto di **storie, emozioni e tradizioni**.

Bruna Enrico Srl non si limita a distribuire birra: porta nelle mani dei propri clienti **un'esperienza completa**, fatta di **qualità, tradizione e innovazione**. Ogni birra alla spina è **una storia da raccontare e un'emozione da condividere**.

Perché la birra è più di una bevanda: è **un rito, un momento di incontro, un viaggio nel gusto** che unisce persone, culture e tradizioni.

Chi sceglie le birre alla spina di Bruna Enrico Srl, sceglie **la storia di un'azienda che da oltre 60 anni ricerca il meglio e porta l'eccellenza nel bicchiere**.



L'originale e unica!



BELIN CHE BIRRA

LE BIRRE ARTIGIANALI CON IL VERO SPIRITO LIGURE DENTRO

Benvenuti nel mondo di **RIVEA**, dove la passione per l'artigianalità e l'amore per il territorio ligure si incontrano per creare birre uniche, autentiche e dal carattere inconfondibile. La nostra missione è semplice: raccontare la Liguria attraverso sapori che uniscono tradizione, creatività e pura eccellenza.

Ogni birra RIVEA nasce dall'acqua cristallina delle sorgenti dell'Appennino Ligure, ingrediente essenziale che dona freschezza e identità alle nostre creazioni. Usiamo solo materie prime selezionate con cura, prediligendo processi di produzione rispettosi e naturali. Non filtrate e non pastorizzate, le nostre birre conservano intatti i loro sapori genuini, offrendo un'esperienza di bevuta autentica e ricca.

La gamma RIVEA è composta da sei birre, ciascuna con una personalità unica e un legame speciale con il territorio e la cultura ligure. Dai nomi dialettali, che strizzano l'occhio alla tradizione locale, ai profili sensoriali ricercati, ogni birra racconta una storia fatta di radici, ironia e artigianalità.

LE NOSTRE BIRRE:

- **A MANIMAN:** Quadrupel ligure d'ispirazione belga, intensa e avvolgente, per chi ama i sapori complessi. Solo in bottiglia 0,33
- **BIONDELLA:** Saison fresca e vivace, perfetta per i momenti più leggeri e conviviali. Solo in bottiglia 0,33
- **FORESTA:** IPA decisa ed esotica, con luppoli del Pacifico che regalano un'esplosione di note agrumate e tropicali. In bottiglia 0,33 e in fusto alla spina
- **A RUSSA:** Vienna Lager rossa, calda e maltata, un omaggio alla tradizione più autentica. Solo in bottiglia 0,33
- **A NESCIA:** Lager bionda non filtrata, semplice e sincera, ma mai banale. In bottiglia 0,33 e in fusto alla spina
- **A BELINUNA:** Helles Lager morbida e bilanciata, per chi cerca freschezza e facilità di bevuta. Solo in bottiglia 0,33

Ogni birra RIVEA è pensata per accompagnare momenti di convivialità, relax o meditazione, celebrando la bellezza del nostro territorio e l'arte brassicola artigianale. Esplorate la nostra gamma e scoprite il piacere di una birra che parla di Liguria in ogni sorso. **RIVEA: le birre che nascono dal territorio, per emozionare chiunque le assaggi.**

A NESCIA – Lager Artigianale Ligure Non Filtrata

A Nescia, deve il suo nome al fatto di essere un po' torbida, è una birra che si distingue per la sua genuina semplicità e la sua capacità di sorprendere con leggerezza e freschezza. Questa Lager bionda artigianale, prodotta con l'acqua pura delle sorgenti dell'Appennino Ligure, è volutamente sincera e senza fronzoli, ma ricca di carattere. Non filtrata e non pastorizzata, celebra l'autenticità e l'artigianalità del territorio ligure.

Aspetto

A Nescia si presenta con un colore dorato brillante e leggermente velato, a sottolineare la sua natura non filtrata. La schiuma è bianca, soffice e persistente, con una consistenza cremosa che invita al primo sorso.

Aroma

Il profilo aromatico è delicato e fresco. **Note di cereali e crosta di pane** si intrecciano con un accenno di fiori di campo e un tocco erbaceo dato dai luppoli nobili. Sullo sfondo, si percepisce una leggera fragranza agrumata che aggiunge freschezza al bouquet.

Gusto

Al palato, *A Nescia* è leggera e dissetante, ma con una piacevole struttura data dai malti pilsner e vienna. Il sapore è morbido e bilanciato, con accenni di cereali e una lieve dolcezza maltata. Il finale è fresco e pulito, con una punta amara elegante che rende la birra estremamente bevibile. La gradazione alcolica di 5,1% la rende ideale per accompagnare momenti di convivialità senza mai stancare. La sua natura non filtrata dona una consistenza piena e naturale.

Carattere

A Nescia è la birra che celebra la semplicità come valore aggiunto. Fresca, leggera e sincera, non pretende di stupire con complessità, ma conquista con la sua bevibilità e il suo carattere autentico. Non filtrata e non pastorizzata, conserva intatti tutti i suoi sapori naturali e genuini. Come la Liguria stessa, è una birra che sa accogliere e sorprendere, rivelando un'anima ricca dietro un'apparente semplicità. **Perfetta per ogni occasione, senza mai essere banale.**



FORESTA – IPA Artigianale Ligure con Luppoli del Pacifico

Foresta, un nome che gioca sull'ironia tipicamente ligure, dedicato ai "foresti" – i non liguri – e alla freschezza esotica dei luppoli del Pacifico. Questa IPA artigianale ligure è un connubio tra il carattere deciso e aromatico dei luppoli internazionali e la purezza dell'acqua delle sorgenti dell'Appennino Ligure. Non filtrata e non pastorizzata, è una birra che sorprende con la sua freschezza e complessità.

Aspetto

Foresta si presenta con un colore ambrato dorato, velato per via della sua natura non filtrata. La schiuma è generosa e persistente, di un bianco avorio, con una cremosità che accarezza il bicchiere.

Aroma

L'aroma è un'esplosione tropicale. Note agrumate decise di lime, pompelmo e scorza d'arancia emergono con intensità, accompagnate da sentori di frutta esotica come mango e ananas. Sullo sfondo, si percepiscono sfumature resinose e di pino, che richiamano le foreste lontane, mentre un lieve accenno erbaceo completa il bouquet.

Gusto

Al palato, *Foresta* offre un corpo medio, ben bilanciato tra la dolcezza maltata e l'amaro deciso dei luppoli. I sapori agrumati dominano, con accenti freschi e vivaci di limone e pompelmo che si intrecciano a toni tropicali e un retrogusto resinoso. L'amaro finale è netto ma non invadente, invitando a un altro sorso. La gradazione alcolica di 6% è perfettamente integrata, conferendo calore e struttura senza appesantire. La natura non pastorizzata dona una freschezza e una vivacità uniche.

Carattere

Foresta è la birra che racconta un ponte tra la Liguria e il mondo. Con i suoi luppoli del Pacifico, porta nel bicchiere un'esplosione di freschezza agrumata e tropicale, senza mai tradire le sue radici liguri. Non filtrata e non pastorizzata, conserva la freschezza naturale di un prodotto autentico, pensato per chi ama esplorare nuovi sapori senza mai dimenticare il legame con il territorio. Una birra che celebra i *foresti* e accoglie tutti con un sorso d'autenticità.

Italica 5.0

La Birra che Celebra lo Stile Italiano

Descrizione e Filosofia di Italica 5.0

Italica 5.0 è una birra che nasce con l'obiettivo di rappresentare il **gusto autentico italiano**, combinando la **tradizione brassicola** con l'**eleganza e semplicità tipica del Made in Italy**. È pensata per chi cerca una **lager fresca e leggera**, adatta ad ogni occasione conviviale, ma che non rinuncia a un tocco di carattere.

Questa birra porta nel nome la sua **gradazione alcolica (5.0% vol)** e il suo **legame con l'Italia**, un paese che vanta una lunga tradizione nel consumo e nella produzione di birra. Italica 5.0 si distingue per il suo **profilo equilibrato e il gusto pulito**, ideale per chi cerca **una birra di qualità senza compromessi**. Italica 5.0 è pensata per un pubblico che cerca **qualità e semplicità**. È una birra adatta a momenti di relax, aperitivi e cene in compagnia. Il suo **profilo pulito e fresco** la rende perfetta per chi desidera una **birra dal gusto immediato**, senza eccessi, ma con un'identità ben definita

Italica 5.0 – Birra Lager Chiara

La **Italica 5.0** è una **lager chiara** dal gusto fresco e bilanciato, perfetta per chi cerca una birra dissetante e versatile, adatta a ogni occasione conviviale. Con una **gradazione alcolica del 5%**, questa birra unisce la semplicità delle materie prime di qualità alla tradizione brassicola italiana.

Colore: Dorato chiaro, luminoso e brillante.

Schiuma: Bianca, fine e persistente.

Aroma: Delicati sentori di **malto d'orzo**, cereali e una leggera nota erbacea, proveniente dai luppoli selezionati.

Gusto: Morbido e rotondo, con un piacevole equilibrio tra **dolcezza maltata** e un **finale secco e lievemente amaro**, che rende la bevuta fresca e appagante.

Corpo: Leggero, con una carbonatazione vivace che amplifica la sensazione di freschezza

Caratteristiche Tecniche

•**Stile:** Lager Chiara

•**Gradazione alcolica:** 5,0% vol

•**Amaro (IBU):** 18-20

•**Temperatura di servizio:** 6-8°

Italica 5.0 è una birra **versatile**, ideale per accompagnare numerosi piatti della cucina italiana, come:

•**Pizza margherita** e altre pizze classiche

•**Primi piatti leggeri**, come pasta al pomodoro o risotti

•**Formaggi freschi**, come mozzarella di bufala e burrata

•**Fritti misti**, come arancini, crocchette o calamari

•**Carni bianche** e **grigliate di pesce**



Vikingen: La Forza del Nord in Ogni Sorso

Immagina di essere trasportato indietro nel tempo, quando i fieri vichinghi solcavano i mari del Nord, spinti dal coraggio e dalla sete di avventura. La birra **Vikingen** prende ispirazione da questa eredità epica, combinando la robustezza della tradizione nordica con la precisione dell'arte birraria tedesca. È una birra che racconta storie di forza, resistenza e passione, riportandoci a una connessione primordiale con il gusto e la qualità.

Prodotta in Germania, culla della birra di eccellenza, la Vikingen incarna lo spirito del Nord. Seguendo la rigorosa **Legge di Purezza del 1516**, viene realizzata con ingredienti semplici ma di altissima qualità: malto d'orzo selezionato, luppoli aromatici e acqua cristallina. Ogni sorso è un viaggio nelle terre gelide e maestose dei popoli vichinghi, con una birra che celebra la forza e l'energia di chi non si arrende mai.

Un Legame con la Tradizione

La Vikingen non è solo una birra, ma una celebrazione della cultura nordica, un tributo a un passato di conquiste e un invito a vivere il presente con la stessa audacia. Ogni lattina e ogni bottiglia racchiudono l'essenza del Nord, con un carattere forte e un'anima autentica, perfetta per chi ama affrontare la vita con determinazione.

Vikingen Special Export: Una birra chiara dal sapore deciso, con una gradazione alcolica del 5,4%, perfetta per chi cerca un gusto robusto e soddisfacente dopo una giornata intensa. È la scelta ideale per celebrare le piccole vittorie quotidiane.



Le birre Alt: caratteristiche generali

Il termine "**Alt**" deriva dalla parola tedesca "antico" e si riferisce a un metodo di fermentazione tradizionale utilizzato prima della diffusione delle birre a bassa fermentazione. Le birre Alt sono infatti prodotte con un lievito ad alta fermentazione (simile a quello delle ale), ma vengono maturate a temperature più basse, tipiche delle lager. Questo processo unico conferisce alle Altbier un profilo bilanciato e distintivo.

Caratteristiche principali delle Altbier:

- 1.Colore:** Rosso intenso o marrone, con riflessi ambrati.
 - 2.Aroma:** Predominano le note di malto tostato, caramello e crosta di pane, talvolta arricchite da sfumature erbacee o speziate del luppolo.
 - 3.Gusto:** Equilibrato, con un'iniziale dolcezza maltata che lascia spazio a un finale secco e moderatamente amaro.
 - 4.Corpo:** Da medio a leggero, con una bevibilità elevata.
 - 5.Gradazione alcolica:** Solitamente compresa tra il 4,5% e il 5,5%.
- Le Altbier sono perfette per chi cerca una birra con complessità aromatica, ma senza eccessi, e con una bevibilità che invita a versarne un altro bicchiere.

La **Vikingen Alt Dunkel** rappresenta questa tradizione in modo fedele, aggiungendo un tocco moderno alla classica esperienza Altbier.

Falkenturm: Tradizione e Passione dall'Anima Tedesca

Nelle antiche terre della Baviera, dove la birra è più di una bevanda, ma un vero e proprio stile di vita, nasce **Falkenturm**, un marchio che incarna secoli di tradizione birraria e la dedizione artigianale tedesca. Il nome stesso, che significa "Torre del Falco", richiama la forza, l'eleganza e la maestosità di uno dei simboli più potenti della natura, riflettendo i valori del birrificio: solidità, autenticità e un legame profondo con il territorio.

L'origine di Falkenturm è legata a una regione dove il birrificio non è solo un luogo di produzione, ma un punto di incontro per le comunità locali. Qui, tra campi di orzo e luppolo, il birrificio ha affinato l'arte brassicola secondo la celebre **Legge di Purezza del 1516**, utilizzando solo tre ingredienti: acqua pura, malto e luppolo. Ogni birra Falkenturm è un tributo alla cultura birraria tedesca, mantenendo un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione. **Un'Esperienza Sensoriale Senza Tempo**
Falkenturm si distingue per le sue birre che celebrano la diversità degli stili tedeschi, dall'intensità delle scure alle delicate note delle chiare. Ogni ricetta è frutto di una lavorazione accurata, che rispetta i cicli naturali della fermentazione e utilizza materie prime di altissima qualità.

La Filosofia: Custodi della Tradizione

Il birrificio non è solo un luogo di produzione, ma una vera culla della cultura brassicola, dove ogni birra racconta una storia di dedizione e passione. La "Torre del Falco" non è solo un nome: è un simbolo di resilienza, elevazione e attenzione ai dettagli, qualità che Falkenturm infonde in ogni bottiglia e fusto.

Un Invito alla Scoperta

Falkenturm è molto più di una birra: è un viaggio attraverso i sapori autentici della Germania, un invito a riscoprire il piacere delle cose semplici e ben fatte. Che sia per una festa con amici o un momento di relax, ogni birra Falkenturm porta con sé l'essenza della tradizione birraria tedesca, una miscela di storia, gusto e passione.



Falkenturm Export (5,4% vol)

Questa birra dorata dal carattere deciso rappresenta l'essenza delle lager tradizionali. Il suo aroma è dominato da note di malto tostato, miele e crosta di pane, con accenni floreali che aggiungono un tocco di freschezza. Al palato, la dolcezza iniziale del malto si evolve in un corpo medio rotondo, bilanciato da un amaro elegante che emerge nel finale, rendendola perfetta per un consumo quotidiano o occasioni conviviali. La schiuma è compatta e cremosa, espressione della sua qualità artigianale. Ottima per chi cerca un'esperienza autentica, unisce tradizione e versatilità

Falkenturm Pils (4,9% vol)

Con il suo colore dorato brillante e una schiuma fine e persistente, questa pils è un omaggio alla purezza e alla tradizione tedesca. Al naso spiccano delicate note floreali, agrumate e erbacee, tipiche del luppolo nobile utilizzato nella ricetta. Il corpo leggero e vivace regala un gusto secco, con un amaro deciso ma equilibrato che invita al sorso successivo. Fresca e dissetante, è la compagna ideale per una giornata calda o un aperitivo elegante. Perfetta per chi apprezza il gusto autentico delle pilsner di qualità superiore



Falkenturm Bock Dunkel (6,5% vol)

Rossa e avvolgente, la Bock Dunkel è una birra che racconta le antiche tradizioni monastiche e le lunghe serate invernali. Il suo profilo aromatico è complesso, con ricche note di caramello, cioccolato fondente, frutta secca e un lieve tocco di liquirizia. Al gusto, il corpo pieno e vellutato è dominato dalla dolcezza maltata, bilanciata da un amaro moderato e da sfumature tostate. Ogni sorso è un'esperienza calda e confortante, perfetta per essere gustata lentamente davanti a un caminetto acceso o in abbinamento a piatti saporiti

Falkenturm Bock Hell (6,3% vol)

La Bock Hell, con il suo colore dorato intenso e brillante, è un'esplosione di calore e vitalità. Al naso presenta un bouquet aromatico che spazia tra miele, fiori bianchi e frutta matura come albicocca e pesca. Il corpo è pieno e morbido, con una dolcezza maltata ben definita che avvolge il palato, bilanciata da una leggera nota amara che ne prolunga il finale. Questa birra è perfetta per celebrare i momenti di festa e si adatta a essere degustata da sola o in abbinamento a piatti raffinati come carni bianche o formaggi cremosi. Elegante e potente, è un omaggio alla primavera

La **Weismainer Püls-Bräu**, fondata nel 1798 a Weismain, in Alta Franconia, è una delle birrerie familiari più antiche e rispettate della regione. Situata nel cuore della Franconia, famosa per la sua tradizione brassicola, la Püls-Bräu si distingue per il suo impegno nella produzione di birre artigianali seguendo il Reinheitsgebot, la legge tedesca sulla purezza della birra.

Guidata dalla famiglia Püls per generazioni, la birreria combina tecniche tradizionali con un tocco di innovazione. Un ingrediente chiave è l'acqua pura delle sorgenti locali, che, insieme a malti selezionati e luppoli aromatici della regione, garantisce la qualità distintiva delle sue birre. La filosofia del birrificio si basa sulla sostenibilità, sul legame con il territorio e sulla passione per la birra artigianale, rendendo ogni prodotto un'autentica celebrazione della cultura della Franconia

La **Lupor Keller** è una birra chiara non filtrata, con un aspetto torbido che parla della sua autenticità e artigianalità. Presenta un colore dorato tenue con riflessi opachi, sovrastato da una schiuma abbondante e cremosa. Al naso emergono aromi delicati di cereali freschi, crosta di pane e miele, accompagnati da sfumature floreali ed erbacee, grazie all'uso di luppoli nobili. Al palato è morbida e vellutata, con una dolcezza maltata ben presente che si equilibra con una leggera nota amarognola nel finale, lasciando un retrogusto fresco e appagante.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 5,1% **Amaro (IBU):** 20
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C

Abbinamenti:

La Lupor Keller si abbina perfettamente a piatti rustici e saporiti come stufati, wurstel alla griglia e patate al forno. È ottima con taglieri di salumi e formaggi semi-stagionati, ma anche con insalate di cereali e piatti vegetariani ricchi di gusto.



La **Orfrumer Weizen** è un classico esempio di birra di frumento in stile bavarese, famosa per il suo carattere morbido, aromatico e rinfrescante. Dal colore giallo dorato velato, dovuto alla presenza di lieviti in sospensione, questa weizen si presenta con una schiuma abbondante, cremosa e persistente. Al naso si sprigionano intensi aromi di banana matura, chiodi di garofano e un leggero sentore di agrumi, tipici dello stile. Al palato è vellutata e frizzante, con un corpo medio e una dolcezza maltata delicata bilanciata da una leggera acidità, che rende ogni sorso incredibilmente fresco e piacevole.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 5,4% vol
- **Amaro (IBU):** 12-15 (molto basso, per esaltare la dolcezza e la freschezza)
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C

La Orfrumer Weizen si sposa perfettamente con piatti leggeri e freschi. Ideale con insalate estive, frutti di mare, pesce grigliato o alla tartara. Perfetta anche con piatti della cucina tedesca come brezel, wurstel bianchi e insalate di patate. Si abbina bene con dessert a base di frutta, come strudel di mele o torte di albicocca.

Pyraser Landbrauerei:

Tradizione, Territorio e Sostenibilità

La **Pyraser Landbrauerei** è una perla della tradizione brassicola tedesca, fondata nel 1870 nel piccolo villaggio di Pyras, situato nel cuore della Franconia. Questo birrificio familiare ha mantenuto intatta la sua identità nel corso dei secoli, bilanciando il rispetto per le antiche tradizioni con un forte impegno verso l'innovazione e la sostenibilità. Pyraser è famosa per produrre birre che riflettono l'anima del territorio: autentiche, naturali e fedeli alle radici culturali della regione.

Il cuore della produzione Pyraser è l'acqua pura di sorgente proveniente dal vicino bosco, un elemento che conferisce alle birre una qualità distintiva. L'orzo maltato e il luppolo utilizzati provengono principalmente da agricoltori locali, in un'ottica di valorizzazione delle risorse regionali e supporto all'economia locale. Il birrificio è anche un esempio di sostenibilità, con l'utilizzo di energie rinnovabili e un ciclo produttivo progettato per minimizzare l'impatto ambientale.

Ogni birra Pyraser è una dichiarazione d'amore per la Franconia, dalla Kellerbier rustica alla Landbier, che rappresenta il perfetto equilibrio tra tradizione e modernità



Pyraser

La **Pyraser Landbier** è un'ode alla campagna tedesca e alla semplicità delle cose fatte bene. Si presenta con un colore dorato ambrato, leggermente velato, a indicare il suo carattere naturale e genuino. La schiuma è compatta, cremosa e invitante. Al naso, gli aromi richiamano i cereali tostati, la crosta di pane, il miele e una leggera nota erbacea data dai luppoli della Franconia. In bocca, il corpo medio regala una sensazione di rotondità e pienezza, con una dolcezza maltata bilanciata da un amaro fine e delicato che persiste piacevolmente nel finale. Questa birra è pensata per accompagnare momenti conviviali o per essere semplicemente gustata da sola, in tutta la sua purezza.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 5,3% vol
- **Amaro (IBU):** 18-20
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C





Pyraser Pils

La **Pyraser Pils** è una classica pilsner bavarese, chiara e brillante, con un colore dorato luminoso e una schiuma bianca e persistente. Al naso si percepiscono eleganti note erbacee e floreali, tipiche dei luppoli nobili tedeschi, che donano un profumo fresco e invitante. Al primo sorso, l'attacco è morbido e ben bilanciato tra il malto chiaro, che regala una leggera dolcezza, e l'amaro delicato e pulito del luppolo, che emerge progressivamente e lascia una sensazione piacevolmente secca in bocca. Con una gradazione alcolica intorno al 4,9%, è una birra beverina e rinfrescante, perfetta da gustare in una giornata calda o in abbinamento a piatti leggeri della cucina tedesca, come insaccati, pesce o pretzel



Pyraser



Pyraser Dunkles

La **Pyraser Dunkles** rappresenta la tradizione delle birre scure bavaresi, con il suo colore mogano intenso e riflessi rubino sotto la luce. La schiuma è cremosa e compatta, invitando al primo sorso. Al naso spiccano sentori di malto tostato, con accenni di caramello, pane nero e un leggero tocco di cioccolato. Il gusto è pieno e rotondo, con una dolcezza maltata ben bilanciata da una leggera nota di amaro, che rende la bevuta morbida e mai stucchevole. Con una gradazione alcolica moderata, è una birra che si abbina perfettamente a piatti sostanziosi come stufati, arrosti di maiale o formaggi saporiti. Ideale per le serate più fresche, quando si cerca qualcosa di più avvolgente senza rinunciare alla scorrevolezza



Birreria König: Eccellenza Brassicola dal Cuore della Germania

Il birrificio **König-Brauerei**, fondato nel 1858 a Duisburg, nella regione della Renania Settentrionale-Vestfalia, è uno dei simboli della tradizione brassicola tedesca. Il suo nome, "König" (re), non è solo un omaggio alla regalità, ma anche una dichiarazione di qualità e perfezione. Fin dalla sua nascita, il birrificio si è specializzato nella produzione di birre lager e pilsner di altissima qualità, divenendo un punto di riferimento in Germania e nel mondo.

L'acqua pura di sorgente, i luppoli nobili selezionati e i malti d'orzo tedeschi sono alla base della produzione della König-Brauerei, che segue rigorosamente i principi del **Reinheitsgebot** (la legge tedesca sulla purezza della birra). Il birrificio è particolarmente noto per la sua iconica **König Pilsener**, una delle pilsner più apprezzate e diffuse in Germania. Pur essendo cresciuto in dimensioni e notorietà, il birrificio ha mantenuto un profondo legame con la città di Duisburg e con la tradizione brassicola tedesca

König Pilsener

La Regina delle Pils. Una Birra Regale per Ogni Momento

La König Pilsener è un'ode all'eleganza e alla semplicità. Immagina di essere in una birreria tradizionale, con lunghi tavoli di legno, boccali che tintinnano e l'aria profumata di pane e luppolo. Oppure in un moderno bar cittadino, dove questa pilsner brilla nel bicchiere, simbolo di tradizione e raffinatezza.

Ogni sorso è un viaggio nella perfezione brassicola tedesca, con la freschezza che ti trasporta tra i campi di luppolo e orzo della Germania e l'amaro che rende omaggio all'arte dei mastri birrai. La König Pilsener è la scelta perfetta per chi cerca una birra che unisca gusto, storia e qualità, un'esperienza regale in ogni bottiglia.

La **König Pilsener** è una delle pilsner più rappresentative dello stile tedesco, sinonimo di purezza e raffinatezza. Si presenta con un colore dorato chiaro e brillante, che riflette la sua purezza, e una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso si percepiscono note erbacee e floreali, derivanti dall'uso di luppoli nobili tedeschi, accompagnate da un lieve sentore di cereali. Al palato è vivace e fresca, con un corpo leggero e una spiccata nota amara, che si bilancia perfettamente con la dolcezza maltata. Il finale è secco, pulito e rinfrescante, rendendola una birra estremamente bevibile.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Pilsner
- **Gradazione alcolica:** 4,9% vol
- **Amaro (IBU):** 25-30
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C

La König Pilsener è ideale per accompagnare piatti leggeri e freschi, come insalate, pesce alla griglia o frutti di mare. Si abbina perfettamente anche a piatti della cucina tedesca, come wurstel, crauti e pretzel, o a snack salati come patatine e noci.



Birrerificio Krombacher: Storia e Filosofia

Il birrerificio **Krombacher**, fondato nel 1803 a Kreuztal, in Germania, è un simbolo di qualità e tradizione brassicola tedesca. Situato ai piedi del Rothaargebirge, il birrerificio si distingue per l'uso di un ingrediente chiave: l'acqua di sorgente pura della montagna locale, nota come "Felsquellwasser". Questo elemento conferisce alle birre Krombacher una freschezza e una leggerezza uniche, che sono diventate il loro marchio di fabbrica. La filosofia di Krombacher si basa su una perfetta combinazione di tecniche tradizionali e innovazione moderna, sempre rispettando i principi del Reinheitsgebot (legge della purezza della birra). Oggi, Krombacher è uno dei birrerifici indipendenti più grandi della Germania, con una reputazione globale per la qualità delle sue birre. Ogni sorso di Krombacher Pils è un viaggio nella freschezza delle montagne tedesche, dove l'acqua di sorgente incontra l'arte birraia secolare. Immagina una giornata di sole, con una leggera brezza che accarezza il paesaggio verdeggianti del Rothaargebirge. Questa birra cattura l'essenza di quel momento, con la sua purezza cristallina e il suo gusto rinfrescante. È una celebrazione della natura, dell'autenticità e della perfezione artigianale. Provala e scopri perché la Krombacher Pils è un'icona che continua a conquistare appassionati di birra in tutto il mondo.



Krombacher Pils

La **Krombacher Pils** è l'essenza della birra pilsner tedesca, una vera celebrazione di equilibrio e freschezza. Questa birra chiara si presenta con un colore dorato brillante e una schiuma bianca, compatta e persistente. Al naso emergono delicate note floreali e erbacee, grazie all'uso di luppoli aromatici selezionati. Il gusto è caratterizzato da una vivace frizzantezza e un corpo leggero, con una base maltata appena percettibile che lascia spazio a un amaro fine e persistente nel finale. Ogni sorso riflette la purezza del Felsquellwasser e la maestria artigianale del birrerificio.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 4,8% vol
- **Amaro (IBU):** 22
- **Temperatura di servizio:** 7-9°C

Abbinamenti:

La Krombacher Pils è perfetta con piatti leggeri e freschi come insalate, pesce grigliato o sushi. La sua amarezza moderata la rende anche un ottimo accompagnamento per snack salati come pretzel o salumi tedeschi.



Birre Wieze: Tradizione e Innovazione dal Cuore delle Fiandre

Le birre **Wieze** sono il frutto di una lunga tradizione brassicola che affonda le sue radici nelle **Fiandre**, una regione belga celebre per la sua ricca cultura birraria. Nato nel **1866**, il marchio **Wieze** ha attraversato diverse epoche storiche, mantenendo intatta la sua reputazione di produttore di birre **di qualità, autentiche e ricche di carattere**.

Le birre Wieze rappresentano il perfetto equilibrio tra **stili classici belgi** e **reinterpretazioni moderne**, con una particolare attenzione agli ingredienti di alta qualità e ai processi produttivi artigianali

Wieze Pils

Descrizione:

La **Wieze Pils** è una lager chiara e rinfrescante, in perfetto stile belga. Si presenta con un colore giallo paglierino brillante e una schiuma bianca fine e persistente. Al naso offre **note di cereali freschi, pane e un leggero tocco erbaceo** dato dai luppoli nobili utilizzati. Al palato è **secca e croccante**, con un amaro delicato e un finale pulito.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 5% vol
- **Stile:** Pilsner
- **Temperatura di servizio:** 4-6°C

Abbinamenti:

Ideale con **piatti leggeri**, come insalate, pesce alla griglia, patatine fritte e snack salati



Wieze Blanche

Descrizione:

La **Wieze Blanche** è una classica **birra di frumento belga (Witbier)**, caratterizzata da un colore giallo paglierino opalescente e una schiuma bianca cremosa. Al naso emergono **aromi di agrumi, coriandolo e spezie**, con un tocco di lievito che conferisce complessità. Al palato è **fresca, leggermente acidula e molto dissetante**.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 4,8% vol
- **Stile:** Witbier
- **Temperatura di servizio:** 4-6°C

Abbinamenti:

Perfetta con **piatti leggeri**, pesce, crostacei, formaggi freschi e dessert a base di agrumi



Wieze Double Rouge

Descrizione:

La **Wieze Double** è una birra **d'abbazia rosso scuro**, dal colore ambrato profondo e una schiuma cremosa color nocciola. Al naso si percepiscono **note di caramello, frutta secca (prugne e uvetta) e spezie**. Al palato è **morbida e corposa**, con un equilibrio tra la dolcezza del malto e un leggero amaro nel finale.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 7% vol
- **Stile:** Belgian Dubbel
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C

Abbinamenti:

Ottima con **arrosti, stufati, formaggi a media stagionatura** e dessert a base di cioccolato



Wieze Tripel

Descrizione:

La **Wieze Tripel** è una birra **dorata intensa e frizzante**, con una schiuma abbondante e persistente. Al naso offre **aromi di frutta matura, miele e spezie**, mentre al palato è **piena e complessa**, con una dolcezza maltata bilanciata da un amaro delicato e un finale leggermente secco.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 8,5% vol
- **Stile:** Belgian Tripel
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C

Abbinamenti:

Perfetta con **carni bianche, piatti speziati, formaggi stagionati** e dessert alla vaniglia



Wieze Quadrupel

Descrizione:

La **Wieze Quadrupel** è una birra **scura e potente**, dal colore mogano profondo e una schiuma densa color crema. Al naso emergono **aromi complessi di caramello, frutta secca, prugne e un tocco di spezie**. Al palato è **corposa e avvolgente**, con una dolcezza iniziale che evolve in un finale **lievemente amaro e alcolico**, riscaldando il cuore.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 10% vol
- **Stile:** Belgian Quadrupel
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C

Abbinamenti:

Ideale con **selvaggina, arrosti, formaggi erborinati** e dessert ricchi come **brownies al cioccolato fondente**

Il **Birrificio Kaltenberg**, situato nel suggestivo **Castello di Kaltenberg** in Baviera, affonda le sue radici nel 1871, quando iniziò la produzione di birra all'interno del castello. Questo luogo storico, costruito nel 1292 da un antenato diretto di Sua Altezza Reale il Principe Luitpold di Baviera, è diventato il cuore pulsante della tradizione birraria bavarese.

Il Principe Luitpold di Baviera, pronipote di Ludwig II, l'ultimo re di Baviera noto per il celebre Castello di Neuschwanstein, ha ereditato la passione per l'arte birraria. Nato nel 1951 nel Castello di Leutstetten a Starnberg, il Principe Luitpold ha trasformato il Birrificio Kaltenberg in un simbolo di qualità e tradizione, mantenendo vive le antiche ricette e i metodi di produzione tramandati da generazioni.

Ogni anno, il Castello di Kaltenberg ospita il famoso **Kaltenberger Ritterturnier**, un torneo cavalleresco che trasporta i visitatori in un'atmosfera medievale, tra giostre, spettacoli e degustazioni delle birre Kaltenberg. Questo evento, ideato dal Principe Luitpold nel 1973 dopo aver assistito a un torneo in Inghilterra, celebra la storia e la cultura bavarese, attirando appassionati da tutto il mondo. Le birre prodotte dal Birrificio Kaltenberg, come la **König Ludwig Weissbier** e la **König Ludwig Dunkel**, sono apprezzate per la loro autenticità e qualità, riflettendo l'eredità reale e l'impegno nella produzione secondo l'antica legge di purezza bavarese. Ogni sorso offre un viaggio nella storia, unendo tradizione e maestria artigianale.



König Ludwig Dunkel

La König Ludwig Dunkel può vantare una tradizione lunga e fiera e ancora oggi è prodotta in un luogo davvero particolare: il birrificio situato all'interno del Castello di Kaltenberg, a 40 km da Monaco. **Le materie prime attentamente selezionate – malto scuro e luppolo aromatico – unite allo speciale processo di decozione e alla lunga fermentazione conferiscono alla Dunkel un gusto particolarmente gradevole e un aroma pulito, genuino:** è una delle birre scure preferite dai tedeschi. Questa intensa birra scura è apprezzata anche nel resto del mondo. Con il suo gusto morbido e bilanciato, la schiuma fine e compatta, le note di cereali tostati e caramello, la König Ludwig Dunkel è l'unica scura regale che conquisterà anche i palati più esigenti.

Tipologia: Dunkel, bassa fermentazione

Colore: Scuro intenso

Gusto: Morbido e bilanciato, con note tostate e di luppolo

Retrogusto: Note di caramello e cereali tostati

Grado alcolico: 5,1%

Tempertura di servizio: tra i 5° e i 7°



König Ludwig Weissbier

La König Ludwig Weissbier ha ricevuto nel **2008 il World Beer Award** come migliore birra di frumento (birra Weizen o Weissbier come è chiamata soprattutto in Bavaria) in tutto il mondo. **La giuria della rivista internazionale “Beers of the World” ha decantato la König Ludwig Weissbier come “modello di una Weissbier bavarese”.**

Lo speciale lievito utilizzato per questa birra, le conferisce **un inconfondibile sapore con una serie di aromi fruttati**. Mediante uno speciale processo di birrificazione con la classica fermentazione in bottiglia, si garantisce una Hefeweissbier dal gusto ben bilanciato, duraturo e una lunga e persistente alta qualità. Prodotta con materie prime selezionate con attenzione, **König Ludwig Weissbier è disponibile in due differenti varietà: la classica chiara (Hell) e la scura (Dunkel).**

Questa **weiss** si caratterizza per il **colore chiaro intenso e la schiuma abbondante e compatta**. Dall'aroma deciso con un **retrogusto fruttato e speziato**, in cui sono ben identificabili i sapori del malto e del frumento, la **König Ludwig Weissbier Hell vanta un gusto vivace, deliziosamente rinfrescante e ben bilanciato**, perfettamente a tutti i piatti strutturati.

Tipologia: Weizenbier

Colore: Chiaro intenso, schiuma abbondante e compatta

Gusto: Vivace, ben bilanciato con una leggera enfasi sul malto

Retrogusto: Fruttato e leggermente speziato

Grado Alcolico: 5,5%

Tempertura di servizio: tra i 5° e i 7°



König Ludwig Hell

Una lager dal **gusto morbido e ben bilanciato**, frutto della bassa fermentazione e della lunga maturazione: König Ludwig Hell nasce nel cuore della Baviera e ne rappresenta l'essenza. **Premiata come Miglior birra lager a livello europeo ai World Beer Award 2010**, la Hell si caratterizza per il **colore perfettamente dorato, una torbidità naturale e la schiuma fine e compatta**. È una birra **dal corpo pieno e dalla fragranza tonda e armoniosa** che si affievolisce a favore del suo aroma bilanciato.

Tipologia: Lager, Hell

Colore: Giallo oro

Gusto: Amabilmente dolce e maltato, leggermente luppolato

Retrogusto: Fresco e gradevole, con sentori di lievito

Grado alcolico: 5,1%

Tempertura di servizio: tra i 5° e i 7°



Kaltenberg Keller

Tipica birra bavarese al naturale: **genuina, vivace e non filtrata**. Il suo **aroma** è molto **raffinato e amabilmente maltato, con sentori di lievito, come di pane appena sfornato**. Le componenti aromatiche conferiscono a questa lager un **tono morbido e ben bilanciato**, mentre i lieviti della fermentazione, restando in sospensione, danno alla birra il **colore giallo paglierino** e l'aspetto torbido. Vivace al primo assaggio, mantiene tuttavia **un gusto rotondo**; un tempo era servita in botti di legno a caduta.

Tipologia: Lager non filtrata

Colore: Paglierino molto chiaro

Gusto: Bilanciato, amabilmente maltato e leggermente luppolato

Retrogusto: Intensi sentori di lievito

Grado alcolico: 5,1%

Tempertura di servizio: tra i 5° e i 7°



Oberbräu

Oberbräu è una birra bavarese prodotta dal 1605 nel rispetto della tradizione e con metodi artigianali. La sede di questo storico birrificio è ad Holzkirchen, una cittadina nel sud della Baviera, ed è qui che luppolo, acqua e malto d'orzo danno vita a due invitanti birre a bassa fermentazione, una lager e una doppio malto rossa.

Nel 1605 la famiglia reale Wittelsbach concesse agli abitanti di Holzkirchen i diritti di produzione della birra e in poco tempo fu inaugurato il birrificio locale per la produzione di quella che inizialmente venne chiamata Holzkirchener Oberbräu.

Questo momento segnò l'inizio della creazione e della diffusione di una birra d'eccellenza: da allora e in stretta aderenza alla Legge di Purezza, Oberbräu è magistralmente prodotta in due diverse varianti, che conservano ed esaltano tutte le caratteristiche della birra bavarese di altissima qualità.



Oberbräu Doppel Malto Rosso

Corpo pieno e intensi **aromi di malto, con note di caramello**. Una Doppel Malto di alta qualità dall'elegante colore rosso: **intensa e fruttata**, è un' autentica regina delle birre bavaresi.

Oberbräu Doppel Malto Rosso è **un piacere per il palato: grazie alla sua alta digeribilità è ideale per accompagnare i pasti**, ma le componenti aromatiche la rendono anche un'ottima birra da meditazione.

Tipologia: Doppel malto rosso, bassa fermentazione

Colore: Ambrato intenso

Gusto: Aroma intenso e fruttato

Retrogusto: Note di malto e caramello

Grado alcolico: 6,5%

Temperatura di servizio: tra i 5° e i 7°

Warsteiner: L'Eleganza della Tradizione Tedesca

Nel cuore della Germania, tra le verdi colline della Foresta di Arnsberg, sorge il **Birrificio Warsteiner**, un simbolo di tradizione e qualità nel mondo della birra. Fondato nel 1753 da Antonius Cramer a Warstein, questo birrificio ha attraversato secoli di storia, trasformandosi da una piccola attività locale a uno dei marchi più riconosciuti a livello internazionale. La storia di Warsteiner è radicata nella famiglia Cramer, che da nove generazioni guida l'azienda con passione e dedizione. Il segreto del successo di Warsteiner risiede in un equilibrio perfetto tra tradizione artigianale e innovazione tecnologica, unito all'uso di ingredienti di altissima qualità. L'acqua pura della sorgente privata Kaiserquelle, situata vicino al birrificio, dona alle birre un carattere distintivo, mentre il luppolo e il malto selezionati garantiscono l'eccellenza in ogni bicchiere.

Innovazione e Sostenibilità

Warsteiner non è solo sinonimo di birra eccellente, ma anche di responsabilità verso l'ambiente. Il birrificio è impegnato in progetti di sostenibilità, utilizzando energia rinnovabile e adottando pratiche di produzione ecocompatibili. Questo impegno riflette il profondo legame con il territorio e l'importanza di preservarlo per le generazioni future.

Un Simbolo di Convivialità

Warsteiner non è solo una birra, ma un invito a condividere momenti di gioia e convivialità. Da grandi eventi internazionali a incontri tra amici, ogni bottiglia è un ambasciatore della tradizione tedesca e della passione per l'arte birraria.

La **Warsteiner Premium Pilsner** è una pils tedesca classica, apprezzata per la sua qualità e tradizione. Dal colore giallo dorato brillante e con una schiuma fine e persistente, offre aromi delicati di malto e luppolo fresco. Al palato è leggera, fresca e bilanciata, con una piacevole amarezza e un finale pulito e secco. Con una gradazione alcolica del 4,8% vol., è perfetta per accompagnare piatti leggeri o come birra rinfrescante in ogni occasione. Prodotta con acqua pura della sorgente Kaiserquelle, rappresenta l'autentico stile pils tedesco.





Paulaner: Storia e Filosofia del Birrificio

Il birrificio **Paulaner**, fondato nel 1634 a Monaco di Baviera, è uno dei nomi più iconici della tradizione brassicola tedesca e mondiale. Il suo nome deriva dai monaci dell'ordine di San Francesco di Paola, che iniziarono a produrre birra per il monastero. Le loro birre non solo riflettevano i valori di lavoro e preghiera, ma erano anche una fonte di sostentamento durante i periodi di digiuno.

Oggi, Paulaner è sinonimo di qualità, innovazione e tradizione. La birreria è rinomata per il rispetto del **Reinheitsgebot**, la legge sulla purezza della birra del 1516, e per la creazione di birre che incarnano lo spirito bavarese. Dalle birre lager alle weizen, ogni prodotto racconta una storia di passione e maestria artigianale, mantenendo un legame profondo con Monaco e la cultura dell'Oktoberfest, di cui Paulaner è protagonista

Immagina di essere nella birreria Paulaner a Monaco, circondato dal calore dell'ospitalità bavarese, con il profumo del malto che riempie l'aria e il tintinnio dei boccali che celebra l'allegria. Ogni birra Paulaner racconta una storia: dalla dolcezza conviviale della Hell, alla modernità vivace di Paul's, fino alla ricchezza monastica della Salvator e alla freschezza iconica della Weissbier. Paulaner è più di una birreria: è un viaggio nella tradizione, nella cultura e nello spirito di Monaco di Baviera. Una birra per ogni momento, un sorso di Baviera in ogni bicchiere.



Paulaner Hell

La Paulaner Hell è una classica lager bavarese, luminosa e invitante. Si presenta con un colore dorato chiaro e una schiuma bianca, cremosa e persistente. Al naso si percepiscono delicati aromi di malto, con note di miele e crosta di pane, accompagnate da una leggera sfumatura floreale dei luppoli. Al palato è morbida e rotonda, con una dolcezza maltata ben bilanciata da una nota amara sottile, che la rende incredibilmente facile da bere.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 4,9% vol
- **Amaro (IBU):** 18
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C

Abbinamenti:

Perfetta con piatti leggeri come insalate, carni bianche o pesce. Si abbina bene anche con pretzel e formaggi a pasta molle



Paulaner Salvator

La Paulaner Salvator è una doppio malto che incarna la tradizione dei monaci di Paulaner, nata originariamente come "pane liquido" per il digiuno. Questa birra scura e corposa si presenta con un colore ambrato intenso e una schiuma cremosa. Al naso emergono note di caramello, cioccolato, frutta secca e un accenno di liquirizia. Al palato è ricca e vellutata, con una dolcezza maltata importante bilanciata da un amaro leggero ma presente, che regala un finale lungo e appagante.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 7,9% vol
- **Amaro (IBU):** 28
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C

Abbinamenti:

Perfetta con arrostiti, formaggi stagionati o dessert come strudel e cioccolato fondente

Paul's

Paul's è una birra moderna che rappresenta l'approccio innovativo di Paulaner. Leggera, fresca e dal carattere vivace, è pensata per un pubblico giovane e dinamico. Il suo colore dorato brillante e la schiuma soffice si uniscono a un profilo aromatico dominato da note di frutta, agrumi e luppolo delicato. Al palato è morbida, con una frizzantezza vivace e un equilibrio perfetto tra dolcezza maltata e amaro moderato.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 5,4 % vol
- **Amaro (IBU):** 20
- **Temperatura di servizio:** 5-7°C

Abbinamenti:

Ideale per aperitivi, si abbina a piatti leggeri come sushi, tacos di pesce o finger food



Paulaner Weissbier (Weizen)

La Paulaner Weissbier è una delle birre di frumento più iconiche al mondo. Con il suo colore dorato velato e la schiuma densa e persistente, questa birra cattura l'essenza delle weizen bavaresi. Al naso si percepiscono intense note di banana matura, chiodi di garofano e un accenno di agrumi. Al palato è morbida e cremosa, con un corpo medio-leggero e una frizzantezza vivace, che rendono ogni sorso incredibilmente fresco e dissetante.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 5,5% vol
- **Amaro (IBU):** 12
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C

Abbinamenti:

Ottima con piatti leggeri come insalate, pesce grigliato o sushi. Si abbina perfettamente anche a dolci a base di frutta o crepes

Il **birrificio Hacker-Pschorr**, con radici che risalgono al 1417, è uno dei più antichi e prestigiosi di Monaco di Baviera. Fondato come "Preustatt an der Hagkagasse", assunse il nome "Hacker" nel 1738, quando Simon Hacker ne divenne proprietario. Nel 1797, Joseph Pschorr, sposato con Therese Hacker, rilevò l'azienda dal suocero e successivamente avviò un proprio birrificio, denominato "Pschorr". I due birrifici rimasero separati fino al 1972, quando si fusero, mantenendo però i marchi distinti fino al 1975. La storia di Hacker-Pschorr è strettamente legata alla tradizione birraria bavarese e all'Oktoberfest. Nel 1810, in occasione del matrimonio del principe ereditario Ludwig con la principessa Therese, il birrificio fu tra i pochi selezionati per produrre una birra speciale per le celebrazioni, contribuendo così alla nascita dell'Oktoberfest. Oggi, Hacker-Pschorr continua a produrre birre seguendo metodi tradizionali, rispettando il Reinheitsgebot del 1516, la legge tedesca sulla purezza della birra. Il birrificio è noto per la sua dedizione alla qualità e per l'ampia gamma di birre che offrono un'autentica esperienza bavarese



Hacker-Pschorr Munich Gold

La **Munich Gold (Edelhell)** è una Helles Lager dal colore dorato brillante e una schiuma bianca e persistente. Al naso, offre aromi delicati di malto, con note di pane fresco e un leggero sentore floreale dei luppoli nobili. Al palato, è morbida e ben bilanciata, con una dolcezza maltata che si armonizza con una leggera amarezza, rendendola estremamente dissetante e piacevole da bere.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Helles Lager
- **Gradazione alcolica:** 5,1% vol
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C

Abbinamenti: Ideale con piatti leggeri come insalate, pollame, pesce alla griglia e formaggi freschi



Hacker-Pschorr Anno 1417

La **Anno 1417** è una Kellerbier non filtrata che celebra l'anno di fondazione del birrificio. Si presenta con un colore ambrato opalescente e una schiuma cremosa. Al naso, emergono aromi di cereali, miele e lievito, con sfumature erbacee. Il gusto è pieno e rotondo, con note di malto caramellato, pane appena sfornato e una leggera speziatura, culminando in un finale morbido e leggermente amaro.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Kellerbier
- **Gradazione alcolica:** 5,5% vol
- **Temperatura di servizio:** 7-9°C

Abbinamenti: Perfetta con piatti tradizionali bavaresi come salsicce, pretzel, stinco di maiale e formaggi a media stagionatura



Hacker-Pschorr Oktoberfest Märzen

La **Oktoberfest Märzen** è una birra stagionale prodotta per l'Oktoberfest. Ha un colore ambrato intenso e una schiuma densa. Al naso, offre profumi di malto tostato, caramello e una lieve nota di frutta secca. Al palato, è corposa e maltata, con sapori di caramello, biscotto e una leggera tostatura, bilanciati da un amaro delicato che conduce a un finale pulito e soddisfacente.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Märzen
- **Gradazione alcolica:** 5,8% vol
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C

Abbinamenti: Si abbina bene con piatti sostanziosi come arrosti, selvaggina, piatti a base di funghi e formaggi stagionati.



Il Birrificio Plzeňský Prazdroj: Dove Nasce la Leggenda

Il birrificio **Plzeňský Prazdroj**, meglio noto come **Pilsner Urquell**, fu fondato nel 1842 nella città di Plzeň (Pilsen), in Boemia, oggi Repubblica Ceca. Il nome "**Urquell**" significa "antica sorgente" o "fonte originale" ed è un chiaro riferimento al fatto che questa birra è la **prima pilsner chiara della storia**.

Prima della nascita della Pilsner Urquell, le birre erano generalmente scure, torbide e pesanti. Nel 1839, un gruppo di cittadini di Pilsen decise di fondare un nuovo birrificio per produrre una birra completamente diversa. Chiamarono il mastro birraio bavarese **Josef Groll**, il quale, utilizzando l'acqua morbida locale, il malto leggero e i luppoli aromatici di Saaz (Žatec), creò una birra chiara, brillante e dal gusto secco e amaro. Il risultato fu rivoluzionario: la **pilsner**, uno stile che avrebbe cambiato il mondo della birra per sempre.

Oggi, il birrificio continua a produrre la Pilsner Urquell seguendo il metodo tradizionale, incluso il processo di **tripla decozione** e la **fermentazione in botti di legno**, per mantenere intatto il gusto autentico della prima pilsner al mondo.

La Pilsner Urquell non è solo una birra: è una **rivoluzione culturale**. Prima della sua invenzione, le birre erano scure, torbide e forti. La nascita della Pilsner Urquell segnò l'inizio di una nuova era brassicola, che cambiò il modo di bere birra in tutto il mondo.

La sua popolarità si diffuse rapidamente in Europa, e presto altri birrifici iniziarono a imitare lo stile, dando vita al termine generico "**pilsner**", oggi uno degli stili di birra più popolari al mondo. Tuttavia, solo Pilsner Urquell può vantarsi di essere **l'originale**, la prima e vera pilsner.

Durante il XIX e XX secolo, la birra continuò a guadagnare fama internazionale, diventando un simbolo di qualità e tradizione ceca. Ancora oggi, viene prodotta nel birrificio originale di Pilsen, mantenendo il suo metodo tradizionale.



La **Pilsner Urquell** è una lager chiara dal colore dorato intenso e brillante, con una schiuma bianca densa e persistente. Il suo aroma è dominato da note erbacee, floreali e leggermente speziate, grazie all'uso del luppolo **Saaz**, uno dei più pregiati al mondo. Al palato, si percepiscono delicate note di malto dolce e biscotto, bilanciate da un amaro netto e persistente che pulisce il palato e invita al sorso successivo. Il suo gusto unico è dato dal processo di **tripla decozione**, che esalta le note maltate e conferisce una complessità che altre pilsner moderne non hanno.

Caratteristiche principali:

- Stile:** Pilsner
- Gradazione alcolica:** 4,4% vol
- Amaro (IBU):** 35-40
- Colore:** Dorato brillante
- Temperatura di servizio:** 5-7°C



Birrificio Primátor: Tradizione e Innovazione dalla Repubblica Ceca

Nascosto tra le colline e le valli della pittoresca regione di Náchod, nella Repubblica Ceca, il birrificio **Primátor** racconta una storia di passione, tradizione e innovazione. Fondato nel 1872, questo birrificio rappresenta oltre 150 anni di maestria artigianale, combinando l'eredità boema con un approccio moderno alla produzione di birra.

La Storia: Un Ponte tra Passato e Futuro

Immagina un piccolo villaggio nel cuore dell'Europa, dove la birra non è solo una bevanda, ma una cultura. Qui, gli abitanti hanno perfezionato l'arte della birrificazione, trasformando l'acqua pura delle montagne, luppoli aromatici e malti selezionati in birre di altissima qualità. È in questo contesto che Primátor ha preso vita, guadagnandosi un posto d'onore tra i birrifici cechi.

Il nome stesso, "Primátor", evoca un senso di leadership e prestigio: un "primatore" era il capo della città medievale, simbolo di autorità e rispetto. Ed è proprio con questo spirito che il birrificio ha conquistato generazioni di amanti della birra.

Innovazione e Qualità

Primátor non è solo un custode della tradizione, ma anche un pioniere. Con un laboratorio interno e un approccio sperimentale, il birrificio esplora nuovi stili e tecniche, mantenendo un rigoroso controllo della qualità. Ogni birra è il risultato di un equilibrio perfetto tra la creatività dei mastri birrai e il rispetto per gli ingredienti locali.

Un Legame con la Comunità

Più che un birrificio, Primátor è un punto di riferimento per la comunità. Organizza eventi, sostiene produttori locali e partecipa a fiere internazionali, portando un pezzo della Repubblica Ceca nel mondo.

Perché Scegliere Primátor?

Ogni sorso di una birra Primátor racconta una storia: quella di un piccolo birrificio che ha saputo trasformarsi in un'icona internazionale, senza perdere di vista le sue radici. È un invito a scoprire una tradizione birraria autentica, con un tocco di modernità e audacia.

Quindi, stappa una Primátor, chiudi gli occhi e lasciati trasportare nelle verdi colline di Náchod. Perché, come dicono in Repubblica Ceca, "Na zdraví!" – Alla salute!

Založeno 1872



PIVOVAR NÁCHOD

Primátor 11° Ležák

Lager chiara (4,7% vol.) con un ricco profilo maltato, colore dorato brillante e una leggera amarezza che celebra la tradizione birraria ceca.

Primátor Mother in Law

India Pale Lager (4,7% vol.) non filtrata, che unisce la tradizione delle lager ceche alla luppolatura intensa delle IPA, con note fresche e agrumate.



Birrificio Van Steenberge: Storia, Filosofia e Birre Iconiche

Immagina di passeggiare tra le campagne delle Fiandre Orientali, con antichi monasteri che sveltano all'orizzonte e l'eco della storia che risuona nell'aria. È in questo contesto che, nel 1784, **Jean Baptiste De Bruin** fondò il birrificio che sarebbe poi diventato Van Steenberge. Ogni birra racconta una storia. Ogni sorso di questa birra ti trasporta nel cuore della storia belga, unendo la forza delle antiche leggende con la ricchezza della tradizione brassicola. La **Biere du Bucanier**, evoca l'avventura dei pirati che solcavano i mari del Nord. Con il suo gusto deciso e speziato, è una birra che invita a esplorare nuovi orizzonti, proprio come facevano i corsari. Van Steenberge non è solo un birrificio, ma un **viaggio nel tempo**, un racconto di tradizione, innovazione e passione. Ogni bottiglia è un pezzo di storia, un sorso di Fiandre, un invito a scoprire il meglio della birra belga



Storia del Birrificio Van Steenberge

Il **Birrificio Van Steenberge**, fondato nel **1784** a **Ertvelde**, nelle Fiandre Orientali (Belgio), è uno dei più antichi birrifici a conduzione familiare del Belgio. Con oltre **230 anni di storia**, il birrificio è un simbolo della tradizione brassicola belga, famoso per la produzione di birre d'abbazia, birre ad alta fermentazione e birre rifermentate in bottiglia.

Il birrificio ha attraversato secoli di cambiamenti storici e tecnologici, mantenendo però intatti i metodi tradizionali di produzione. La filosofia di Van Steenberge è sempre stata quella di produrre birre forti e di alta qualità, rispettando le antiche ricette e utilizzando ingredienti locali. La famiglia Van Steenberge continua a guidare il birrificio, mantenendo la produzione artigianale e puntando sull'innovazione

Filosofia del Birrificio Van Steenberge

La missione del birrificio è chiara: **produrre birre forti e autentiche**, che esprimano il carattere della tradizione belga. Il birrificio è noto per il suo processo di **rifermentazione in bottiglia**, che conferisce alle birre una lunga durata e una complessità unica.

Van Steenberge utilizza materie prime di alta qualità, tra cui:

- **Acqua pura delle Fiandre Orientali**
- **Malto belga selezionato**
- **Luppoli nobili**
- **Lieviti speciali sviluppati internamente**

Il birrificio si impegna a mantenere un equilibrio tra tradizione e innovazione. Pur rispettando le ricette storiche, il birrificio ha investito in tecnologie moderne per garantire standard elevati di qualità e sostenibilità



Perché Scegliere Van Steenberge?

- **Tradizione secolare:** Oltre 230 anni di storia.
- **Rifermentazione in bottiglia:** Processo che garantisce complessità e lunga conservazione.
- **Materie prime locali:** L'acqua delle Fiandre Orientali e il malto belga garantiscono qualità superiore.
- **Birre d'abbazia autentiche:** prodotte secondo antiche ricette monastiche.

Van Steenberge è una vera e propria **istituzione nel mondo della birra belga**, un simbolo di eccellenza e autenticità che continua a incantare appassionati di birra di tutto il mondo

Bière du Bucanier Gold

La **Bière du Bucanier Gold** è una birra **Belgian Strong Golden Ale**, ispirata alle avventure dei pirati e dei bucanieri dei mari del Nord. Dal colore dorato brillante e una schiuma bianca cremosa e persistente, questa birra sorprende per il suo equilibrio tra dolcezza maltata e potenza alcolica.

Al naso si percepiscono note di frutta matura come pesca e albicocca, miele, spezie leggere e un accenno floreale. Al palato si distingue per il corpo medio-pieno e una dolcezza iniziale che evolve in un finale secco e leggermente amaro, con una lieve nota pepata data dai lieviti belgi. Nonostante la gradazione elevata, risulta molto bevibile.

Caratteristiche principali:

- Stile:** Belgian Strong Golden Ale
- Gradazione alcolica:** 11% vol
- Colore:** Dorato brillante
- Temperatura di servizio:** 8-10°C

Abbinamenti:

Ottima con carni bianche, piatti speziati e formaggi stagionati. Perfetta anche con dessert come torte alla frutta o dolci al miele



St Benoît Ambrée

La **St Benoît Ambrée** è una birra **Belgian Amber Ale**, prodotta seguendo le antiche tradizioni delle birre d'abbazia. Si presenta con un colore ambrato intenso, tendente al ramato, e una schiuma densa e persistente. Al naso emergono profumi di malto caramellato, frutta secca (prugne e uvetta) e una leggera nota di spezie.

Al palato è corposa e morbida, con un gusto dominato da note di caramello, biscotto e frutta matura, bilanciate da un amaro delicato nel finale. Il lievito belga aggiunge una leggera speziatura e complessità.

Caratteristiche principali:

- Stile:** Belgian Amber Ale
- Gradazione alcolica:** 6,5% vol
- Colore:** Ambrato intenso
- Temperatura di servizio:** 8-10°C

Abbinamenti:

Perfetta con piatti di carne rossa, arrosti, formaggi a media stagionatura e piatti a base di funghi. Ottima anche con dessert come crostate di frutta secca



St Benoît Blanche

La **St Benoît Blanche** è una classica **birra di frumento belga** in stile **Witbier**, caratterizzata da freschezza e leggerezza. Si presenta con un colore giallo paglierino velato e una schiuma bianca soffice e persistente. Al naso spiccano aromi di agrumi, coriandolo, scorza d'arancia amara e un tocco di lievito.

Al palato è fresca e dissetante, con un corpo leggero e una leggera acidità che rende ogni sorso piacevole. Le spezie utilizzate (tipicamente coriandolo e scorza d'arancia) conferiscono complessità e una piacevole speziatura che accompagna il finale pulito e secco.

Caratteristiche principali:

- Stile:** Witbier (Birra di frumento belga)
- Gradazione alcolica:** 5,5% vol
- Colore:** Giallo paglierino velato
- Temperatura di servizio:** 4-6°C

Abbinamenti:

Ideale con piatti leggeri come insalate, pesce, frutti di mare e sushi. Perfetta anche con formaggi freschi e dessert a base di agrumi. Ottima come birra da aperitivo o in accompagnamento a una giornata estiva





Birrificio Camerons

Tradizione e Spirito del Nord Est Inglese

La Storia di Camerons Brewery: Tra Mare e Terra

Nel cuore di **Hartlepool**, una storica città portuale del **Nord Est dell'Inghilterra**, sorge il **Camerons Brewery**, uno dei birrifici più antichi e iconici del Regno Unito. Fondato nel **1865** da **John William Cameron**, il birrificio ha radici profonde in una comunità strettamente legata al mare e alle sue tradizioni. Le onde del **Mare del Nord** battono incessantemente contro le scogliere della costa di Hartlepool, e quel mare, indomito e selvaggio, è diventato parte integrante del carattere delle birre Camerons.

Sin dalle sue origini, Camerons Brewery è stato un simbolo di **resilienza, autenticità e passione**. Come i marinai che solcavano i mari per commercio e avventura, il birrificio ha affrontato le sfide del tempo, resistendo a guerre, crisi economiche e cambiamenti sociali, senza mai perdere la sua identità.

Il birrificio è famoso per la sua capacità di **coniugare tradizione e modernità**, mantenendo vive le ricette storiche e abbracciando al contempo le nuove tendenze birrarie. Il loro **mascotte e simbolo** è uno **squalo**, scelto per rappresentare la forza, la tenacia e lo spirito predatore del birrificio, sempre pronto a innovare e a conquistare nuovi territori

Camerons IPA

Un'Avventura nei Mari del Luppolo

La **Camerons IPA** è un viaggio gustativo che celebra l'epoca d'oro delle **India Pale Ale**, quando le birre erano caricate sulle navi dirette verso le colonie britanniche in India. Per resistere al lungo viaggio e alle intemperie del mare, queste birre venivano arricchite con **luppoli in abbondanza**, che garantivano sia conservazione che carattere distintivo.

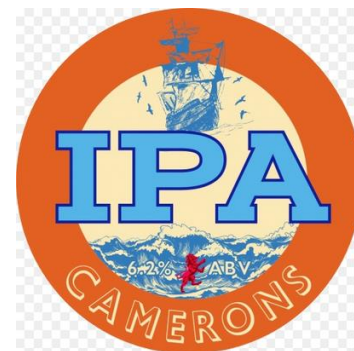
La versione di Camerons è una **IPA moderna**, che unisce le radici britanniche dello stile con influenze luppolate americane. Si presenta con un **colore dorato intenso** e una **schiuma bianca cremosa**. Al naso, emergono **note di agrumi, pino e frutta tropicale**, seguite da un sottofondo erbaceo tipico dei luppoli inglesi.

Al palato, il **gusto è bilanciato**, con una dolcezza maltata che fa da base ai sapori intensi e freschi dei luppoli. Il finale è **secco e piacevolmente amaro**, invitando al sorso successivo.

Caratteristiche principali:

- **Gradazione alcolica:** 5% vol
- **IBU (Amaro):** 45
- **Stile:** Modern IPA

La Camerons IPA si abbina perfettamente a **piatti di pesce e frutti di mare**, in particolare **fish & chips, gamberi alla griglia o salmone affumicato**. Ottima anche con **hamburger** e **piatti speziati**, grazie alla sua freschezza e al suo amaro equilibrato





KINNEGAR

FARMHOUSE BEERS *from* DONEGAL

Kinnegar Brewing: Dove la Birra Incontra la Natura Selvaggia

Nel cuore del **Donegal**, una delle regioni più autentiche e selvagge dell'Irlanda, sorge il **birrificio Kinnegar Brewing**. Il nome del birrificio è un omaggio alla **spiaggia di Kinnegar**, un luogo magico dove le dune sabbiose incontrano il vento dell'oceano e le onde si infrangono sulle rocce in un continuo dialogo tra terra e mare.

Rick LeVert e **Libby Carton**, fondatori del birrificio, hanno deciso di mettere radici proprio in questa terra che amano profondamente. Dopo anni trascorsi tra l'America e l'Europa, si sono stabiliti nel Donegal per creare birre che riflettessero la bellezza e il carattere di questa regione. La loro visione è chiara: produrre birre **artigianali non filtrate, non pastorizzate e genuine**, che rispettino la natura e raccontino una storia ad ogni sorso.

Il logo del birrificio, un **coniglio stilizzato (bunny)**, non è un semplice elemento grafico, ma un simbolo della connessione tra la birra e il territorio. Nelle campagne del Donegal, i **conigli selvatici** sono compagni silenziosi che si muovono tra le dune e i campi, proprio come la birra di Kinnegar che si diffonde tra i pub e le case della comunità locale.

Un Birrificio Legato al Territorio

Ogni birra prodotta da Kinnegar Brewing è un omaggio alla **natura selvaggia** e alla **vita semplice del Donegal**. Il birrificio sorge in una zona isolata, lontana dalle grandi città, dove il tempo sembra scorrere più lentamente e dove i ritmi della natura dettano la quotidianità.

Le birre di Kinnegar nascono da questa calma, ma portano con sé anche un tocco di **spirito avventuroso**, proprio come le coste frastagliate che caratterizzano il Donegal. La filosofia del birrificio è quella di **unire tradizione e innovazione**, prendendo ispirazione dalla storica cultura brassicola europea e dalle moderne tendenze luppolate americane.

Storie di Mare e di Birra: Le Birre Iconiche di Kinnegar

Scraggy Bay IPA

La **Scraggy Bay** prende il nome da una baia rocciosa situata lungo la costa del Donegal, un luogo selvaggio e incontaminato dove il mare si infrange sulle scogliere con forza e determinazione. Proprio come la baia, questa IPA è **potente e audace**, con **note di agrumi e pino** che emergono grazie all'uso di luppoli americani.

Immagina di trovarti in riva all'oceano, con il vento che soffia tra i capelli e il profumo del mare che riempie l'aria. La Scraggy Bay è la birra perfetta per questi momenti: un sorso di Donegal che unisce **freschezza e intensità**.

- **Gradazione alcolica:** 5,3% vol
- **IBU:** 60
- **Stile:** American IPA



Big Bunny Double IPA

La **Big Bunny** è una birra che riflette il lato **selvaggio e giocoso** di Kinnegar. Il **coniglio gigante** del logo rappresenta la libertà di vivere senza compromessi, proprio come questa **Double IPA** che sprigiona aromi intensi di **frutta tropicale, agrumi e resina di pino**.

Nonostante la sua gradazione alcolica elevata, la Big Bunny rimane **equilibrata e piacevole**, come una passeggiata lungo i sentieri battuti del Donegal. È la birra ideale per chi cerca **avventura e carattere**, un brindisi ai giorni in cui il vento dell'oceano porta con sé storie di pirati e marinai.

- **Gradazione alcolica:** 8% vol
- **IBU:** 80+
- **Stile:** Double IPA





Rye River Brewing Company



Tradizione, Innovazione e Storie d'Irlanda

Nel cuore della **Contea di Kildare**, a pochi chilometri da **Dublino**, si trova la **Rye River Brewing Company**, uno dei birrifici artigianali più dinamici e innovativi d'Irlanda.

Fondata nel **2013**, la Rye River Brewing ha rapidamente conquistato un posto di rilievo nel panorama brassicolo internazionale, grazie a una filosofia che unisce **passione per la tradizione e desiderio di innovazione**.

Il nome del birrificio prende ispirazione dal vicino **fiume Rye**, un corso d'acqua che ha attraversato secoli di storia irlandese, dalle leggende dei clan celtici alle storie di commercianti e viandanti. Proprio come il fiume, la Rye River Brewing scorre tra passato e futuro, intrecciando le **radici culturali dell'Irlanda** con la moderna arte della birrificazione

La missione di Rye River Brewing è produrre birre **autentiche, innovative e di alta qualità**, utilizzando solo **ingredienti selezionati** e processi artigianali. Ogni birra è un omaggio al territorio irlandese e alle persone che, giorno dopo giorno, lavorano con dedizione per mantenere viva la tradizione brassicola.

A differenza dei grandi birrifici industriali, Rye River Brewing produce birre **non filtrate e non pastorizzate**, garantendo sapori genuini e complessi. Le birre del birrificio riflettono l'anima dell'Irlanda: **forti, autentiche e cariche di storie da raccontare**.

Il birrificio è anche **fortemente impegnato nella sostenibilità**. Rye River utilizza energie rinnovabili e collabora con fornitori locali per ridurre l'impatto ambientale, contribuendo a preservare la bellezza naturale dell'Irlanda

Lil' Bangin' Session IPA

La **Lil' Bangin' Session IPA** è una birra dal colore dorato, caratterizzata da un corpo setoso conferito dall'aggiunta di frumento. Al naso, offre intensi aromi di frutta tropicale matura, mandarino e pino, che si ritrovano anche al palato, rendendo la bevuta morbida e piacevole. Con una gradazione alcolica del **3,8% vol**, è ideale per chi desidera una birra leggera ma ricca di sapore. Questa birra ha ottenuto la **Medaglia di Bronzo ai World Beer Awards 2021**



Big Bangin' IPA

Ispirata alle West Coast IPA statunitensi, la **Big Bangin' IPA** è prodotta utilizzando il pregiato malto d'orzo **Maris Otter** e una generosa quantità di luppoli aromatici tropicali, tra cui **Columbus, Mosaic** e **Simcoe**. Presenta un colore dorato intenso e offre al naso note di frutta tropicale e agrumi. Al palato, l'amaro deciso è bilanciato dalla dolcezza del malto, con un finale secco e persistente. Con una gradazione alcolica del **7,1% vol**, è una birra corposa e intensa, premiata con la **Medaglia d'Oro ai World Beer Awards 2021** e l'**Argento nel 2022**



Rye River Irish Stout

La **Rye River Irish Stout** è una birra scura che incarna la tradizione irlandese. Caratterizzata da note tostate di caffè e cioccolato fondente, offre un corpo medio e una schiuma cremosa. Con una gradazione alcolica moderata, è una scelta eccellente per gli amanti delle stout classiche





Birrificio Menabrea: Tradizione e Eccellenza Italiana dal 1846

Il **Birrificio Menabrea** è uno dei più antichi e prestigiosi d'Italia, fondato nel **1846** a **Biella**, in Piemonte. La sua lunga storia è un racconto di tradizione, passione e innovazione, che ha portato Menabrea a diventare un **simbolo di eccellenza birraria italiana**.

Le birre Menabrea sono prodotte utilizzando **ingredienti selezionati**, come il **malto italiano** e l'acqua pura delle **Alpi biellesi**, che conferisce alle birre un carattere unico. Il birrificio si distingue per il **processo di fermentazione lenta e la maturazione prolungata** nelle proprie cantine, che garantisce birre dal gusto equilibrato e raffinato. Menabrea è apprezzata sia in Italia che all'estero, dove le sue birre hanno ottenuto numerosi premi e riconoscimenti. Il birrificio continua a produrre le sue birre artigianalmente, mantenendo vivo il legame con il territorio piemontese e la tradizione brassicola italiana.

Menabrea Anniversario 150°

La **Menabrea Anniversario 150°** è una birra speciale, creata per celebrare il **150° anniversario** del birrificio. Si tratta di una **lager chiara premium**, dal gusto elegante e bilanciato, che rappresenta al meglio la filosofia Menabrea.

La Menabrea Anniversario si presenta con un **colore dorato brillante** e una **schiuma fine e persistente**. Al naso emergono **note floreali, erbacee e di cereali**, mentre al palato offre un gusto **morbido e bilanciato**, con una **leggera dolcezza maltata** e un **finale secco e amaro delicato**.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Lager Premium
- **Gradazione alcolica:** 4,8% vol
- **Aroma:** Floreale, erbaceo, cereali
- **Gusto:** Morbido, maltato, finale secco
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C

Abbinamenti:

Perfetta con **piatti della cucina mediterranea**, come pasta, risotti, pesce e carni bianche. Si abbina bene anche con **formaggi freschi e salumi leggeri**.



Menabrea Anniversario Ambrata

La **Menabrea Anniversario Ambrata** è una **birra ambrata** dal carattere deciso e complesso, pensata per celebrare la storia e la tradizione del birrificio. Questa birra è caratterizzata da una maggiore presenza di **malti tostati**, che le conferiscono un **colore ambrato intenso** e un **gusto ricco e avvolgente**. Si presenta con un **colore ambrato scuro**, una **schiuma cremosa** e un aroma che combina **note di caramello, frutta secca e spezie**. Al palato è **corposa e vellutata**, con un gusto **maltato e caramellato**, bilanciato da un **finale leggermente amaro**.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Amber Lager
- **Gradazione alcolica:** 5% vol
- **Aroma:** Caramello, frutta secca, spezie
- **Gusto:** Corposo, maltato, finale amarognolo
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C

Abbinamenti:

Ottima con **carni rosse, arrosti, stufati e formaggi stagionati**. Si abbina bene anche con **dolci al cioccolato e dessert a base di frutta secca**.



Birre del Gruppo Peroni: Storie e Descrizioni

Il Gruppo Peroni, uno dei principali attori del settore birrario in Italia, fa parte del gruppo giapponese Asahi. Fondato nel 1846, il birrificio Peroni è un simbolo della tradizione brassicola italiana, con marchi che raccontano storie di territori e culture diverse. Tra le sue birre più conosciute ci sono Nastro Azzurro, Raffo Lavorazione Grezza e la britannica London Pride, che il gruppo distribuisce in Italia

Nastro Azzurro: L'Eleganza Italiana nel Mondo

La **Nastro Azzurro** è una delle birre italiane più famose al mondo, nata nel **1963** come **premium lager** che celebra lo stile e l'eleganza italiana. Il nome rende omaggio al "**Nastro Azzurro**", il premio che veniva assegnato alla nave più veloce a compiere la traversata atlantica. Questa birra rappresenta l'ambizione italiana di raggiungere nuovi orizzonti, portando con sé qualità e stile.

Caratteristiche principali:

- Stile:** Premium Lager
 - Gradazione alcolica:** 5,1% vol
 - Aroma:** Note erbacee, cereali, agrumi
 - Gusto:** Fresco, secco, con un amaro leggero
 - Abbinamenti:** Pizza, piatti mediterranei, pesce, carni bianche.
- Nastro Azzurro incarna il "**Made in Italy**" nel mondo, raccontando una storia di eccellenza e innovazione. Ogni sorso richiama il **mare, il sole e la convivialità italiana**



Raffo Lavorazione Grezza: L'Essenza di Taranto

La **Raffo Lavorazione Grezza** è una birra che rappresenta **Taranto** e il **Sud Italia**. Raffo è un simbolo della cultura tarantina, una birra che accompagna i momenti di convivialità, specialmente durante le **giornate estive al mare**. La versione "**Lavorazione Grezza**" è una birra **non filtrata**, che conserva i lieviti naturali e offre un sapore più pieno e autentico.

Caratteristiche principali:

- Stile:** Lager Non Filtrata
 - Gradazione alcolica:** 4,7% vol
 - Aroma:** Note di malto, cereali, lievito
 - Gusto:** Morbido, rotondo, con una leggera dolcezza e un finale secco
 - Abbinamenti:** Frittura di pesce, panzerotti, focacce pugliesi.
- La **Lavorazione Grezza** è una versione più **genuina e artigianale** della classica Raffo, un **tributo alla tradizione e alla semplicità** del Sud Italia



London Pride: L'Icona della Birra Londinese

La **London Pride** è una delle birre più famose della capitale britannica, prodotta dal birrificio **Fuller's** e distribuita in Italia dal Gruppo Peroni. Questa birra è una **Premium Ale** che rappresenta la **tradizione brassicola inglese** e la **vita nei pub londinesi**. Il nome "London Pride" richiama **l'orgoglio londinese**, con un chiaro riferimento alla pianta che cresce tra le fessure dei marciapiedi della città.

Caratteristiche principali:

- Stile:** English Pale Ale
 - Gradazione alcolica:** 4,7% vol
 - Aroma:** Note di malto, caramello, frutta secca
 - Gusto:** Morbido, maltato, con un amaro bilanciato e un finale persistente
 - Abbinamenti:** Roast beef, pasticci di carne, formaggi stagionati, pie inglesi.
- La **London Pride** è la birra che racconta la **vita di Londra**, dai pub storici ai moderni locali della città.



Birre del Gruppo Heineken: Storie e Descrizioni

Il gruppo Heineken, uno dei più grandi produttori di birra al mondo, controlla diversi marchi che sono diventati icone in Italia e nel mondo. Tra questi spiccano le birre **Sans Souci**, **Ichnusa** (Anima Sarda e Non Filtrata), **Messina Cristalli di Sale** e **Amstel**. Ogni birra ha la sua storia e il suo carattere distintivo, riflettendo il legame con le tradizioni locali e l'innovazione

Sans Souci – Eleganza Italiana dal 1847

La **Sans Souci** è una birra italiana storica, nata a **Genova nel 1847**. Poi prodotta per decenni dalla fabbrica di Udine «BirraMoretti». Il nome "Sans Souci" significa "**senza preoccupazioni**", evocando uno stile di vita spensierato e rilassato. Si tratta di una **lager chiara e leggera**, pensata per essere piacevole e dissetante, ideale per i momenti di convivialità.

Caratteristiche principali:

- Stile:** Lager
- Gradazione alcolica:** 5% vol
- Aroma:** Delicati sentori di malto e luppolo
- Gusto:** Fresco, leggero, con un finale amaro equilibrato
- Abbinamenti:** Snack salati, pizza, formaggi freschi.

La Sans Souci racconta l'eleganza e la semplicità della cultura italiana, ideale per una pausa rilassante o per un brindisi in compagnia



Messina Cristalli di Sale – Il Gusto della Sicilia

La **Birra Messina** nasce nel **1923** a **Messina**, in Sicilia. La **Messina Cristalli di Sale** è una birra **chiara speciale**, che incorpora **cristalli di sale siciliano**, per un gusto unico e inconfondibile. È una birra che unisce **dolcezza e sapidità**, evocando il mare e la terra della Sicilia.

Caratteristiche principali:

- Stile:** Lager chiara speciale
- Gradazione alcolica:** 5% vol
- Aroma:** Note di malto dolce e sfumature saline
- Gusto:** Dolce all'inizio, con un finale sapido e fresco
- Abbinamenti:** Piatti di pesce, formaggi freschi, antipasti siciliani.

La **Messina Cristalli di Sale** è un **tributo alla Sicilia**, con il suo mare, il suo sole e la sua cultura millenaria. Ogni sorso richiama la **bellezza dell'isola** e i suoi sapori autentici





Ichnusa Anima Sarda – Il Cuore della Sardegna

Ichnusa è la birra simbolo della **Sardegna**, prodotta per la prima volta nel **1912** a **Assemini**, vicino a Cagliari. La **Ichnusa Anima Sarda** è una **lager chiara e dissetante**, che riflette il carattere fiero e genuino dell'isola.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Lager
- **Gradazione alcolica:** 4,7% vol
- **Aroma:** Note di malto e cereali
- **Gusto:** Morbido, con un amaro delicato e un finale fresco
- **Abbinamenti:** Piatti di pesce, formaggi locali, salumi.

Ogni bottiglia di Ichnusa racchiude **la forza e la bellezza della Sardegna**, con il suo paesaggio selvaggio, le sue tradizioni e il suo spirito indipendente



Ichnusa Non Filtrata – Genuinità Autentica

La **Ichnusa Non Filtrata** è una birra **artigianale e rustica**, che mantiene i **lieviti in sospensione**, conferendo alla birra un aspetto torbido e un sapore intenso. È prodotta utilizzando **100% malto d'orzo**, per un gusto pieno e autentico.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Lager non filtrata
- **Gradazione alcolica:** 5% vol
- **Aroma:** Note di pane, cereali e fiori
- **Gusto:** Ricco, con una leggera amarezza e una morbida dolcezza
- **Abbinamenti:** Piatti di carne, formaggi stagionati, pane rustico.

La **Ichnusa Non Filtrata** rappresenta **l'autenticità della Sardegna**, una terra che mantiene vive le sue tradizioni e che celebra la semplicità delle cose fatte bene



Amstel – Tradizione Olandese dal 1870

La **Amstel** è una birra olandese nata nel **1870** ad **Amsterdam**. Il nome deriva dal **fiume Amstel**, che attraversa la città e che un tempo riforniva d'acqua il birrificio. La **Amstel** è una **lager classica**, apprezzata per il suo gusto morbido e bilanciato.

Caratteristiche principali:

- **Stile:** Lager
- **Gradazione alcolica:** 5% vol
- **Aroma:** Cereali, malto, luppolo erbaceo
- **Gusto:** Morbido, leggermente dolce, con un finale amaro delicato
- **Abbinamenti:** Snack salati, hamburger, piatti di carne.

Storytelling:

La **Amstel** è una birra che riflette il **carattere di Amsterdam**: accogliente, vivace e cosmopolita. Con il suo gusto bilanciato, è perfetta per ogni occasione conviviale