



• Birre •



# INDICE

## BIRRE IN FUSTI

<b>Birre tedesche</b>	6
<b>Birre belghe</b>	15
<b>Birre inglesi</b>	18
<b>Birre irlandesi</b>	19
<b>Birre scozzesi</b>	20
<b>Birre americane</b>	20
<b>Birre italiane</b>	21

## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>Birre artigianali italiane</b>	24
<b>Birre tedesche</b>	28
<b>Birre olandesi</b>	35
<b>Birre belghe</b>	36
<b>Birre americane</b>	42
<b>Birre spagnole</b>	43
<b>Birre inglesi</b>	44
<b>Birre scozzesi</b>	45
<b>Birre irlandesi</b>	46
<b>Birre commerciali</b>	47

## UN PIACERE ANTICO COME IL MONDO...

**G**li Egizi attribuirono a Osiride, protettore dei morti, l'invenzione della birra ed essendo stretto il legame tra birra e immortalità, i più ricchi si facevano costruire delle birrerie in miniatura per le loro tombe. Ai Faraoni erano dovuti come tasse dalle città, dai territori e dalle province, migliaia e migliaia di vasi di birra e, come per i Sumeri, il salario minimo era liquido (due anfore di birra al giorno).

Birra é sinonimo di vita e le sue virtù curative diventano famose: il "papiro Ebers" ci offre 600 prescrizioni mediche per alleviare le sofferenze dell'umanità il cui ingrediente principale è la birra. Le scuole superiori insegnano la fabbricazione della birra prima della scrittura e della lettura. Si stabilisce che la vendita della birra in cambio di oro e argento é proibita in quanto il venditore può esigere solo orzo in quantità uguale alla birra venduta, pena l'essere gettato nel fiume. Gli Egizi chiamarono la birra "zythum" e i loro cugini d'oltre mediterraneo, i greci, se ne ispirarono per chiamarla "zythos" e migliaia di anni dopo, gli studiosi utilizzano la radice greca per designare gli elementi della fermentazione: zymotechnia (1762), zymotico (1855), ecc. La birra dell'epoca è un alimento che immaginiamo piuttosto zuccherata, densa e con un basso tenore alcolico.

La più antica legge che regola la produzione e la vendita di birra é, senz'alcun dubbio, il Codice di Hammourabi (1728-1686 A.C.) che condannava a morte chi non rispettava i criteri di fabbricazione indicati e chi apriva un locale di vendita senza autorizzazione. Nasce nel 1516 il celeberrimo "Reinheitsgebot" (l'editto della purezza), tuttora in vigore, che obbliga il birraio ad utilizzare solo acqua, malto d'orzo e luppolo (e lievito, naturalmente). Una curiosità: pochi sanno che in realtà Guglielmo IV di Baviera emanò questo decreto (che doveva essere temporaneo) per impedire, solo per quell'anno, l'impiego del frumento che aveva dovuto patire un raccolto disastroso.

# BIRRA IN FUSTI



• Birre •



# Augustiner

## LA PIÙ ANTICA BIRRERIA DI MONACO!

Correva l'anno 1294 quando i monaci agostiniani posero la prima pietra del convento nelle vicinanze di Monaco di Baviera. Nel 1328 iniziarono a produrre la loro famosa birra, fino a quando Napoleone sciolse gli ordini monastici e la più antica Birreria di Monaco venne privatizzata: Anton Wagner acquistò il birrificio nel 1829. Nel 1885 il figlio, Joshep, trasferì la produzione in un moderno edificio ai bordi della città. Qui si produce birra tutt'oggi. La birreria è rimasta di proprietà della famiglia Wagner fino alla morte dell'ultimo discendente, quando è stato acquistato dalla Fondazione Wagner che ne preserva le antiche tradizioni mantenendo inalterata l'elevatissima qualità della birra. Le materie prime e i sistemi di produzione sono e restano tradizionali.



# HOFBRÄU MÜNCHEN

## L'ANTICA BIRRERIA REALE DELLA BAVIERA

"Staatliches Hofbräuhaus in München" significa letteralmente "Birreria Nazionale della Corte in Monaco". È una delle sette fabbriche di birra della città, ed è proprietà del governo bavarese dal 1897, mentre il prefisso Hof (corte) indica che il locale e l'annessa fabbrica furono la birreria reale del Regno di Baviera. Costruita nel 1589 dal duca Guglielmo V per evitare di dover acquistare la birra per il suo esercito al di fuori del regno, nella Bassa Sassonia, fu aperta al pubblico solo nel 1828. Le birre dell'HB sono tutte prodotte in conformità con la legge sulla purezza del 1516 e secondo le più severe leggi sugli alimenti con tanta cura e dedizione. Solo se le materie sono di ottima qualità e se sono lavorate a regola d'arte si può ottenere una birra che merita il sigillo di qualità della HB.





# Krombacher

## LA PILS LEADER IN GERMANIA

Il birrificio fu fondato il 4 febbraio 1803 da Johannes Haas. Il padre Johann Eberhard Haas possedeva una taverna a Krombach. Secondo un regolamento del 25 luglio 1618 la vendita di birra era permessa solamente ai ristoranti che avevano un proprio birrificio. Per questo motivo John Hass aggiunse il birrificio all'attività di famiglia. L'acqua all'inizio era prelevata da una sorgente al piede di Grumberg e trasportata al birrificio in barili per mezzo di un carro trainato da buoi. Nel 1854 la proprietà dovette pagare 17 fiorini alla chiesa per far passare le tubazioni di prelievo dell'acqua. Lo spostamento al sito attuale fu effettuato probabilmente tra il 1858 e il 1882. Nello stesso periodo furono create due caverne utilizzate come cantine.



# Rhenania Alt

Meisterlich gebraut

## L'ALTBIER DEL BASSO RENO

Fino al XV secolo nella nostra cultura era conosciuta solo la birra ad alta fermentazione. Un tipo di birra che ancora oggi si chiama Altbier a causa del modo tradizionale in cui veniva prodotta. Con l'affermarsi della birra a bassa fermentazione, questa nuova birra è stata prodotta con successo in molti luoghi tranne il Basso Reno: l'Alt del Basso Reno si era sviluppata a un tale grado di perfezione in termini di qualità, durata, chiarezza e gusto che le persone non volevano più farne a meno. La Rhenania Alt sprigiona il suo carattere tipico e raffinato, accompagnato da una nota di malto discreta ma perfetta. Attraverso pregiati aromi di tostatura, la Alt ambrata, specialità ad alta fermentazione, offre un'esperienza di gusto originale con una notevole bevibilità.





# VELTINS

## IL SEGRETO DEL SUCCESSO

Quando nel 1824, a Grevenstein, una trattoria-birreria aprì le sue porte in legno allora modeste, nessuno avrebbe mai immaginato che sarebbe iniziata la storia di successo di un grande marchio di birra tedesca.

Sono state fondamentali le condizioni eccellenti a Grevenstein nel Sauerland. Qui la natura aveva davvero fatto un buon lavoro: ampi boschi, ma soprattutto un'acqua di ammostatura cristallina e piacevolmente dolce garantiscono una birra corposa.

Clemens Veltins, trisnonno dell'attuale proprietaria Susanne Veltins, nel 1852 colse un'occasione unica e rilevò il birreria. Anni prima in America aveva appreso il mestiere di birraio, fondando la tradizione di famiglia. È nato così quel raffinato marchio di qualità che oggi come "Fresca VELTINS" conquista sempre nuovi appassionati in tutto il mondo.

# Grevensteiner

C.&A.Veltins

## L'ECCELLENZA FATTA DI GUSTO

Nel XIX secolo i fratelli Carl e Anton Veltins producevano nel birreria di Grevenstein una birra d'eccezione che ottenne un successo straordinario. Con "Grevensteiner", il birreria C. & A. Veltins desidera stabilire un legame con questa tradizione, in linea con la vera e propria rinascita che l'arte di fabbricare la birra e le specialità a base di birra stanno vivendo oggi in Germania. Sempre più consumatori scoprono la varietà del mondo della birra e la passione per la cultura della birra. La birra Grevensteiner Original non filtrata, naturalmente torbida, è una gradevole birra artigianale prodotta con acqua di sorgente morbida e luppolo lavorato subito dopo la raccolta. I malti tipici della tradizione conferiscono alla birra il caratteristico splendore ambrato e l'aroma amabile. È fabbricata nel pieno rispetto dei requisiti di purezza della tradizione birraia tedesca.





**SPATEN**  
*München*

"LAß DIR RATEN,  
TRINKE SPATEN"

La storia della Spaten nasce a Monaco di Baviera nel 1397 dal mastro birraio Hans Welser. Nel corso dei 4 secoli successivi la birra Spaten fiorisce e nel 1867 diventa la più grande birreria di Monaco e, sempre nello stesso anno, ottiene la prestigiosa medaglia d'oro per la birra all'esposizione Mondiale di Parigi.

La purezza: Prodotta nel più rigoroso rispetto della legge bavarese della purezza del 1516.

Il simbolo: è la birra con la quale tradizionalmente viene celebrata la cerimonia d'inaugurazione dell'Oktoberfest da più di 50 anni.

L'origine: rappresenta la birra originale di Monaco di Baviera sia in Germania sia all'estero.

La tradizione: oltre 600 anni di esperienza birraia.



**LÖWENBRÄU**

LA BIRRA  
DEL LEONE

La sua origine viene fatta risalire al XIV secolo nella "fossa dei leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera. Lowenbrau infatti significa "birra del leone".

La birra Löwenbräu è stata servita ad ogni Oktoberfest di Monaco dal 1810 ed è una delle sei industrie della birra autorizzate a servire la birra al festival.

Durante l'Oktoberfest, Löwenbräu tratta una birra speciale chiamata Oktoberfestbier o Wiesenbier ("birra della Wies'n", il parco in cui si tiene la festa a Monaco), una birra chiara ambrata e fresca.





# DISTELHÄUSER

*Brauhandwerk seit 1811*

## INDIPENDENTE E FAMILIARE

Tra Norimberga e Francoforte, visitando l'accogliente borgo Distelhausen, sembra di essere tornati indietro nel tempo: mastri birrai che dal 1811 si dedicano a ricette di qualità immersi in un ambiente fatto di verdi praterie e ridenti colline, tra le quali si insinua il fiume Tauber che attraversa la stessa città.

Ecco allora nascere il birrificio Distelhäuser, completamente indipendente e a conduzione familiare, prodotti genuini secondo le tradizioni locali che mirano ad imporsi a livello internazionale. L'alto livello delle birre è garantito dai processi produttivi perfezionati in oltre 200 anni di tradizione birraia, mentre le materie prime, dall'acqua ai cereali provengono tutti dal territorio circostante. Tutti fattori che hanno permesso al birrificio di vincere numerosi premi e medaglie a livello mondiale. Dal 1876 è di proprietà della famiglia Bauer che ha fatto dell'alta capacità dei suoi mastri birrai la chiave del suo successo.



# Pyraser

## DA GUSTARE SENZA RISERVE

Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania, lontano dalle più famose e blasonate Monachesi. La birreria Pyraser è una piccola birreria indipendente proprietà di una brillante famiglia di Pyras che ancora oggi gestisce con passione e familiarità ogni suo prodotto, dall'idea, al confezionamento, alla distribuzione. Il Birrificio si ritaglia un ruolo di prim'ordine, dalla produzione alla distribuzione. Tutti gli ingredienti (dal grano all'orzo e al luppolo) sono prodotti direttamente in questa fattoria che sembra un quadro impressionista, tanto bella, poetica ed ordinata esternamente, quanto tecnologicamente avanzata.





# ERDINGER

## LA PIÙ IMPORTANTE FABBRICA DI BIRRE DI FRUMENTO

La birreria di Erding, cittadina bavarese a nord-est di Monaco, è stata fondata nel 1886 con il nome di Weisses Brauhaus. L'attuale denominazione le è stata data da Franz Brombach, che ne è divenuto proprietario nel 1935.

Con una produzione che supera abbondantemente il milione di ettolitri, Erdinger Weissbräu è oggi la più importante fabbrica di birre di frumento in Germania e nel mondo. Grazie al mantenimento della tecnica tradizionale della doppia fermentazione, che prevede l'eliminazione dei lieviti esauriti dopo l'alta fermentazione in tino e l'aggiunta di lieviti freschi nella bottiglia, viene prolungata la freschezza della birra e si conservano tutte le sue caratteristiche organolettiche tipiche delle weissbier.



## ORIGINAL HELLES LAGERBIER

La proverbiale qualità delle birre Weizen Erdinger di alta fermentazione si estende oggi anche alle nuove specialità, la chiara Erdinger Brauhaus Helles e la Erdinger Brauhaus NaturRadler, prodotte con lieviti di bassa fermentazione, che vengono così valorizzate grazie al riconosciuto prestigio del marchio Erdinger.





## Franziskaner WEISSBIER

### UN PUNTO FERMO PER LE BIRRE DI GRANO

Fondato nel 1363, il "Bräustatt bey den Franziskanern" - dal convento dell'ordine francescano - diviene presto il primo birrificio civile nel circondario di Monaco. Nel 1841 il birrificio si trasferisce nella cittadina di Au. Nel 1872 per la prima volta una birra prodotta dalla Franziskaner viene servita durante l'Oktoberfest: Nel 1909 il birrificio diventa una società per azioni e nel 1922 viene fuso con la Spaten. Nel 1935 l'artista di Monaco Ludwig Hohlwein disegna il logo del frate francescano. Nel 1974 viene introdotta sul mercato la prima birra di frumento a marchio Franziskaner, la Franziskaner Hefe-Weissbier. A partire dal 1984 l'Hefe-Weissbier inizia ad essere importata su scala nazionale al di fuori della zona di Monaco.



## GIESINGER

### BENVENUTA ALLA SETTIMA SORELLA DI MONACO!

Giesinger Bräu è un giovane birrificio nel cuore di Monaco, gestito e supportato dagli amanti della cultura bavarese della birra. Fondato da Steffen Marx nel 2006 presenta birre tipiche di Monaco e altre specialità che utilizzano stili tradizionali con fermentazione a vasche aperte. Il birrificio, situato nel quartiere Giesing di Monaco di Baviera, vuole continuare la grande storia delle birre di Monaco e la loro varietà. Giesinger Bräu produce solo prodotti freschi, non filtrati e birre non trattate. Questi contengono ancora lievito e torbidità naturale, che gli donano lo speciale gusto pieno. La forte richiesta continua e la pianificazione di una nuova location è iniziata a novembre 2017 ("WERK 2") a nord di Monaco (zona industriale Detmoldstrasse) dove si possa pescare l'acqua direttamente dalle falde del terreno della città, rendendo anche Giesinger un'autentica "birra di Monaco".





## LA MIGLIOR PILS TEDESCA

Come la Frisia, una regione molto fredda dal territorio aspro, dove i mari sono sempre agitati e lambiti da venti forti, così Jever, una Pilsener pulita, secca, la più amara prodotta in Germania. Michael Jackson, il celebre Beer Hunter americano, l'ha più volte definita la migliore pils tedesca, attribuendole quattro stelle nella sua prestigiosa "New World Guide to Beer" apprezzandone soprattutto il punto d'amaro e la qualità del luppolo.



## Andechs

### FULGIDO ESEMPIO DELLA MILLENARIA INTRAPRENDENZA DEI FRATI

Nell'antico Monastero Benedettino di Andechs, sul Monte Sacro della Baviera, i frati portano avanti una tradizione che ha origine nel XV secolo, sovrintendendo all'intero ciclo produttivo della birra. L'utilizzo di materie prime di altissima qualità e di tecniche di produzione perfezionate nei secoli hanno reso la birreria di Andechs un vero gioiello della storia e della gastronomia bavarese.





## LA FRESCHEZZA DELLA BAVIERA

Situato sul famoso e idilliaco lago di Starnberg in Baviera, il birrificio Scharnberger ha contribuito a creare un nuovo entusiasmo nella scena birraria tradizionale tedesca sin dal lancio delle sue prime birre. Il birrificio Scharnberger è orgoglioso del proprio approccio artigianale alla produzione e alla maturazione, dove creatività e tradizione si incontrano. Vengono accettati solo i migliori ingredienti naturali e di provenienza locale. Tra questi, l'acqua pura proveniente da pozzi profondi nei rigogliosi dintorni del lago di Starnberg, il luppolo della regione di Hallertau e il malto di due malterie bavaresi.



## DELIRIUM

Delirium Tremens nasce nel 1989 grazie a un ispettore fiscale. La leggenda narra che, assaggiando l'ultimo prodotto del birrificio Huyghe, e innamorandosene immediatamente abbia affermato: "Se continuo a berne inizierò a delirare!". Jean De Laet si illuminò immediatamente, dispose che venisse immediatamente imbottigliata in bottiglie di ceramica di Colonia, originariamente previste per un cliente tedesco e incaricò uno studente di disegnarne l'etichetta in cambio di due casse di birra. Oggi l'etichetta racconta ancora questa storia, dalla bottiglia effetto ceramica ai simboli presenti in etichetta, universalmente riconosciuti come allegoria dell'allucinazione alcolica: elefanti rosa, dragoni, coccodrilli e uccelli. Con il tempo l'elefante rosa ha preso il sopravvento ed è diventato un simbolo universalmente associato a Delirium Tremens.





*Pauwel*  
**Kwak**

## UNA STORIA CHE INIZIA DA LONTANO

La storia del Brouwerij Bosteels, situato nel piccolo paese di Buggenhout (Fiandre orientali) inizia da lontano. Fondato nel 1791 da Evarist Bosteels, questo birrifico è gestito dalla stessa famiglia da ben sette generazioni, con una grande passione per la qualità e per il rispetto delle tradizioni. La Kwak - prodotta per la prima volta nel 1791 dal locandiere Pauwel Kwak - e le altre ottime specialità del birrifico Bosteels (DeuS, Tripel Karmeliet) sono oggi commercializzate in una decina di diversi paesi europei e non solo, tra cui anche l'Italia. Innumerevoli sono inoltre le medaglie e i riconoscimenti assegnati a queste birre nel corso degli anni; l'ultimo risale al 2008, quando nel corso del World Beer Awards di Londra la Tripel Karmeliet venne incoronata come "La Migliore Ale del Mondo".



## LA CHOUFFE

### BRASSERIE D'ACHOUFFE

Il 27 Agosto 1982, nella sala cotte della neonata Brasserie d'Achouffe, cominciava una delle storie più belle, affascinanti e suggestive del panorama birrario mondiale: la prima La Chouffe prendeva vita! Nata per coronare l'amicizia e la passione condivisa di Pierre Gobron e Chris Bauweraerts, prendeva vita quella che i belgi chiamano "Chouffe story". Una birra e un birrifico che negli anni sono cresciuti rispettando lo spirito degli inizi. Solo 49 litri, praticamente 65 bottiglie da 75 cl, costituirono la prima produzione di La Chouffe, la famosa birra speciale belga rappresentata dallo gnomo delle Ardenne.

In questi anni La Chouffe si è guadagnata un ruolo sempre più importante nel panorama birrario mondiale, tanto da essere esportata oggi in oltre 40 stati.





# BAVIK

## super pils

### SAPORE NATURALE, CARATTERE DECISO

Il Birrificio Bavik fu creato nel 1894 da Adophe di Brabandere in Belgio, ed è suo figlio Joseph che realizzerà lo stesso anno il primo brassaggio. Alla morte di Joseph nel 1929, è suo figlio Albert che prende il comando del birrificio, con molto talento visto che la crescita è regolare. Negli anni 70, con l'arrivo della grande distribuzione, vera e propria concorrente, il birrificio decide di lanciarsi sul mercato degli hotel, ristoranti e bar, mercato sul quale si svilupperà considerevolmente in circa 30 anni. Il 1982 marca la nascita della Petrus, che sarà addirittura sponsor della squadra di calcio di Waregem, che permetterà alla birra di farsi conoscere nel resto d'Europa. Delle nuove Petrus vengono vendute in seguito, e oggi, il birrificio è diretto da Ignace De Brabandere, unico rappresentante della terza generazione.



# Hoegaarden

witbier-bière blanche

## DALL'ANTICA RICETTA

Hoegaarden è il birrificio belga, fondato nel 1966 nel cuore delle Fiandre, che ha segnato la storia delle birre bianche, note anche come witbier. La zona di Hoegaarden è infatti la culla delle tipiche birre di frumento dall'aspetto lattiginoso.

Quando il grande successo delle lager decretò la fine delle bianche con la chiusura dell'ultimo birrificio, nel 1966 il lattaio Pierre Celis, supportato dai suoi concittadini, ritrovò una vecchia ricetta e nel giro di pochi anni le bianche si riaffermarono sul mercato, favorendo l'espansione commerciale del birrificio.

Dopo che nel 1985 un incendio distrusse impianto e magazzino di Hoegaarden, Inbev rilevò il brand, trasformando Hoegaarden nella birra di frumento non maltato più bevuta al mondo. Nonostante la produzione non più artigianale, la blanche di casa rappresenta uno dei pochi esempi di birra apprezzata incondizionatamente sia dal grande pubblico che dagli addetti ai lavori.





**Corsendonk**<sup>®</sup>  
*Blanche*

## LA BLANCHE D'ABBAZIA

La Corsendonk Blanche è una birra bianca di frumento, non filtrata, chiara, leggera, prodotta in Belgio con materie prime accuratamente selezionate. È una birra d'abbazia, ad alta fermentazione, che mantiene le caratteristiche basilari di uno stile birrario antico tipico delle fiandre.

Dal colore oro opalescente e dal classico profumo di lievito, ha un sapore intenso, classico dello stile Blanche, agrumato, con un amaro ben equilibrato e sentori di limone e spezie, senza che queste note diventino invadenti.

Giustamente luppolata, mai troppo amara e dotata di un piacevole tocco d'acidità.

È una artigianale molto beverina e dissetante.



**Corsendonk**<sup>®</sup>  
*Rousse*

## BIRRA ARTIGIANALE D'ABBAZIA

Birrifico d'abbazia, la cui storia risale all'epoca Medioevale, quando il Priorato di Corsendonk costruì la prima birreria con annessa malteria, nel 1398. Nel 1784 l'Imperatore d'Austria Francesco II sentenziò che la vita monastica doveva avere solo scopi caritatevoli e di insegnamento e sciolse quindi l'Ordine facendo cessare la produzione, fino a quando, agli inizi del 1900, un mastro birraio belga scoprì una ricetta della birra prodotta dal Priorato di Corsendonk e avviò la produzione dell'attuale Corsendonk Pater, aggiustando la ricetta originale con connotati più moderni. Nel 1982 nacque di fatto il Birrifico Corsendonk e le birre che oggi conosciamo: tutte prodotte artigianalmente ad alta fermentazione, rifermentate in stile d'abbazia e fatte maturare almeno per tre settimane.





# Bass®

## IL TRIANGOLO ROSSO

Sotto la guida di Michael Thomas Bass, il birrificio Bass divenne il più grande del mondo e il marchio più noto nel Regno Unito. Bass, rappresentante nella Camera dei Comuni, fu grande sostenitore degli interessi dell'industria della birra e generoso benefattore. Bass Ale ha utilizzato il logo del triangolo rosso dal 1876. Il suo design semplice l'ha reso così popolare che Manet lo inserì nel suo "A Bar at the Folies Bergere" (1882) e Joyce lo menzionò esplicitamente nel suo "Ulisse". 12.000 bottiglie di Bass erano nella stiva del Titanic quando affondò.



# THEAKSTON

LEGENDARY ALES

## TRADIZIONE E QUALITÀ

La storia del birrificio Theakston inizia nel 1827 a Masham, una piccola cittadina dello Yorkshire. Nata come piccola azienda di produzione artigianale, Theakston si sviluppa negli anni trascinata dal successo di prodotti come la Old Peculier, una birra considerata punto di riferimento per le vere Ale della tradizione anglosassone. Quando nel secondo dopoguerra scoppiò il fenomeno delle birre commerciali, la famiglia Theakston scelse la strada più difficile, quella di rimanere legata alla tradizione e puntare alla qualità del prodotto. Fedele a questa filosofia produttiva, ancora oggi Theakston propone una gamma di birre lasciate a maturare nei cask, dove possono ricevere quel processo di fermentazione secondaria in grado di sprigionare aromi irraggiungibili con gli altri metodi.





Il birrificio Kilkenney fu fondato nel 1710 da John Smithwick, sulle rovine di un'abbazia del XIII secolo. Questa abbazia veniva comunemente chiamata St Francis Abbey, e produceva birre rosse dal gusto amaro e acidulo, addolcite con alcune note di caramello. Il successo fu tale che la birra Kilkenney divenne uno dei fiori all'occhiello della città più medievale della contea irlandese.



## TRA MITO E REALTÀ

La storia della Guinness rappresenta una combinazione tra mito e realtà. Una sorta di passato mitologico nel quale l'azienda irlandese affonda le radici della sua identità.

Tutto ebbe inizio per merito dell'intraprendenza del padre fondatore Sir Arthur Guinness, il quale, dopo aver affittato per ben 9.000 anni ad un prezzo di 45 sterline l'anno una fabbrica in disuso, nel 1759 incominciò a produrre birra in un'Irlanda molto rurale, dove si consumava essenzialmente whiskey, gin e poteen, un distillato illegale di patate. L'azienda Guinness, intorno al 1770, iniziò la produzione di un prodotto relativamente nuovo, a base d'orzo tostato, dal colore molto scuro. Un'evoluzione di una bevanda molto famosa all'epoca, soprattutto in Inghilterra fin dal 1720, con il nome "Porter", derivato dall'appellativo dei portantini del mercato di Convent Garden e Billingsgate di Londra, dove la bevanda era prodotta.





## POST MODERN CLASSIC

Brewdog è un birrifico scozzese famoso in tutto il mondo. Il birrifico nasce nel 2006, da un'idea di James Watt e Martin Dickie, due amici che decidono di aprire un birrifico a Fraserburgh, nell'Aberdeenshire. L'anno successivo viene lanciata la prima birra, la Punk IPA, che diventa immediatamente una birra di culto. L'uso dei pregiati malti scozzesi associati ai luppoli americani e neozelandesi donano personalità e qualità alla birra.



**GOOSE ISLAND**  
BEER CO.

## PIONIERI DELLA CRAFT BEER AMERICANA

Goose Island produce numerose birre disponibili tutto l'anno, nonché alcune birre stagionali. Nel novembre 2008, Goose Island fece notizia quando il suo piccolo lotto di Bourbon County Stout divenne disponibile per la prima volta negli stati occidentali. Mentre i prodotti Goose Island erano originariamente disponibili solo nell'area di Chicago. I loro prodotti sono ora disponibili in tutti i 50 stati.

Con più di 30 anni di esperienza, il birrifico americano Goose Island da poco produce con grande successo la nuova Midway IPA, una IPA Session leggera e dissetante, dal carattere luppoloso ed equilibrato. Ha aromi di luppolo, limone e pompelmo, con un delicato amaro e un finale mielato. Si tratta di una birra facile da gustare, che sedurrà molti palati, sia principianti che esperti.





# BIRRA MORETTI

## LA VERA BIRRA ITALIANA

Fondata nel 1859 a Udine da Luigi Moretti con il nome di Fabbrica di Birra e Ghiaccio. In quegli anni la produzione e il consumo di birra in Italia erano modesti. Inizialmente fu prevista una produzione di 2 500 ettolitri di birra all'anno, sufficienti per soddisfare il mercato provinciale. La famiglia Moretti ha detenuto la proprietà fino al 1989, nel 1996 viene acquistata da Heineken, che ne detiene il marchio.

L'origine del celebre logo del "baffo" risale ad un pomeriggio del '42 quando, camminando per Udine, lo sguardo di Lao Moretti viene catturato da un uomo baffuto in un caffè. Scatta una fotografia e gli chiede se in cambio desidera qualcosa per il disturbo, l'uomo gli rivolge un sorriso: "Cal mi dedi di bevi, mi baste" (mi offra da bere, basta quello). L'icona di un incontro schietto e sincero, per la bevanda che unisce per eccellenza.



## ANIMA SARDA

"Siamo fieri, siamo di poche parole, siamo autentici e a volte siamo impetuosi. Proprio come la nostra terra. Da oltre 100 anni raccontiamo la Sardegna attraverso la nostra birra: colori e profumi, paesaggi e storie antiche, occasioni e momenti in cui solo chi ama davvero la nostra isola si può riconoscere. Per questo abbiamo lasciato nel cuore di ogni sardo un'impronta indelebile. Un'emozione che si ritrova in ogni brindisi con Ichnusa."

Nata nel 1912 ad opera di Amsicora Capra, imprenditore di origine piemontese, dal 1986 Birra Ichnusa fa parte del gruppo Heineken, ma continua ad essere prodotta esclusivamente nello stabilimento di Cagliari e a rappresentare nel mondo "l'anima sarda".

Prende il nome da un'antica denominazione di origine greca dell'isola **Ἰχνοῦσσα**, traslitterabile in Ichnoussa o Icnussa e traducibile come Impronta, per la somiglianza della conformazione costiera all'impronta di un piede (che generò poi l'altro nome Sandalyon).





## LA BIRRA DEL SUD CON CRISTALLI DI SALE

Birra Messina Cristalli di Sale è una nuovissima ricetta che si distingue dalle altre birre per la presenza di un ingrediente speciale: i cristalli di sale di Sicilia, provenienti dalle saline di Trapani che aiutano a sviluppare la percezione dei sapori in bocca, esaltando al palato gradevoli note floreali e sensazioni fruttate. Lager di puro malto, 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è fatta solo con malti chiari che le donano una schiuma compatta e persistente.



## BIRRA ARTIGIANALE TRENTINA

Il progetto Agribirrifico Maso Alto si basa sull'idea di birre legate alla terra, al lavoro agricolo e al naturale incedere delle stagioni. Prodotti naturali, biologici, brassati senza l'utilizzo di chimica alcuna. Orzo distico biologico coltivato nei campi di proprietà al fine di produrre birre agricole di filiera che esprimano a pieno un'idea di rispetto per la terra. I luppoli biologici, coltivati a 800 metri di altezza in Val di Cembra, sono l'espressione più vera di un terroir capace, con i suoi eterogenei profumi, di portarci in posti lontani. L'acqua di sorgente che sgorga proprio sotto l'antico maso che dà il nome al birrifico, rappresenta un unicum capace di rendere le birre Maso Alto un'espressione ancora più personale e singolare del territorio. Sono i lunghi affinamenti a rendere pulite ed eleganti queste produzioni non filtrate nè pastorizzate. Birre di grande facilità e scorrevolezza che non rinunciano tuttavia ad una forte espressività e caratterizzazione.



**BIRRA  
IN  
BOTTIGLIA**



• Birre •



# BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Nell'arco di qualche anno l'universo della birra artigianale si è imposto come trend del "bere bene", costruendo una nuova cultura fatta di luppoli e malti, di assaggiatori esperti e di microbirrifici dalle piccole produzioni d'eccellenza. Il risultato è che oggi il panorama dei produttori di birra è variegato e competitivo come non mai, con piccole e medie realtà che lavorano per posizionare i propri prodotti sul mercato e per vederli riconosciuti tra i migliori in circolazione.



TRENTINO

## MASO ALTO RUSPANTE



Birra biologica ad alta fermentazione. Non subisce nessun processo di filtrazione né chiarificazione. Una Pale Ale di montagna, caratterizzata dall'utilizzo delle nostre materie prime, una birra morbida e bilanciata da un'importante luppolatura di origine americana che dona intense note fruttate lasciando spazio però ai dolci e delicati sentori di cereale.

5,5°

Colore  
ambtrato

Lt  
0,33



TRENTINO

## MASO ALTO SENZA TIMUR



Session IPA di montagna dal bassissimo grado alcolico, con un'imponente luppolatura e da una speziatura avvolgente. È una birra biologica ad alta fermentazione. Non subisce nessun processo di filtrazione né chiarifica, una birra viva dove i lieviti naturalmente presenti in bottiglia determinano una evoluzione del prodotto nel tempo.

3,7°

Colore  
giallo  
ambtrato

Lt  
0,33



TRENTINO

## MASO ALTO BUIO PESTO



Birra Porter di montagna, caratterizzata dall'impiego delle nostre materie prime e di malti tostati e caramellati. È una birra scurissima ad alta fermentazione che presenta evidenti note di caffè e sottili finali di cioccolato. Il basso grado alcolico la rende un prodotto di grande bevibilità con un finale asciutto e pulito.

5,5°

Colore  
scuro

Lt  
0,33



TRENTINO

## MASO ALTO INTREPIDA



Birra aromatizzata con scorze di bergamotto leggera e dissetante con delicate note agrumate e di fiori bianchi. Una vera Golden Ale dal perlage superlativo.

5,2°

Colore  
giallo  
opalescente

Lt  
0,33



TRENTINO

## MASO ALTO STRANGER PILS



Pilsner biologica di montagna caratterizzata dall'utilizzo di materie prime selezionate, biondissima a bassa fermentazione di grande bevibilità, note intense di una luppolatura delicata e un finale leggermente amaro che dona e bilancia la componente maltata.

5,0°

Colore  
giallo  
dorato

Lt  
0,33



TRENTINO

## MASO ALTO SELVATICA



Birra prodotta da Agribirificio con materie prime di proprietà. Opalescente, cattura con le note erbacee iniziali tipiche del luppolo selvatico e si stemprano in sentori delicatamente speziati.



## CURTENSE BIONDA



Una helles lager che ha vinto numerosi premi. Dissetante e perfetta da consumare con pizza e hamburger. Aromi floreali e fruttati senza però rinunciare al retrogusto amaro della birra.



## CURTENSE IPA



Birra IPA ad alta fermentazione del birrificio Curtense. Ha un aroma erbaceo e fruttato, un corpo medio/leggero, un'amarezza decisa ma bilanciata dal dolce dei malti caramellati. Piuttosto alcolica e luppolata.



## CURTENSE BLANCHE



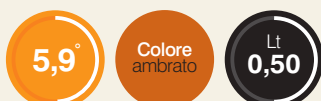
Birra dal colore giallo paglierino opalescente con schiuma bianca cremosa fine e persistente. I profumi sono di coriandolo e arance amare, leggermente speziato. Corpo morbido con note dolci che sviluppano in un leggero acidulo chiudendo con un finale morbido di spezie e agrumato. Si accompagna al pesce, uova, formaggi caprini, dolci agli agrumi.



## CURTENSE AMBRATA



Birra dal color ambrato limpido, schiuma color crema fine e persistente. Profumi fruttati di agrumi ed erba fresca con note caramellate. Corpo medio, inizialmente dolce biscottato, vira ad un amaro erbaceo richiamato anche nel finale secco e caldo. Si accompagna a carni molto speziate e saporite ed a formaggi molto stagionati.



## CURTENSE ROSSA



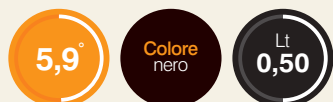
Birra color ambra scura con sfumature rosse, schiuma color crema fine e persistente. Profumi di caramello e frutta secca. Corpo pieno e rotondo. L'iniziale sapore del caramello viene ben bilanciato dall'amaro del luppolo. Lascia un retrogusto erbaceo con un finale secco e riscaldante.



## CURTENSE NERA



Birra color nero, schiuma color beige, cremosa, fine e persistente. Profumi torrefatti, cacao amaro, cioccolato e caffè. Corpo importante ben sostenuto dai sapori dolci e torrefatti che dominano tutta la bevuta, chiudendo in un finale morbido e intenso.



## MANERBA HOP'N'ROLL



Birra dal basso tenore alcolico nata per far conoscere i fragranti profumi agrumati e resinosi dei luppoli americani, la cui intensità è ben supportata da ampi profumi da malto tipo caramello e Crystal. Il colore ambrato, di buona limpidezza ed intensità, rivela in pieno la tipicità delle Ale americane. La schiuma abbondante testimonia l'abbondante luppolatura.



## MANERBA BIONDA



Birra bionda dal colore giallo oro luminoso e ricca di bianca schiuma. Al naso si percepiscono la leggerezza dei profumi del malto pils, con sentori di miele millefiori e pane fresco, dalle note aromatiche delicate del luppolo.



## DEL DUCATO A.F.O.



Quando Giovanni Campari, mastro birraio e fondatore del birrifico, conobbe il carattere così nuovo e irresistibile dei luppoli americani, decise di realizzare un'Ale che esprimesse un bouquet complesso, affascinante ma mai consueto. Sperimentò quindi varietà di luppolo anche molto lontane, portando avanti una ricerca che si è infine concretizzata nell'attuale A.F.O.



## DEL DUCATO FREERIDE



Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, lei che è il nostro sogno ricorrente, la nostra dipendenza e la nostra cura. Come l'amore che infiamma il cuore e accendendo il desiderio per l'oggetto amato procura tormenti all'innamorato, così anche le nostre bramosie di luppolo troveranno redenzione dagli affanni ogni volta che riusciremo ad avvicinare le labbra a lei.



## DEL DUCATO MACHETE



Machete ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso. Una Double IPA dalla prorompente esplosione aromatica, che resta tuttavia equilibrata: una birra di grande carattere.



## DEL DUCATO VIAEMILIA



La Pilsner italiana più premiata al mondo. Benché sembri una semplice "birra chiara", durante la sua lavorazione vengono aggiunti (dry-hopping) i preziosi fiori di luppolo, selezionati direttamente dai contadini di Tettngang (piccolo paese del sud della Germania, famoso per la qualità dei suoi luppoli da aroma), che le permettono di esprimere i suoi profumi floreali ed erbacei.

5,0°

Colore  
giallo  
dorato

Lt  
0,33

## WILD B ALLY FLIES



Birra ambrata ad alta fermentazione, gusto secco ma deciso con una doppia luppolazione, equilibrata al gusto per l'utilizzo di malto caramellato.

Riesce ad accompagnare tutte le portate strutturate e speziate.

5,2°

Colore  
giallo  
dorato

Lt  
0,33

## WILD B ALLY WALKS



Dal colore "Glowing orange", sapore bilanciato e gradevolmente amaro, caratterizzato dall'impiego di luppoli americani ricchi di olii essenziali, che donano un ampio bouquet di frutti tropicali, in particolare delicati sentori di mango, ananas, melone, arancia e nel finale un intrigante resinoso "aghi di pino".

6,0°

Colore  
arancione  
intenso

Lt  
0,33

## WILD B ALLY JUMPS DOPPIO MALTO



È una Ale di stile belga, ambrata con riflessi ramati, dal gusto pieno e coinvolgente, complessa, corposa, gradevolmente caramellata, speziata, con sentori di frutta secca e chiodi di garofano.

7,0°

Colore  
ambrato  
con riflessi  
ramati

Lt  
0,33

## DEL BORGO LISA



Il grano antico la rende morbida e intensa, la scorza d'arancia, ingrediente difficile da trovare in una lager qualsiasi, aggiunge freschezza e leggerezza. Dorata e non filtrata, elegante ma decisa, profumata di cereale. LISA pesca nella tradizione della bassa fermentazione per regalarvi una nuova, moderna esperienza di Birra Italiana.

5,0°

Colore  
giallo  
dorato

Lt  
0,33



# BIRRE TEDESCHE

La Germania non solo può vantare più fabbriche di birra di ogni altra nazione, ma ne ha tante come tutte le altre nazioni messe insieme.

I popoli germanici sono stati produttori di birra almeno fin dall'Epoca Romana, e la birra rimane senza dubbio la bevanda nazionale del paese nonostante la fama che godono i vini del Reno e della Mosella.

## ANDECHS SPEZIAL HELL



Al suo aspetto luminoso e alla schiuma consistente e sottili corrispondono un aroma puro e fresco. Subito si percepiscono le note aromatiche maltate. Piacevolmente frizzante, viene apprezzata per il suo corpo maltato pieno e rotondo. Il sapore morbido è contraddistinto da una bilanciata compresenza di toni dolci e luppolati.

5,9°

Colore  
giallo oro

Lt  
0,50

## ANDECHS HEFEWEIZEN



Birra weizen hefe, prodotta nel convento di Andech's dai monaci Benedettini, rinfrescante con un particolare aroma fruttato ed esotico. Corpo pieno e morbido.

5,5°

Colore  
giallo  
oro

Lt  
0,50

## ANDECHS DOPPELBOCK



La più caratteristica tra le birre prodotte dai frati di Andechs, è una specialità riconosciuta in tutto il mondo. Gusto equilibrato e aroma morbido e fruttato, il deciso sapore di malto tostato, caramello, con la elegante nota di luppolo finale la rendono una birra imperdibile. Da provare con il classico stinco bavarese.

7,0°

Colore  
ramato  
scuro  
riflessi  
rossi

Lt  
0,50

## AUGUSTINER EDELSTOFF



Birra bionda per eccellenza, nata dai monaci Agostiniani nel 1328 e da allora è rimasta la birra di riferimento delle grandi occasioni. Di media frizzantezza, con un corpo ben equilibrato fra l'abboccato del malto e l'erbaceo del luppolo.

5,6°

Colore  
giallo  
oro

Lt  
0,50

## AUGUSTINER HELL



Birra bionda dal colore giallo tenue, delicata, profumata, ben maltata, dalla schiuma compatta e persistente. Il suo sapore è inconfondibile grazie al carattere tradizionale dello stile Munchner.

5,2°

Colore  
giallo  
oro

Lt  
0,50

## AUGUSTINER WEIZEN



È una birra delicata e profumata. Sono presenti aromi dell'albicocca, della banana dei chiodi di garofano. Corpo tra il leggero e il rotondo, schiuma densa, molto persistente aspetto color oro antico, non trasparente a causa dei lieviti in sospensione presenti in abbondanza

5,4°

Colore  
giallo  
opalescente

Lt  
0,50

## AUGUSTINER PILS



Birra morbida e amara al punto giusto, con una leggera nota finale di luppolo secondo l'originale ricetta della birra "Pilsener", lavorata con malto pregiato ed il luppolo di produzione propria della birreria Augustiner

**Su prenotazione**

5,6°

Colore  
giallo  
oro

Lt  
0,33

## ERDINGER HELL



Erdinger Brauhaus Helles ha tutto ciò di cui ha bisogno una vera Helles bavarese: è gustosa e fresca. Giallo dorato brillante e con una schiuma perfetta, invita al brindisi. Note di malto d'orzo finemente speziate e una piacevole amarezza da luppolo si uniscono per creare un corpo rotondo.

5,1°

Colore  
giallo  
dorato  
brillante

Lt  
0,33

## ERDINGER RADLER



Erdinger brauhaus Radler naturale autentica radler bavarese, frizzante, fruttata, non troppo dolce (natur radler). 50% spremuta di limoni, 50% helles di Erdinger.

2,6°

Colore  
giallo  
opalescente

Lt  
0,33

## ERDINGER WEISSBIER



L'originale dal 1886. Classica birra di frumento che fonde aromi di malto delicatamente speziati con luppolo leggermente amaro. Gli esclusivi lieviti forniscono le note fruttate e il sapore inconfondibilmente fresco. Il metodo della doppia maturità ("Bayerische Edelreifung") dona il tocco finale: maturare una seconda volta in bottiglia permette il pieno dispiegarsi dei suoi aromi.

5,3°

Colore  
giallo  
paglierino

Lt  
0,50

## ERDINGER KRISTALL



Piacere frizzante. Specialità ad alta fermentazione che brilla di giallo dorato nel bicchiere. La sua carta vincente è una porzione extra di acido carbonico naturale che assicura una deliziosa sensazione di formicolio e rinfrescante in bocca. Note di malto ben equilibrate si armonizzano piacevolmente con sentori di frutta, l'accompagnamento perfetto per momenti scintillanti.

5,3°

Colore  
giallo  
acceso

Lt  
0,50

## ERDINGER DUNKEL



Una specialità per intenditori: birra di frumento calma e fiduciosa ma forte, scura ed eccezionalmente armoniosa. Malti di grano scuro e orzo selezionati le conferiscono il suo carattere forte. Gli amanti degli aromi forti apprezzano l'Erdinger Dunkel come una vera specialità. "Bayerische Edelreifung" - per un divertimento perfetto. Prodotta secondo la legge bavarese sulla purezza.



## ERDINGER ALKOHOLFREI



Il dissetante sportivo. Note speziate di malto si armonizzano ottimamente con sfumature caramello-dolci. Il piacere è esaltato dalla stimolante amarezza del nostro aroma di luppolo e da un pizzico di leggera acidità fruttata. Completato da acido carbonico finemente frizzante, è il modo vivace per placare la sete. Solo 25 calorie per 100 ml, contiene vitamine B9 e B12.



## FRANZISKANER WEIZEN



Birra Hefeweizen, prodotta dalla birreria Spaten, molto equilibrata, in cui malti e luppoli si sposano alla perfezione. L'opacità donata dalla presenza di lieviti si manifesta anche negli aromi. Al gusto si presenta rotonda e speziata.



## FRANZISKANER WEIZEN DUNKEL



Una Weizen Dunkel esaltante, speziata, con un corpo avvolgente e note di malto caramellato, rinfrescante con un particolare aroma fruttato e una prevalenza di fondo legata alla banana matura.



## HB PURE



La Hofbräuhaus è la più antica e celebre birreria di Monaco di Baviera, nonché una delle sette fabbriche di birra della città. Solo se le materie sono di ottima qualità e se sono lavorate a regola d'arte si può ottenere una birra HB. Per chi ama gustare la birra fino all'alba, HB Pure è una birra chiara a bassa fermentazione. Provata, testata e spesso ordinata da hipster, urban youngster e anche dai mainstreamer.



## HB MÜNCHEN



La sua etichetta riproduce la taverna più famosa della città, dove tutti i giorni dell'anno viene servita la HB Original. La birreria Hofbräuhaus (HB), letteralmente "birreria della corte reale", fu fondata nel 1589 dal Duca di Baviera Guglielmo V, per soddisfare la sua sete e quella dei suoi cortigiani, oggi dopo oltre 4 secoli di storia, la birreria è di proprietà pubblica e custode fedele della tradizione birraia monacense.



## HB WEISS



La birra "bianca" di Baviera, dal sapore molto gradevole al palato. I lieviti non filtrati e la grande quantità di frumento le conferiscono un colore chiaro ed opaco. La spuma abbondante e bianchissima e l'alta fermentazione esaltano le vivaci note agli aromi fruttati. Una birra semplice e d'impatto.

La HB ha avuto per duecento anni circa il monopolio per la produzione della Weissbier in Baviera.

5,1°

Colore  
giallo  
opalescente

Lt  
0,50

## KLOSTER SCHEYERN EXPORT DUNKEL



Birra scura, prodotta nel Monastero benedettino di Scheyern, marrone limpida, dall'aroma di lieviti evoluti con sentori agrumati, gusto dolce e intenso.

5,0°

Colore  
marrone

Lt  
0,50

## KLOSTER SCHEYERN WEIZEN HEFE DUNKEL



Birra Weizen scura, prodotta nel Monastero benedettino di Scheyern. Ambrata scura, dall'aroma intenso, ha un gusto dolce delicato e una buona persistenza gustativa con finale di liquirizia.

5,2°

Colore  
marrone

Lt  
0,50

## KLOSTER SCHEYERN WEIZEN HELL



La Weizen hefe per eccellenza, alta fermentazione, velata con un aroma unico di lievito e leggeri sentori speziati, gusto dolce, con note fruttate e speziate con un finale pulito e una punta floreale del luppolo.

5,2°

Colore  
giallo dorato  
opalescente

Lt  
0,50

## KLOSTER SCHEYERN GOLD HELL



Birra bionda, prodotta nel Monastero benedettino di Scheyern, dall'aroma di malti selezionati e lieviti freschi, con sentori di miele e di frutta tostata.

5,4°

Colore  
giallo  
dorato

Lt  
0,50

## KROMBACHER WEIZEN



Birra weizen hefe, prodotta dalla birreria Krombacher, molto equilibrata, in cui malti e luppoli si sposano alla perfezione. L'opacità donata dalla presenza di lieviti si manifesta anche negli aromi. Al gusto si presenta rotonda e speziata.

5,2°

Colore  
giallo  
opalescente  
dorato

Lt  
0,50

## KROMBACHER PILS



Al naso offre abbondanti aromi fruttati di luppolo. La sottile nota amara si rivela soprattutto nel "gran finale" con un piacevole e fresco retrogusto.



## KROMBACHER 0.0



Krombacher 0.0 è la bevanda perfetta per accompagnare ogni pasto della giornata. Carattere maltato ben bilanciato e lievi aromi di luppolo. La nuova birra 0.0 dal gusto inteso e pregiato.



## PYRASER HELLES



Tutti gli ingredienti utilizzati sono prodotti direttamente in questa fattoria, tradizionale ma tecnologicamente avanzata.

Birra Helles è uno degli stili classici Bavaresi, beverina e rinfrescante perfetta per ogni occasione, si abina a piatti a base di pesce o carni bianche.



## PYRASER LANDBIER



È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Tipiche della regione della Franconia, le Landbier sono birre particolari, dal sapore intenso di caramello e biscottato.



## PYRASER PILS



Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati sono prodotti direttamente in questa fattoria, tradizionale ma tecnologicamente avanzata. Birra a bassa fermentazione. Il luppolo profumato è il motivo per il sapore gradevolmente amaro e fine di questa birra elegante e chiara.



## PYRASER KELLERBIER



Birra naturale non filtrata, ricca di profumi e sapori autentici. L'aroma prevalente è il cereale, con sentori di frutta tostata e le note floreali del luppolo. Il gusto è ben bilanciato e il corpo leggero e di facile bevuta.





## PYRASER 6 CEREALI

Specialità prodotta utilizzando ben sei differenti cereali: farro, ricco di proteine, che dona un'aroma fruttato. Orzo, essenziale nella produzione della birra. Frumento, importante per la fermentazione. Segale, che donano un colore intenso. Emmer, antenato del frumento, quasi sconosciuto in Europa, che dona un aroma unico. Avena, che rende il gusto leggermente dolce.

4,6°

Colore  
oro  
luminoso

Lt  
0,50



## PYRASER RADLER

È una bevanda dissetante a base di Pyraser Landbier a ridotto contenuto calorico. È rinfrescante, non troppo dolce, al gusto di limone. La schiuma è fruttata, con sentore di agrumi.

5,4°

Colore  
luminoso,  
oro  
intenso

Lt  
0,50



## PYRASER ROTBIER

Birra rossa a bassa fermentazione, di colore ambrato, con una schiuma cremosa e aroma di barocco, di leggero malto tostato, note di caffè e liquirizia. Il sapore molto pieno di malto tostato le conferisce un dolce aroma e un sapore unico, rotondo e aromatico.

5,2°

Colore  
ambrato

Lt  
0,50



## PYRASER SCHWARZBIER

Scura come la notte, è prodotta secondo l'antica ricetta bavarese con luppolo selezionato e malto tostato che le conferiscono un dolce aroma dalle note di caffè e liquirizia e un sapore unico rotondo e aromatico.

5,2°

Colore  
scuro  
intenso

Lt  
0,50



## LÖWENBRAÜ ORIGINAL

Birra Münchner Lager bionda con un buon corpo maltato che sostiene alla perfezione i profumi erbacei e floreali del luppolo.

5,2°

Colore  
giallo  
chiaro

Lt  
0,33



## CLAUSTHALER CLASSIC ALKOHOLFREI

Birra analcolica bionda, dall'aroma prorompente, erbaceo e molto gradevole. Corpo maltoso e morbido, schiuma leggera, va servita tra 6-8° C. Con il suo gusto fresco ed intenso si accompagna a antipasti, primi, carni, pesce e formaggi ed in genere a piatti leggeri e freschi.

0,0°

Colore  
giallo  
paglierino

Lt  
0,33

## JEVER



Bionda gialla paglierino con riflessi dorati, limpida con schiuma bianca, compatta e persistente. Aroma fresco, secco con amaro persistente. Ben strutturata e amara, secca, cremosa e ricca di aromi erbacei e floreali. Ottima come aperitivo, si abbina a minestre di verdura, a zuppe leggere, primi piatti con sughi dolci ed aromatici, carne suina e di agnello, pesce alla piastra, carciofi, radicchio, formaggi, pizza alle verdure e picca.

4,9°

Colore  
dorata

Lt  
0,33

## VELTINS PILSENER



Birra bionda lavorata con malti pregiati e luppoli nobili, con un buon corpo maltato che sostiene alla perfezione i profumi erbacei e floreali del luppolo.

4,9°

Colore  
biondo  
paglierino

Lt  
0,33

## VELTINS 0.0



La Veltins Pilsener analcolica convince il consumatore con il 100% di sapore e lo 0.0% di alcol. L'impressione amara e piacevolmente piccante della birra rinfresca e rinvigorisce. Il corpo della birra è raffinato e convince per la pura eleganza. Il gusto rivela una lieve nota amara.

0,0°

Colore  
giallo  
dorato

Lt  
0,33

## VELTINS HELLES



La Veltins Helles Lager dal gusto delicato e rinfrescante, nel caratteristico colore verde veltins. È un chiaro messaggio di branding per una nuova generazione di birre che soddisfa il desiderio di leggerezza e modernità anche con il suo design.

5,0°

Colore  
giallo  
dorato

Lt  
0,275

## GREVENSTEINER KELLER ORIGINAL



Birra keller non filtrata e non pastorizzata, opalescente con un buon corpo maltato che sostiene alla perfezione i profumi floreali del luppolo, e con sentori di mandorla e nocciola tostate.

5,2°

Colore  
ambroato con  
sfumature  
ramate

Lt  
0,50

# BIRRE OLANDESI

In questo paese si produce infatti birra già dalla fine dell'Ottocento e, grazie alla vicinanza con il Belgio, ad una fervida inventiva e ad una vivace risposta alla richiesta di birre speciali da parte delle nuove generazioni, l'Olanda può vantare un ventaglio di produzioni "liberamente ispirate" alle birre più intriganti dal punto di vista tecnico ed organolettico (es. Oud Bruin belghe, Saison, Stout e Porter). Le vendite di Pilsner rappresentano tutt'ora circa il 90% di tutta la birra venduta nei Paesi Bassi. Inoltre, come ben sappiamo, la maggior parte delle birrerie trappiste si trovano in Belgio, ma due sono situate anche nei Paesi Bassi: Brouwerij de Koningshoeven, più comunemente conosciuto come La Trappe e Zundert, che è stato introdotto nel 2013

## LA TRAPPE TRIPEL



È strutturata ed elegante con intense note fruttate e floreali su una base dalla spiccata dolcezza. Solo a fine sorso emerge un amaro delicato che garantisce pulizia e facilità di bevuta nonostante la gradazione alcolica importante.



## LA TRAPPE BLOND



È fruttata e rinfrescante con una buona dolcezza di base ed un amaro delicato. Ha una leggera vena speziata che trova spazio anche al palato dove la componente maltata si esprime con una buona dolcezza di fondo su un corpo morbido.



## LA TRAPPE DUBBEL



È aromatica e di buona struttura con note di vaniglia, caramello, miele e datteri che lasciano spazio ad una spiccata vena tostata e speziata. Una chiusura pulita ed una buona persistenza caratterizzano la fine del sorso.





# BIRRE BELGHE

Il Belgio, paese non più grande della nostra Sicilia, produce più di cinquanta tipi di birre differenti: le varianti sono moltissime e spaziano da birre al lampone o ciliegia alle birre bianche, dalle fiamminghe oud rosse e scure alle birre trappiste fino a quelle più famose, la Lambic e la Geuze. Gli intenditori adorano la birra belga per la sua unicità, la varietà, il sapore e la corposità.

Dal 2016 la Cultura della Birra Belga è stata iscritta nell'elenco del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO.

## BIÈRE DU BOUCANIER RED



Birra strong ale, rifermentata in bottiglia, dal gusto vivace e corpo ricco. Dal colore rosso ambrato e la schiuma bianca e persistente. Il bouquet è aromatico, piacevole ed avvolgente. L'iniziale aroma dolciastro e maltato lascia spazio progressivamente ad un retrogusto luppolato.



## BLANCHE DE NAMUR



Birra dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena presente nel mosto. Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive date dalla buccia di arancia amara delle Antille (Curacao), dal coriandolo e dal cumino. In bocca si presenta leggera e dissetante. Molto elegante il finale speziato che la rende molto rinfrescante.



## FRAMBOISE BOON



Il Lambic ai lamponi in passato era una rarità e veniva prodotto solo per brevi periodi in estate. Oltre 300 grammi di lamponi freschi per litro, sottoposti ad una macerazione fermentativa in Lambic giovane maturato in botti di rovere. Un aroma fruttato, tendente all'acidulo con sentori di lamponi rossi e mandorla tostata.



## OUDE GEUZE BOON



La Oude Geuze Boon è composta dal 90% di Lambic invecchiato 18 mesi, dal 5% da birra di 3 anni e per il restante 5% da Lambic giovane. Tutte le birre Boon sono maturate nelle botti di rovere e, dopo l'imbottigliamento, avviene la rifermentazione in bottiglia per alcuni mesi. L'aroma risulta molto fresco, fruttato con note di limone, pepe, vaniglia e legno di cedro.



## KRIEK BOON



La Kriek è una birra alla frutta che esprime al meglio la tradizione belga. Realizzata seguendo il classico stile Lambic a fermentazione spontanea, è costituita per il 25% da ciliege rosse fresche.





## GEUZE MARIAGE PARFAIT



Uno degli esempi più puri e raffinati di Lambic a fermentazione spontanea. 40% di frumento non maltato e 60% di malto d'orzo, luppoli invecchiati e lieviti selvatici. Per limitare l'amarezza, il birrifico Boon la produce solo nei mesi freddi, tra ottobre e aprile. Tre anni in barili di quercia, completano l'aroma di sentori di cuoio.



## CHIMAY DOREE



La Dorée è un'autentica birra Trappista ad alta fermentazione, non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Di facile bevibilità, in bocca rivela le caratteristiche proprie di Chimay risultando secca e asciutta, lievemente speziata e luppolata.



## CHIMAY BLEUE



Questa autentica Trappista Belga è una birra forte dal profumo di lievito fresco con sentori floreali e un gusto secco, che svela una nota di caramello. Non pastorizzata né filtrata, scura dall'aroma potente, il suo sapore complesso migliora nel tempo.



## CHIMAY ROUGE



Questa Trappista rifermentata in bottiglia non pastorizzata né filtrata, presenta un colore ramato e sprigiona un leggero profumo fruttato di albicocca, l'aroma equilibrato anticipa il gusto setoso sulla lingua, reso rinfrescante dal tocco di amaro nel finale.



## CHIMAY TRIPLE



Prodotta all'interno dell'Abbazia sotto l'attenta supervisione dei monaci, è una birra dall'aroma e dal sapore unico, risultato della combinazione di luppolo fresco e lievito. In bocca esprime tocchi fruttati di moscato, uvetta e mela matura, rivelando un sapore amaro.



## ST. FEUILLIEN GRAND CRU



St.Feuillien Grand Cru si differenzia dalle altre birre della gamma per l'assenza di spezie. Il naso delicato è una vera cascata di aromi da luppolo con sentori fruttati uniti a finezza e pura ricchezza. Non mancano certamente profumi maltati, agrumati, di caramello e speziati da lievito.



## DELIRIUM TREMENS



La Delirium contiene le due varietà di luppolo Saaz e Styrian e per la fermentazione si utilizzano tre tipi di lievito. Questa bionda ha un punto deciso d'amarezza ed un profumo particolarmente maltato. L'aroma è fruttato e nel finale esplose il calore di una notevole quantità di alcol.



## DUVEL



Birra bionda forte ad alta fermentazione con rifermentazione in bottiglia e maturata a temperatura ambiente all'interno dello stabilimento per altri 2 mesi dopo l'imbottigliamento. La Duvel va versata lentamente in un calice largo senza far alzare i sedimenti di lievito. Il gusto neutro accompagnato da un retrogusto amarognolo matura con l'invecchiamento.



## DEUS BRUT DE FLANDRES



Straordinaria e spumeggiante birra rifermentata in bottiglia e curata, secondo la tradizione del "metodo classico" seguendo i sistemi remuage e degorgement. Il suo aroma fruttato, intenso e persistente, unito ad un sottile perlage la rendono unica e stimolante.



## DUCHESSE DE BOURGOGNE



Birra scura di tipo ale. È una birra con tradizione, prodotta a ovest delle Fiandre belghe dalla Brasserie Verhaeghe, un birrifico belga che propone birre di eccezione e una nobiltà ...degnata di una Duchessa. Per alcuni, il nome sarebbe un omaggio a Maria di Borgogna che riposa a Bruges.



## RODENBACH CLASSIC



Rodenbach Classic nasce dalla miscela di 3/4 di birra giovane con 1/4 di birra maturata in botti di rovere per 24 mesi. Dal colore mogano con schiuma fine tendente all'ambro, al naso l'aroma è ricco, caratterizzato da note acidule (ma morbide) di frutti rossi. Al palato il gusto è complesso, acidulo e fruttato, con lievi sfumature vinose in background.



## RODENBACH FRUITAGE



Rodenbach FruitAge è una miscela di birra invecchiata, birra giovane e ciliegie al 7%, che le conferiscono un sapore agrodolce e note fruttate. Rinfrescante allo stato puro. Da servire aggiungendo cubetti di ghiaccio, una fetta di lime e menta: il cocktail perfetto!



## HOEGAARDEN



Questa Blanche fragrante e speziata, grazie all'aggiunta di buccia d'arancia amara a coriandolo come previsto dallo stile, ha un colore giallo paglierino sbiadito.



## CHOUFFE LITE



Dimostra che si può avere carattere senza esagerare. Fresca e fruttata, questa birra bionda dal colore leggermente torbido.



## CHOUFFE HOUBLON



Questa specialità della Couffe è un inno al luppolo! Se ne usano ben tre qualità differenti che predominano nel profumo e nell'aroma molto secco. Il corpo è rotondo e forte ed il retrogusto rinfrescante e persistente.



## LA CHOUFFE



Sapiente birra dal colore arancio dorato con una schiuma fitta e persistente. I suoi inebrianti profumi non tradiscono un corpo soffice e complesso. Il suo finale armonico ed asciutto rende distintiva e facile da ricordare.



## MC CHOUFFE



Deliziosa birra dal gusto dolce, fin dal primo sorso denota toni caldi ed avvolgenti che alla fine svelano un carattere suadente e forte. Piacevoli le sfumature di banana, più chiare nel finale, lungo e persistente, con sentori di spezie aromatiche.



## CHOUFFE ALCHOL FREE



Versione analcolica della iconica La Chouffe dove potrete però ritrovare tutte le caratteristiche organolettiche. Dal colore dorato al naso ed al palato ritroviamo i sentori agrumati, floreali, le caratteristiche note speziate e le sfumature di lievito della versione classica. Piacevole e rinfrescante, vivace e leggerissima nel sorso.



## LEFFE BLONDE



L'abbazia Notre Dame de Leffe fu fondata nel 1152 a Leffe, odierno quartiere di Dinant lungo il fiume Mosa, nella provincia di Namur nel sud del Belgio. Come molti monasteri di tutta Europa, i monaci dell'abbazia producevano birra utilizzando conoscenze passate di generazione in generazione e ingredienti disponibili nelle vicinanze del monastero.

6,6°

Colore  
oro carico

Lt  
0,33

## LEFFE TRIPLE



La Leffe Triple è una birra belga di abbazia e di degustazione a fermentazione alta. Rifermentata in bottiglia, La Leffe Triple contiene malto, luppoli, lievito e mais. Questa miscela le conferisce il suo colore a metà strada tra il biondo e il marrone con una nota fresca di limone. Una birra molto aromatica nel retrogusto!

8,5°

Colore  
ambrato

Lt  
0,33

## LEFFE AMBRÉE



Dall'antica esperienza di Leffe, nasce una birra ambrata e contemporanea. Un gusto rotondo e delicato e un colore ambrato ramato la rendono perfetta per accompagnare i pasti. Ad alta fermentazione, è perfetta se assaggiata con piatti a base di carne rossa, salumi non stagionati e formaggi.

6,6°

Colore  
ambrato

Lt  
0,33

## LEFFE ROUGE



Lo stile d'abbazia di questa Leffe Rouge è uno dei più antichi. Si presenta con un bel colore ambrato, sommortata da una schiuma discretamente densa e persistente. Al naso propone un aroma intenso di malto con note di caffè tostato e agrumi canditi.

6,6°

Colore  
rosso

Lt  
0,33



## ORVAL



Dal bellissimo colore arancio e una candida schiuma, questa famosa birra Trappista originale dal monastero di Orval, presenta un carattere intenso e aromatico. Il retrogusto secco e persistente è dovuto al processo di dry hopping che prevede l'impiego di fiori freschi di luppolo inseriti nei tini di fermentazione.

6,2°

Colore  
rosato,  
intenso  
e velato

Lt  
0,33



## ROCHEFORT 6



Quella della Rochefort 6 è la più antica ricetta dell'abbazia, questa birra della finezza olfattiva tendente all'erbaceo presenta un aroma fruttato con una nota di thé Darjeeling. Il profumo è fresco, il corpo è strutturato con un finale tendente al secco.

7,5°

Colore  
rosso  
scuro

Lt  
0,33



## ROCHEFORT 8



“La speciale” è la ricetta più giovane dell'Abbazia di Notre Dame de St. Remy. Questa birra rilascia profumi di mirtillo, prugna, fico e frutta matura che si uniscono ad un aroma tostato davvero unico. Il gusto risulta forte e complesso, con un tocco marcatamente dolce di caramello.



## WESTMALLE TRIPEL



Dal 1934, dal celebre birrificio trappista di Malle, la madre di tutte le tripel, probabilmente la migliore mai prodotta. Dal carattere elegante e complesso, al naso sprigiona note fruttate di banana matura e sfumature maltate e luppolate. L'aroma è complesso, basato sulle note erbacee di luppolo, che caratterizza la birra, con note fruttate e speziate di salvia.



## KWAK



Birra rossa dal profumo del malto, con toni caldi in cui si evidenziano il caramello e il leggero affumicato. Il nome deriva dall'inventore della sua ricetta: il locandiere Pauwel Kwak che la ideò nel 1791.



## TRIPLE KARMELIET



La Tripel Karmeliet è una birra prodotta secondo una ricetta dei monaci carmelitani di Dendermonde che risale a più di trecento anni fa. La peculiarità è l'utilizzo di una miscela di ben tre malti (avena, frumento ed orzo), che le conferiscono un gusto particolarmente fruttato e piacevole.



## LIEFMANS FRUITESSE



La Liefmans Fruitesse, come dice il nome stesso, è una birra molto particolare realizzata con l'utilizzo di frutta. Viene prodotta miscelando insieme succo di frutti rossi con una birra lasciata maturare per oltre un anno con delle ciliegie in immersione.





# BIRRE AMERICANE

Gli Stati Uniti hanno conosciuto, a partire dalla metà degli anni Settanta, una vera e propria esplosione di piccoli birrifici che hanno cambiato radicalmente la scena nazionale. Una rivoluzione nata quasi nei garage e negli appartamenti, che grazie al consenso di pubblico, è diventata non solo qualitativamente, ma anche economicamente, importante.

## LAGUNITAS IPA



Colore ambrato carico con riflessi aranciati, la schiuma compatta e di colore bianco. Al naso si esprime offrendo un ricco bouquet di profumi, agrumi, resina, e leggere note di miele.



## BUD



Budweiser è una birra americana prodotta a Saint Louis fin dal 1876, è una lager leggera e quando venne prodotta ottenne subito un grande successo. La Budweiser prodotta oggi è una lager invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Nella preparazione della birra, oltre ai tradizionali malto, luppolo, acqua e lievito, viene utilizzato anche il riso.



## GOOSE IPA



Nata a Chicago nell'Illinois e prodotta da Gooselsland BeerCompany - birificio nato nel 1988 sotto forma di Brewpub evoluto nel 1995 verso la struttura attuale - è una birra dal colore arancione ramato leggermente opalescente, dominata da una corona di schiuma bianco sporco cremosa e duratura. All'olfatto, si ritrovano le caratteristiche delle IPA americane con sentori caratterizzati dal luppolo che offrono aromi fruttati di pompelmo e pesca.



## SIERRA NEVADA PALE ALE



Dal colore del miele, questa pale ale californiana profuma di luppolo aromatico tipico del West Coast, con sentori fruttati di mango e pompelmo rosa.





# BIRRE SPAGNOLE

La Spagna è il paese europeo che dal 2008 al 2016 ha censito l'incremento maggiore riguardo all'apertura di nuove brewery, situate principalmente in Catalogna.

La birra nella penisola iberica ha origini millenarie: era consumata a Soria, città situata nella comunità autonoma di Castiglia e León, già 4400 anni fa circa. Oltre alle Lager chiare e i classici stili "modaioli", sono molto diffuse anche le Fruit Beer, le Sour/Wild Ale, le Amber e Golden Ale e le Specialty Grain. La combinazione tra birra artigianale, tradizione e cultura del territorio ha reso alla Spagna il ruolo di assoluta protagonista nel campo della craft beer.

## DAURA DAMM GLUTEN FREE



Intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Ideale con torte salate, antipasti di mare e pesce azzurro al forno, carni bianche, affettati, formaggi freschi. Ottima con pizze speciali e al formaggio.



## VICTORIA 0.0



Birra analcolica con sapore equilibrato che mantiene il suo sapore ricco e maltato (note di malto e luppolo), colore ambrato brillante e sapore rinfrescante. È un'alternativa per chi desidera gustare la Victoria Málaga senza alcol e con meno calorie.





# BIRRE INGLESI

Quando un secolo fa, il resto del mondo si convertì al nuovo metodo lager, la Gran Bretagna era troppo potente e orgogliosa per prendere sul serio qualsiasi idea straniera. Anche oggi, la stragrande maggioranza degli inglesi beve le ales che tengono circa i due terzi del mercato. mentre una piccola parte è occupata dalle stout, una specialità anch'essa piuttosto diffusa.



## THOMAS HARDY'S 50TH ANNIVERSARY

Barley Wine dal colore ambrato carico con dei riflessi color bronzo. Bouquet subito impattante, intenso e complesso. In bocca la prima sensazione è d'incredibile densità e morbidezza.

13,0°

Colore  
ambrato  
scuro

Lt  
0,33



## THEAKSTON XB

Prodotta per la prima volta nel 1982 per celebrare l'acquisto della Carlisle Brewery da parte di Theakstons alcuni anni prima, XB è una delizia rara, il capolavoro di un vero intenditore di birra. Una birra forte e corposa con una miscela sottile ma superba di due tipi di amaro e tre varietà di luppolo alla frutta che danno una birra più dissetante e soddisfacente.

4,5°

Colore  
rosso  
rubino

Lt  
0,50



## THEAKSTON PALE ALE

Pale Ale dal tocco moderno, filtrata a freddo e non pastorizzata, dal colore chiaro splendidamente luppolata utilizzando un mix di luppoli del nuovo mondo noti per le loro caratteristiche rinfrescanti e aromatiche in una miscela di malti Munich.

4,5°

Colore  
biondo  
pallido

Lt  
0,50



## THEAKSTON OLD PECULIER

Il nome rende omaggio allo status ecclesiastico unico di Masham ("Corte del Peculier") ed è anche un riferimento alla forte caratteristica dell'Old Peculier. Birra bella ma molto semplice, prodotta utilizzando una miscela di finissimo orzo chiaro, tostato con due luppoli amari combinati con il nobile "Fugglè".

5,6°

Colore  
rosso  
rubino

Lt  
0,50



# BIRRE SCOZZESI

La birra in Scozia costituisce un'attività produttiva e commerciale di notevole importanza. La birra scozzese ha una storia che risale a circa 5.000 anni fa.

Si pensa che la birra ad alta fermentazione, la "ale", potrebbe esser stata persino prodotta dall'orzo nel famoso villaggio neolitico di Skara Brae sulle isole Orcadi. Con oltre 70 birrifici in tutto il Paese, la varietà e la qualità della birra e delle "ale" prodotte è più grande che mai.



## BREWDOG PUNK IPA

Ipa di ispirazione americana, interamente prodotta con luppoli americani e neozelandesi, dalle intense note agrumate e tropicali. Al palato si conferma il piacevole carattere fruttato con un finale lungo e dissetante. Birra fragrante, di grande impatto aromatico e ben bilanciata sul gioco di malti e luppoli.



## BREWDOG WINGMAN

Session Ipa dal delicato mix di frutti tropicali e note di pino. Piacevoli sentori di agrumi la rendono altamente rinfrescante e incredibilmente bevibile. Abbinata a taglieri di salumi e formaggi poco stagionati, club sandwich, alette di pollo.



## BREWDOG ELVIS JUICE

Citrus Ipa con luppoli americani, infusa con scorza di pompelmo. Una vena più spiccatamente erbacea e un amaro deciso rendono la bevuta dissetante. Abbinata a primi piatti saporiti, carne rossa alla griglia, frittura, formaggi piccanti.



# BIRRE IRLANDESI

Quando si parla di birra, l'Irlanda sale in cattedra offrendo davvero un'ampia scelta e una qualità eccellente. Non a caso la regina delle birre irlandesi, la Guinness, viene consumata in quantità industriali in quasi ogni parte del pianeta. Ma la stout nera più famosa del mondo non è l'unica birra irlandese che merita di essere assaggiata, sono tantissime infatti le alternative eccellenti tutte da gustare.



## GUINNESS DRAUGHT STOUT

Birra emblematica di casa Guinness contrassegnata da un'arpa dorata e la firma del suo fondatore. Al naso propone dolci aromi di caffè e di malto. Al palato si dimostra morbida e cremosa.





# BIRRE COMMERCIALI

## ICHNUSA



Dal 1912 Ichnusa è sinonimo di Sardegna. L'espressione concreta della terra e del carattere delle persone che la abitano. Il suo gusto è il riflesso dell'anima sarda, sintesi perfetta d'istinto e passione.

4,7°

Colore  
giallo  
paglierino

Lt  
0,33

## ICHNUSA NON FILTRATA



Per il 50° anniversario il birrifico mette in commercio una nuova birra, la "Non Filtrata". "Celebriamo con una nuova bottiglia - ha detto il mastro birraio - nostro orgoglio, frutto di passione. Una birra di solo malto caratterizzata con luppoli aromatici particolari. La fermentazione è fatta solo con i nostri lieviti, il tutto si conclude nel processo di produzione senza il processo di filtrazione".

4,7°

Colore  
giallo oro  
opalescente

Lt  
0,33

## FORST 1857



Birra bionda con un buon corpo maltato che sostiene alla perfezione i profumi erbacei e floreali del luppolo.

5,2°

Colore  
giallo  
paglierino

Lt  
0,33

## PERONI



Birra bionda con un buon corpo maltato che sostiene alla perfezione i profumi erbacei e floreali del luppolo.

5,2°

Colore  
biondo  
deciso

Lt  
0,33

## PERONI GRAN RISERVA ROSSA



Birra Vienna Style dal corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica, con note di malto e caramello. Con il suo gusto unico ed il suo distintivo colore rosso rubino, dato dall'utilizzo di Malto Italiano Ambrato, Peroni Gran Riserva Rossa rappresenta l'eccellenza della tradizione italiana

5,2°

Colore  
rosso  
subino

Lt  
0,33



## PERONI CHILL LEMON

Peroni Chill Lemon nasce dall'incontro unico tra il gusto rotondo e bilanciato di Peroni ed il potere dissetante del succo di limone, per regalare un'esperienza rinfrescante e frizzante. È una Radler prodotta con Limoni 100% Italiani e, come tutti i prodotti della Famiglia Peroni, con Malto 100% italiano.



## PERONI SENZA GLUTINE

È la birra italiana senza glutine, garantita dal marchio spiga barrata AIC, Associazione Italiana Celiachia. Ideale per tutti coloro che vogliono godersi una buona birra pur seguendo un'alimentazione senza glutine: è come la Peroni tradizionale, con un perfetto equilibrio tra dolce e amaro.



## BIRRA MORETTI

Nel 1859 nasceva in Italia una birra genuina: Birra Moretti Ricetta Originale. Da allora il processo produttivo è rimasto del tutto invariato per restituirci integro il sapore di un'epoca. È una birra a bassa fermentazione, ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati, che le danno un gradevole sapore finemente amaro e bilanciano, con note floreali, gli iniziali profumi di malto d'orzo.



## MORETTI ROSSA

Birra dal tipico colore brunito e dal gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro. I suoi profumi sono ricchi e strutturati: le iniziali note di lampone, frutta candita e caramello, conducono a sensazioni di frutta secca e liquirizia.



## MORETTI FILTRATA A FREDDO

Birra Moretti Filtrata a Freddo, infatti, contiene una gran quantità di luppolo aromatico, che conferisce potenza olfattiva, e poco luppolo amaricante, che contribuisce all'IBU e quindi all'amaro della birra. Il risultato è una birra dal gusto morbido, con un aroma caratterizzante e un amaro moderato.



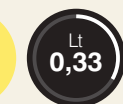
## NASTRO AZZURRO

Birra bionda dal colore giallo tenue, delicata, profumata, il suo sapore Inconfondibile grazie al carattere tradizionale italiano.



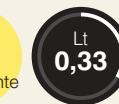
## ITALICA 5.0

Birra bionda di puro malto d'orzo, con un buon corpo maltato che sostiene alla perfezione i profumi erbacei e floreali del luppolo.



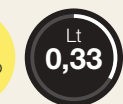
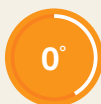
## MESSINA CRISTALLI DI SALE

Birra bionda dal colore giallo tenue, delicata, profumata, il suo sapore inconfondibile grazie al carattere tradizionale italiano.



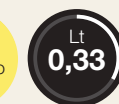
## BECK'S ANALCOLICA

La Beck's analcolica mantiene una nota luppolata leggera e una dolcezza maltata, che si fondono in modo delizioso.



## BECK'S

La Beck's è una birra tedesca prodotta dal 1873 dalla Brauerei Beck & Co di Brema, ed è una delle birre più famose e diffuse al mondo. È una lager, quindi prodotta a bassa fermentazione.



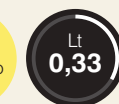
## CORONA 0.0

Birra Analcolica prodotta con ingredienti 100% naturali. Il gusto rinfrescante di Corona con Zero Alcool! Gusto: Leggermente Luppolato/ Leggermente Amaro. Da gustare con una fetta di Lime.



## CORONA

Birra bionda, dal colore oro, con una schiuma sottile ed evanescente. È proprio la mancanza della schiuma il motivo per il quale questa birra va consumata rigorosamente e direttamente dalla bottiglia: l'assenza della schiuma favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto, alterandone il sapore. È una birra leggermente amaroagnola, dal lieve retrogusto luppolato.



## HEINEKEN



Heineken è una birra lager al malto d'orzo e luppolo, facile da bere e di gusto pulito. Versandola nel calice si presenta di un colore giallo oro, sormontato da una schiuma non troppo persistente. Al naso propone profumi vegetali, dominati dal luppolo.



## HEINEKEN ALLUMINIUM



La particolarità di questa etichetta, infatti, è la grafica stampata con una particolare tipologia di inchiostro, invisibile alla luce del giorno, ma che illumina uno sfondo di stelle quando viene esposto alle luci UV!

**Su prenotazione**



## HEINEKEN 0.0



La Heineken 0.0 contiene meno dello 0,03% di alcol, quindi è una birra analcolica.



## CERES STRONG ALE



La birra più celebre dell'azienda danese Ceres: una birra da tutto pasto, dall'aroma vinoso e fruttato, dal gusto e dal retrogusto particolarmente ricco. Il nome deriva da quello della divinità mitologica Cerere (Demetra), cioè la dea della fertilità, delle messi e della terra coltivata.



## DESPERADOS



Birra francese aromatizzata con tequila prodotta dalla Brasserie Fischerdi Schiltigheim in Alsazia. Il nome Desperados deriva dal fatto che, poco dopo la sua ideazione, i produttori si trovarono di fronte al problema della denominazione della birra, mettendosi alla disperata ricerca di un nome adatto, da qui giunse quindi l'idea del nome Desperados.





**HORECA BEVANDE S.R.L.**

Sede legale e deposito: 38066 **Riva del Garda** (TN)  
Via Marone 12/A • **T +39 0464.554650**  
F +39 0464.560614 • [info@horecabevande.it](mailto:info@horecabevande.it)

