

La birra

La birra è una delle bevande più antiche prodotte dall'uomo, probabilmente databile al settimo millennio a.C., registrata nella storia scritta dell'antico Egitto e della Mesopotamia.

La prima testimonianza chimica nota è datata intorno al 3500-3100 a.C. Poiché quasi qualsiasi sostanza contenente carboidrati, come ad esempio zucchero e amido, può andare naturalmente incontro a fermentazione, è probabile che bevande simili alla birra siano state inventate l'una indipendentemente dall'altra da diverse culture in ogni parte del mondo.

È stato sostenuto che l'invenzione del pane e della birra sia stata responsabile della capacità dell'uomo di sviluppare tecnologie e di diventare sedentario, formando delle civiltà stabili. È verosimile che la diffusione della birra sia infatti coeva a quella del pane; poiché le materie prime erano le stesse per entrambi i prodotti, era solo "questione di proporzioni": se si metteva più farina che acqua e si lasciava fermentare si otteneva il pane; se invece si invertivano le quantità mettendo più acqua che farina, dopo la fermentazione si otteneva la birra.



La preparazione della birra richiede numerose fasi di lavorazione.

La prima riguarda la preparazione del malto, che deve essere ricavato da orzo o altri cereali di buona qualità e perfettamente maturi. Una volta selezionato e ripulito, l'orzo viene immesso nelle vasche di macerazione, dove per circa tre o quattro giorni riceve l'acqua e l'ossigeno necessario per la germinazione.

L'acqua di macero, che di solito è mantenuta a temperature varianti fra i 12 e i 15 gradi, viene cambiata in continuazione.

Quando l'orzo ha raggiunto l'umidità necessaria, viene messo a germinare per circa una settimana su di un'aia oppure nei cassoni di germinazione; in questo processo è molto importante l'aerazione dei chicchi.

L'orzo

Quando la radichetta raggiunge grosso modo i due terzi della lunghezza del chicco, il malto è pronto per l'essiccazione o la torrefazione, il cui scopo è quello di arrestare il processo di germinazione.

Giunti a questo punto è bene fare il punto della situazione, poiché il tipo di malto usato, i metodi con cui è stato trattato e le varie tipologie di birra che si intendono produrre sono gli elementi variabili che determinano tutte le successive operazioni.

L'orzo maltato viene macinato finemente, acquisendo così la consistenza di una farina. Poi esso viene miscelato con acqua tiepida, che viene successivamente portata a temperature più elevate, circa 65-68 gradi.



Si compie così la prima fase della fabbricazione della birra, detta ammostatura, in cui il malto si trasforma in mosto. Ciò avviene quando l'amido ancora presente nel malto si trasforma in uno zucchero, il maltosio.

Ed ecco che il mosto, dopo la sua separazione dalle trebbie, ossia dai residui insolubili della miscela, che saranno usati come foraggio per gli animali, passa alla cottura. Il mosto viene immerso in una caldaia e riscaldato fino al punto di ebollizione. La durata dalla cottura dipende dal tipo di birra che si intende produrre, ma diciamo che in genere non si scende quasi mai sotto l'ora ed è raro che si oltrepassino le due ore e mezza. La bollitura, che serve tra l'altro per la sterilizzazione e la concentrazione del mosto, avviene a vapore o mediante getti ad alta pressione di acqua bollente, anche se vi sono alcune birrerie che usano ancora il fuoco diretto. La temperatura alla quale il mosto viene sottoposto è di fondamentale importanza, poiché gran parte delle sue trasformazioni biochimiche dipendono da essa.

Durante la cottura poi viene effettuata un'altra importante operazione: l'aggiunta del luppolo, che conferisce il caratteristico sapore amaro alla birra, nonché l'inconfondibile aroma.

La sala di cottura è considerata nostalgicamente il cuore della birreria, forse perché in molti stabilimenti si trovano ancora le grandi caldaie di rame, indissolubile legame con il passato e la tradizione birraria. Un tempo infatti veniva usato solo il rame per la costruzione di questi "cipolloni", in quanto è un metallo buon conduttore di calore che tra l'altro non si incrosta eccessivamente.

Il mosto viene raffreddato e portato a temperature adatte alla fermentazione: dai 4 ai 6 gradi per la bassa fermentazione e dai 15 ai 20 gradi per quella alta.

Infine, dato che il processo di fermentazione si può svolgere solo in condizioni di aerobiosi, viene insufflata nel mosto una certa quantità di ossigeno.

La fermentazione si divide in due fasi, la fermentazione principale e quella secondaria, detta anche maturazione.

Protagonista assoluto è il lievito, che viene immesso nel mosto alla temperatura desiderata a seconda del tipo di birra da produrre. Esso trasforma gli zuccheri e gli aminoacidi presenti nel mosto in alcol, anidride carbonica e sostanze aromatiche. Il *Saccharomyces carlsbergensis*, lievito per le birre a bassa fermentazione, opera fra i 5 e gli 8 gradi, poiché oltre i 10 gradi rischierebbe di conferire al prodotto un gusto abbastanza sgradevole. Verso la fine del processo fermentativo questo tipo di lievito tende a dividersi in due parti: grossi fiocchi che salgono verso la superficie e

cellule di sfaldamento che si depositano sul fondo. Il lievito propulsore dell'alta fermentazione, il *Saccharomyces cerevisiae*, lavora invece fra i 16 e i 23 gradi. È noto che i processi di fermentazione sono favoriti dal calore, per cui quella alta avviene più rapidamente di quella bassa. Dopo tre o quattro giorni questo tipo di lievito risale in superficie e viene recuperato con schiumature. Il *Saccharomyces cerevisiae* dunque è notevolmente economico, poiché è riprodotto e moltiplicato dalla birra stessa.

La fermentazione secondaria o maturazione invece consiste nel porre la giovane birra in grossi tini di maturazione, oggi generalmente di acciaio, a una temperatura oscillante fra 0 e 2 gradi, per una durata di quattro o cinque settimane di media. Però esistono certe birre particolarmente pregiate che lasciate maturare per diversi mesi. Tutto ciò serve a saturare a anidride carbonica la birra, alla sua chiarificazione, ossia a far depositare i residui di lievito e proteine, e in generale a un miglioramento del gusto, in quanto tutti gli ingredienti della birra si armonizzano più compiutamente.

Alla fine del processo la birra viene filtrata per toglierle i residui di opacità e infine imbottigliata o infustata.



Carlsberg Group

Storia

Jacob Christian Jacobsen, il fondatore di Carlsberg, nasce nel 1811. Quando suo padre muore nel 1835, J.C. Jacobsen diventa birraio, ciò per cui era nato.

Guidato dalla sua passione per la birra e per le scienze naturali, J.C. Jacobsen inizia un lungo viaggio per migliorare la qualità della birra. La prima fermata è in Baviera dove studia le nuove tecniche birrarie da Gabriel Sedlmayr nella birreria Spaten a Monaco. Nell'estate del 1845, portando con sé due contenitori di lievito Spaten in una cappelliera fatta fare per l'occasione, J.C. ritorna in Danimarca.

Durante il lungo viaggio, mantiene il lievito al fresco fermandosi spesso e bagnandolo con acqua fredda. Le prime cotte di birra lager di J.C. Jacobsen vengono prodotte nelle bacinelle di rame usate dalla madre per lavare la biancheria.

Questa nuova birra lager aveva indubbiamente bisogno di un nuovo birrifico, con un magazzino più ampio. Prendendo spunto dal nome del figlio di 5 anni, Carl, e dalla parola danese per "collina", bjerg, costruisce il suo birrifico appena fuori Copenhagen.

Nasce così nel 1847 Carlsberg. Il successo internazionale arriva dopo soli 21 anni quando la prima birra Carlsberg viene esportata in Gran Bretagna.



Disponibilità:  33 Cl.



Fusto: 20 Lt. 


Carlsberg Pilsner

STILE: Pilsner (Danimarca)
COLORE: Paglierino
ASPETTO: Limpido
IBU : 17
VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:  33 Cl.



Fusto: 20 Lt. 

Carlsberg Special Brew

STILE: Strong Lager (Danimarca)
COLORE: Giallo Oro Carico
ASPETTO: Limpido
IBU : 31
VOL. ALC.: 9,0%



Disponibilità:  50 Cl.




Carlsberg Unfiltered

STILE: Pilsner non filtrata (Danimarca)
COLORE: Chiaro
ASPETTO: Opalescente
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:  50 Cl.




Fusto: 20 Lt. 

Tucher Helles Hefe Weizen

STILE: Helles Hefe Weizen (Germania)
COLORE: Giallo naturalmente torbido
ASPETTO: Velato
IBU : 12
VOL. ALC.: 5,3%



Disponibilità:  33 Cl.  66 Cl.


Fusto: 20 Lt. 




Poretti 4 luppoli - Lager **ROTONDA E PROFUMATA**

STILE: Lager (Italia)
COLORE: Paglierino
ASPETTO: Limpido
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,5%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 20 Lt. 




Poretti 6 luppoli - Bock Rossa **RICCA E TOSTATA**

STILE: Bock (Italia)
COLORE: Ambrato Carico
ASPETTO: Limpido
IBU : 31
VOL. ALC.: 7,0%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 20 Lt. 




Poretti 7 luppoli - La Fiorita **ELEGANTE E PROFUMATA**

STILE: Specialità (Italia)
COLORE: Chiaro
ASPETTO: Opalescente
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,3%



Disponibilità:  33 Cl.


Fusto: 20 Lt. 




Poretti 7 luppoli - La Mielizia **MORBIDA E AROMATICA**

STILE: Specialità (Italia)
COLORE: Ambrato
ASPETTO: Leggermente Velato
IBU : 24
VOL. ALC.: 6,3%




Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 20 Lt. 



Poretti 9 luppoli American Ipa **RICCA E TOSTATA**

STILE: Bock (Italia)
COLORE: Ambrato Carico
ASPETTO: Limpido
IBU : 31
VOL. ALC.: 7,0%


Disponibilità:  75 Cl.



Poretti 10 luppoli **DORATA**

STILE: Specialità (Italia)
COLORE: Paglierino
ASPETTO: Limpido
IBU : 23
VOL. ALC.: 6,0%



Disponibilità:  33,5 Cl.



Brooklyn Special Effects

STILE: American Amber Lager (Usa)
COLORE: Ambrato
ASPETTO: Limpido
IBU : 33
VOL. ALC.: 0,4%




Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.




Grimbergen Blonde

STILE: Abbazia (Belgio)
COLORE: Oro
ASPETTO: Limpida
IBU : 12
VOL. ALC.: 6,7%

Fusto: 20 Lt. 




Disponibilità:  33,5 Cl.



Brooklyn Lager

STILE: American Amber Lager (Usa)
COLORE: Ambrato
ASPETTO: Limpido
IBU : 33
VOL. ALC.: 5,2%

Fusto: 20 Lt. 




Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.




Grimbergen Blanche

STILE: Blance (Belgio)
COLORE: Giallo Chiaro
ASPETTO: Opalescente
IBU : 7,7
VOL. ALC.: 6,0%

Fusto: 20 Lt. 




Disponibilità:  33,5 Cl.



Brooklyn East Ipa

STILE: Indian Pale Ale (Usa)
COLORE: Ambrato
ASPETTO: Limpido
IBU : 47
VOL. ALC.: 6,9%

Fusto: 20 Lt. 




Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.



Grimbergen Double Ambrée

STILE: Abbazia (Belgio)
COLORE: Ambrato con riflessi ramati e rubino
ASPETTO: Limpido
IBU : 12
VOL. ALC.: 6,5%

Fusto: 20 Lt. 

TRADE MARK

Heineken®

★ Heineken

Disponibilità:



33 Cl.



33 Cl.



66 Cl.

★ Heineken

Disponibilità:



33 Cl.

Fusto: 8 Lt.



Heineken

STILE: Lager (Danimarca)
 COLORE: Oro brillante
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 19
 VOL. ALC.: 5,0%



Heineken zero

STILE: Lager Analcolica (Danimarca)
 COLORE: Bionda
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 19
 VOL. ALC.: 0,0%

Ichnusa

Ichnusa

Disponibilità:



33 Cl.



Ichnusa

STILE: Lager (Italia)
 COLORE: Bionda
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 6
 VOL. ALC.: 4,7%

Ichnusa
NON FILTRATA

Disponibilità:



33 Cl.



Ichnusa - non filtrata

STILE: Lager (Italia)
 COLORE: Bionda
 ASPETTO: Velato
 IBU : 20
 VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:



33 Cl.



Mc Furland

STILE: Ale (Irlanda)
 COLORE: Rosso intenso con riflessi ambrati
 ASPETTO: Limpida
 IBU : 27
 VOL. ALC.: 5,6%



Disponibilità:



33 Cl.



Messina Cristalli di Sale

STILE: Keller/Non Filtrata (Italia)
 COLORE: Chiara
 ASPETTO: Opalescente
 IBU : 20
 VOL. ALC.: 5,0%

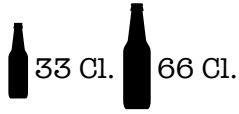
Fusto: 8 Lt.



Heineken®



Disponibilità:



Disponibilità:



Moretti

STILE: Lager (Italia)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Limpido
IBU : 15
VOL. ALC.: 4,6%



Moretti La Bianca

STILE: Weizen (Italia)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Opaco
IBU : 18
VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:



Disponibilità:



Moretti La Rossa

STILE: Bock (Italia)
COLORE: Ambrata
ASPETTO: Limpido
IBU : 25
VOL. ALC.: 7,2%



Moretti Radler Limone

STILE: Radler (Italia)
COLORE: Paglierino
ASPETTO: Velato
IBU : -
VOL. ALC.: 2,0%



Disponibilità:



Slalom Strong

STILE: Strong Lager (Gran Bretagna)
COLORE: Oro Intenso
ASPETTO: Limpida
IBU : 28
VOL. ALC.: 9,0%

Storia

Ceres è uno dei principali produttori di birra danesi e uno dei brand di birra più diffusi in Italia: il nostro è anche l'unico paese in cui viene commercializzata la caratteristica **Strong Ale**, che per gli italiani



è la birra Ceres per eccellenza. Il nome dell'azienda, fondata alla metà dell'Ottocento ad Aarhus, seconda città danese per popolazione, e oggi parte del gruppo danese Royal Unibrew, è un omaggio alla Dea della Fertilità **Cerere**.



Disponibilità:  33 Cl.  33 Cl.



Ceres Strong Ale

STILE: Strong Lager (Danimarca)
COLORE: Giallo oro carico
ASPETTO: Limpido
IBU : 30
VOL. ALC.: 7,7%



Disponibilità:  33 Cl.



Ceres Red Erik

STILE: Lager (Danimarca)
COLORE: Ambrato
ASPETTO: Limpido
IBU : 30
VOL. ALC.: 6,5%




Disponibilità:  33 Cl.



Ceres Mosaic Ipa

STILE: Ipa (Danimarca)
COLORE: Biondo dorato
ASPETTO: Limpida
IBU : 45
VOL. ALC.: 5,7%



Disponibilità:  50 Cl.



Ceres Top Royal

STILE: Lager Export (Danimarca)
COLORE: Bionda
ASPETTO: Limpida
IBU : 11
VOL. ALC.: 5,6%

1846 – UNA MOSSA VINCENTE

Siamo a Vigevano, nel 1846. Francesco Peroni inaugura una piccola fabbrica con annessa birreria aperta al pubblico e inizia la produzione di birra targata Peroni. Ottenendo il permesso di posticipare l'orario di chiusura di mezz'ora rispetto alle osterie, Francesco assicura subito il successo del suo locale.

1870 – IL SUCCESSO NELLA CAPITALE

Giovanni Peroni, figlio di Francesco, è la vera anima del successo e dell'affermazione nella città di Roma, cede la storica fabbrica di Vigevano e decide di affermarsi definitivamente a Roma. La sua prima mossa è quella di separare vendita e produzione: il negozio rimane in via dei Due Macelli, mentre la fabbricazione si sposta a borgo Santo Spirito. Due anni dopo il marchio si fregia dello stemma Reale.

1896 – 1901 IL GHIACCIO E LA BIRRA

È il 1896 quando il giovane Cesare Peroni si reca in Germania per apprendere il metodo a bassa fermentazione che eleva notevolmente la qualità della birra. Per attuare concretamente il piano, la ditta Peroni si fonde con la maggiore fabbrica di ghiaccio capitolina. All'inaugurazione delle due società riunite partecipa persino il Re Vittorio Emanuele III.

1907 – 1914 LA GRANDE ESPANSIONE

Alle soglie della prima guerra mondiale la Birra Peroni è ormai una delle aziende leader in Italia. La ferma fiducia nel prodotto birraio in un paese a cultura vinicola trova una sintesi nel messaggio pubblicitario affidato al primo testimonial Peroni: il giovanotto con le ciocce ai piedi che beve birra, esprime perfettamente l'italianizzazione del prodotto.

1930 – TRA LE DUE GUERRE

L'arco che si estende tra gli anni '20 e gli anni '30 rappresenta un periodo difficile a livello mondiale. Ma il "Sor Cesare" sfrutta a suo favore il momento di flessione del mercato per dedicarsi ad un'iniziativa da tempo programmata: l'espansione al sud. All'inaugurazione del nuovo stabilimento di Bari, nel 1924, ne seguirono tante altre che estesero il raggio d'azione della Peroni in tutta Italia.

1950 – NASCE IL TAPPO PERONI

La nuova fabbrica napoletana, inaugurata nel 1953, segna infatti un primato europeo per modernità. Peroni inizia poi ad espandersi verso nord grazie alla conglobazione della Birra Dormisch di Udine. E' in questi anni che nasce il celebre tappo metallico: affisso alle porte dei bar, era la garanzia del sigillo della bottiglia avvenuto sotto il controllo della Birra Peroni.



1990 – 150 ANNI DI STORIA

Gli anni novanta si aprono nel migliore dei modi per il marchio, che resiste ed affronta in maniera efficace la concorrenza estera. Nel 1991 sono ultimati i lavori di ristrutturazione dei vecchi immobili di via Mantova, nel cuore di Roma, già appartenenti all'opificio Peroni. Il ritorno in quella sede della Direzione Generale è un ritorno alle radici.

2000 – PERONI E LA NAZIONALE DI CALCIO

Alla fine degli anni '90 Peroni è definitivamente la birra leader del nostro Paese. In questo periodo, stringe un rapporto diretto con la Nazionale di Calcio Italiana. Un vincolo sincero, profondo, confermato da tanti progetti che Peroni ha realizzato negli anni per sostenere gli Azzurri e culminato nei Mondiali del 2006, quando la "bionda" accompagna le emozioni di un Mondiale indimenticabile, sino alla vittoria finale di Berlino.



Disponibilità: 33 Cl. 33 Cl. 66 Cl.



Peroni

STILE: Lager (Italia)
COLORE: dorato
ASPETTO: Limpida
IBU : 15
VOL. ALC.: 3,5%



Disponibilità: 25 Cl.



Peroncino

STILE: Lager Pilsner (Italia)
COLORE: Bionda
ASPETTO: Limpida
IBU : 30
VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità: 33 Cl. 66 Cl.



Nastro Azzurro

STILE: Bock doppio malto (Italia)
COLORE: Rosso scuro
ASPETTO: Limpida
IBU : 27
VOL. ALC.: 7,5%






Disponibilità: 33 Cl.





Tourtel analcolica

STILE: WEISS non filtrata (Italia)
COLORE: Ambrato con riflessi bronzesi
ASPETTO: Torbida con lieviti sospesi
IBU : 10
VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità:  50 Cl.  33 Cl.  66 Cl.

Fusto: 15 Lt. 

Fusto: 6 Lt. 



Beck's

STILE: Pilsner (Germania)
COLORE: Giallo chiaro
ASPETTO: Limpida
IBU : 28
VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:  33 Cl.

Beck's Analcolica

STILE: Pilsner (Germania)
COLORE: Giallo chiaro
ASPETTO: Limpida
IBU : 26
VOL. ALC.: 0,3%



Disponibilità:  33 Cl.

Beck's Berlin

STILE: Bock (Germania)
COLORE: Giallo dorato
ASPETTO: Limpida
IBU : 30
VOL. ALC.: 7,2%



Disponibilità:  33 Cl.

Beck's London

STILE: Pale Ale (Germania)
COLORE: Dorato intenso
ASPETTO: Limpida
IBU : 28
VOL. ALC.: 6,3%



Disponibilità:  33 Cl.

Bud

STILE: Lager (Stati Uniti)
COLORE: Giallo
ASPETTO: Limpida
IBU : 12
VOL. ALC.: 5,0%




Disponibilità:  33 Cl.

Corona

STILE: Lager (Messico)
COLORE: Giallo paglierino
ASPETTO: Limpida
IBU : 19
VOL. ALC.: 4,5%






Disponibilità:  33 Cl.



De Koninck Apa

STILE: Strong Ale (Belgio)
COLORE: Ambrata
ASPETTO: Limpida
IBU : 23
VOL. ALC.: 5,2%




Disponibilità:  35,5 Cl.




Goose Ipa

STILE: American Pale Ale (Stati Uniti)
COLORE: Ramato
ASPETTO: Velata
IBU : 55
VOL. ALC.: 5,9%



Disponibilità:  33 Cl.


Fusto: 6 Lt. 



Hoegaarden Blanche

STILE: Blance (Belgio)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Opalescente
IBU : 13
VOL. ALC.: 4,9%




Disponibilità:  33 Cl.




Tennent's Super

STILE: Strong Lager (Scozia)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Limpida
IBU : 25
VOL. ALC.: 9,0%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 6 Lt. 



Leffe Blonde

STILE: Abbazia (Belgio)
COLORE: Dorato
ASPETTO: Limpida
IBU : 28
VOL. ALC.: 6,6%



Disponibilità:  33 Cl.



Leffe Rouge

STILE: Abbazia (Belgio)
COLORE: Ambrata
ASPETTO: Limpida
IBU : 28
VOL. ALC.: 6,6%



Attorno al nome **Menabrea** si è sviluppata parallelamente la storia di una intera dinastia di mastri birrai. L'azienda venne fondata come laboratorio per la produzione della birra nel 1846, per opera della famiglia Welf di origine walser di Gressoney-La-Trinité in Valle d'Aosta e dei fratelli Antonio e Gian Battista Caraccio, originari di Bioglio e titolari di una caffetteria a Biella. Fra il 1854 e il 1864, rimasti da soli alla guida del laboratorio ristrutturato, i fratelli Caraccio dapprima affittarono e poi cedettero la birreria per 95.000 lire dell'epoca a due aostani, Jean Joseph Menabrea (che dal 1861 con l'Unità d'Italia cambierà il nome in Giuseppe) e Antonio Zimmermann.

L'azienda passò nelle mani del solo Menabrea e dei suoi figli nel 1872 quando la ragione sociale diventò G. Menabrea & Figli. La produzione di un ottimo tipo di birra bionda Pilsner e di una scura di tipo Monaco, fece guadagnare nel 1882 a Carlo Menabrea, figlio di Giuseppe, subentrato alla morte del padre alla guida dell'azienda, la nomina di Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia conferitagli da re Umberto I.

L'ingresso nel Gruppo Forst, favorito da un'antica amicizia birraria e avvenuto nel 1991, ha permesso di mantenere la propria identità e la propria indipendenza, conservando così viva la cultura e la tradizione.

Nel 1996 per festeggiare il 150° anniversario ha creato la 150° anniversario Bionda lager, vincitrice del riconoscimento di Chicago l'anno successivo. Dal 1996 a oggi la serie delle 150° anniversario si è arricchita di altre quattro birre:

la Ambrata, la Strong, la Rossa e la Weiss.

A queste si sono affiancate le quattro Top Restaurant pensate per la ristorazione in formato da 75 cl, in quattro varietà: Light, Bock, Weiss, Pils.



Disponibilità:  75 Cl.



35 Light

STILE: Lager (Italia)
COLORE: dorato
ASPETTO: Limpida
IBU : 15
VOL. ALC.: 3,5%



Disponibilità:  75 Cl.



55 Pils

STILE: Lager Pilsner (Italia)
COLORE: Bionda
ASPETTO: Limpida
IBU : 30
VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità:  75 Cl.



75 Bock

STILE: Bock doppio malto (Italia)
COLORE: Rosso scuro
ASPETTO: Limpida
IBU : 27
VOL. ALC.: 7,5%




Disponibilità:  75 Cl.



52 Weiss


STILE: WEISS non filtrata (Italia)
COLORE: Ambrato con riflessi bronzeei
ASPETTO: Torbida con lieviti sospesi
IBU : 10
VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 15 Lt.  Fusto: 30 Lt. 

La 150°


Fusto: 24 Lt. 




Menabrea Bionda


STILE: Premium Lager (Italia)
 COLORE: Paglierino
 ASPETTO: Limpida
 IBU : 25
 VOL. ALC.: 4,8%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 15 Lt. 

La 150°

Fusto: 24 Lt. 




Menabrea Ambrata

STILE: Premium Lager Amber (Italia)
 COLORE: Ambrato con riflessi bronzai
 ASPETTO: Limpida
 IBU : -
 VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:  33 Cl.

La 150°

Fusto: 15 Lt. 




Menabrea Rossa doppio malto

STILE: Bock (Italia)
 COLORE: Rosso Scuro
 ASPETTO: Limpida
 IBU : 27
 VOL. ALC.: 7,5%



Disponibilità:  33 Cl.

La 150°

Fusto: 15 Lt. 




Menabrea Strong

STILE: Premium Strong Lager (Italia)
 COLORE: Giallo oro chiaro
 ASPETTO: Limpida
 IBU : -
 VOL. ALC.: 8,0%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt. 




Menabrea Non Filtrata

STILE: Non Filtrata (Italia)
 COLORE: Giallo paglierino
 ASPETTO: Tipicamente Velata
 IBU : -
 VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità:  33 Cl.

La 150°

Fusto: 15 Lt. 



Menabrea Weiss

STILE: Weiss (Italia)
 COLORE: Giallo paglierino
 ASPETTO: Torbida e Presenza di Lieviti
 IBU : 10
 VOL. ALC.: 5,2%

SAN GEMINIANO

Il gruppo di distribuzione bevande **San Geminiano Italia** è stato fondato a Modena a metà degli anni '70 per iniziativa di 9 lungimiranti imprenditori, 9 grossisti di bevande storici, tempestivi e organizzati che hanno dato il via a questa grande avventura.

Oggi San Geminiano Italia è una società cooperativa che raggruppa oltre 115 aziende rappresentando così uno dei poli indipendenti più importanti che operano nel settore della distribuzione di bevande specializzata per l'Ho.re.ca. nel nostro paese.

Il 18 aprile del 1975 viene depositato l'atto costitutivo della nostra società cooperativa che inizialmente raggruppava 9 aziende dislocate prettamente nei territori emiliani e lombardi.

Viene scelta Campogalliano, una piccola cittadina in provincia di Modena, come località per far sorgere il primo magazzino centrale del nostro gruppo, in quanto posizione strategica per ragioni di prossimità alle aziende fondatrici ma anche per il vantaggio dato dalla facilità dei trasporti e collegamenti.

In un periodo in cui le aziende di distribuzione di bevande devono trovare il modo riorganizzarsi, i padri fondatori del gruppo hanno avuto la lungimiranza di pensare che solo uniti si poteva rimanere sul mercato e non solo, si poteva reinventare il mondo della distribuzione di bevande.


Su questa intuizione si basa tutta la storia del nostro gruppo che da oltre 40 anni opera nel settore di distribuzione di bevande nell'Ho.Re.Ca., affrontando le sfide quotidiane di un mercato in perenne cambiamento, sempre pronti a intraprendere nuove strade e iniziative per rispondere alle esigenze di queste evoluzioni.


FALKENTURM LA ROMANTICA BIRRA TEDESCA

LA BIRRERIA

Per la produzione delle birre in bottiglia a marchio **Falkenturm** il Gruppo San Geminiano Italia ha scelto la Birreria **Weismainer Püls-Bräu**, situata a Weismain, nel cuore della Franconia, la parte nord della Baviera, detta anche il "paradiso della birra".



Disponibilità:  50 Cl.

Fusto: 15,3 Lt. 




Bock Dunkel

STILE: Starkbier (Germania)
COLORE: Rosso scuro
ASPETTO: Limpido
IBU : 28
VOL. ALC.: 7,0%



Disponibilità:  50 Cl.


Fusto: 15,3 Lt. 




Bock Hell

STILE: Strong Lager (Germania)
COLORE: Giallo oro
ASPETTO: Limpida
IBU : 28
VOL. ALC.: 7,0%



Disponibilità:  50 Cl.


Fusto: 20 Lt. 




Export Hell

STILE: Export (Germania)
COLORE: Giallo oro
ASPETTO: Limpido
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:  50 Cl.

Fusto: 15,3 Lt. 




Pilsner extra hop

STILE: Pilsner (Germania)
COLORE: Giallo oro chiaro
ASPETTO: Limpido
IBU : 35
VOL. ALC.: 5,0%

SAN GEMINIANO




Disponibilità:  33 Cl.



Bornem Double

STILE: Dubbel (Belgio)
COLORE: Marrone scuro
ASPETTO: Limpida
IBU : -
VOL. ALC.: 7,5%




Disponibilità:  50 Cl.



Orfrumer Hefeweizen

STILE: Weizen (Germania)
COLORE: Paglierino carico
ASPETTO: Tipicamente Velato
IBU : 14
VOL. ALC.: 5,2%

Fusto: 15,3 Lt. 



Disponibilità:  33 Cl.



Bjørne doppio malto

STILE: Strong Lager (Danimarca)
COLORE: Giallo intenso
ASPETTO: Limpida
IBU : 17
VOL. ALC.: 8,3%



Disponibilità:  33 Cl.




Blanche des Neiges

STILE: Witbier (Belgio)
COLORE: Giallo paglierino
ASPETTO: Opalescente
IBU : 12
VOL. ALC.: 4,9%



Disponibilità:  33 Cl.  66 Cl.

Fusto: 30 Lt. 



Italica puro malto

STILE: Lager (Italia)
COLORE: Oro carico
ASPETTO: Limpida
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:  50 Cl.

Fusto: 20 Lt. 



Lupor Keller


STILE: Keller non filtrata (Germania)
COLORE: Giallo dorato
ASPETTO: Torbida
IBU : 24
VOL. ALC.: 5,0%

SAN GEMINIANO



La Birreria **Pyraaser** è immersa nel verde della campagna bavarese, nel nord della regione Baviera definita come Franconia, all'inizio del parco naturale della valle del fiume Altmül, ricca di fossili, una delle più vocate per la produzione di luppolo. È fra queste verdi colline boschive, fra i prati e le coltivazioni di orzo che è radicata la Birreria, orgogliosamente piccola e fortemente attaccata al territorio e alla tradizione birraia della Franconia, un vero paradiso per gli amanti della birra. È la passione per la buona birra che da oltre 160 anni spinge la famiglia **Bernreuther** a sostenere questa attività quotidiana, fatta di amore per la terra, passione per il proprio lavoro, selezione delle materie prime, ricette tradizionali applicate con la massima cura, rispetto assoluto del prodotto e gioia di vivere.



Disponibilità:  50 Cl.



6 Cereali

STILE: 6 Cereali (Germania)
 COLORE: Giallo oro luminoso
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 15
 VOL. ALC.: 4,6%




Disponibilità:  50 Cl.



Analcolica

STILE: Analcolica (Germania)
 COLORE: Giallo chiaro
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 18
 VOL. ALC.: < 0,5%



Disponibilità:  50 Cl.



Dunkles Rossa

STILE: Bock Dunkel (Germania)
 COLORE: Rosso acceso
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 20
 VOL. ALC.: 5,5%



Disponibilità:  50 Cl.




Gutsher Pils

STILE: Pils (Germania)
 COLORE: Chiaro trasparente
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 30
 VOL. ALC.: 5,1%

SAN GEMINIANO




Disponibilità:  50 Cl.



Kellerbier

STILE: Strong Lager (Germania)
 COLORE: Giallo oro
 ASPETTO: Limpida
 IBU : 28
 VOL. ALC.: 7,0%



Disponibilità:  50 Cl.




Fusto: 20 Lt. 

Landbier Export

STILE: Export (Germania)
 COLORE: Chiaro
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 20
 VOL. ALC.: 5,4%




Disponibilità:  50 Cl.



Rotbier

STILE: Vienna (Germania)
 COLORE: Rosso ramato
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 21
 VOL. ALC.: 4,6%




Disponibilità:  50 Cl.



Scura - Schwarzbier

STILE: Schwarz (Germania)
 COLORE: Seuro
 ASPETTO: Opaco
 IBU : 20
 VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 20 Lt. 

Vikingen Export Lager

Pura birra bavarese è prodotta secondo il metodo di purezza tedesco della Reinheitsgebot (Legge di Purezza) utilizzando solo malto d'orzo, luppoli selezionati e acqua pura.



STILE: Export (Germania)
 COLORE: Biondo chiaro
 ASPETTO: Limpido
 IBU : 24
 VOL. ALC.: 4,5%

Le Origini

Il 17 febbraio 1897 nasceva **la fabbrica di birra in Pedavena**. Un luogo di produzione d'eccellenza della birra italiana diventato nel tempo simbolo del territorio e protagonista della cultura brassicola. Qui convivono l'antico e il moderno, la tradizione e la tecnologia. È grazie a questo ed al coraggio di un gruppo di imprenditori italiani che da più di 120 anni viene brassato un prodotto d'eccellenza nella migliore tradizione di Pedavena tramandata negli anni da mastro birraio a mastro birraio. La produzione della Fabbrica di Birra in Pedavena fu inaugurata il 27 Marzo del 1897.

Due anni prima i tre fratelli, Luigi, Sante e Giovanni Luciani, originari di Canale d'Agordo (BL) ne avevano iniziato la costruzione scegliendo appunto la località di Pedavena come sede ideale per la costruzione del loro birrificio. Oltre alla facilità di accesso alle principali vie di comunicazione e all'agevole approvvigionamento di ghiaccio, Pedavena era infatti ricca di acque sorgive le cui proprietà potevano conferire alla birra speciali pregi e caratteristiche.



FABBRICA IN PEDAVENA



Disponibilità:  33 Cl.



Superior Senza glutine

STILE: Lager Gluten Free (Italia)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Limpida
IBU : 24
VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità:  33 Cl.



Superior Tradizionale

STILE: Pils (Italia)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Limpida
IBU : 24
VOL. ALC.: 5,2%




Disponibilità:  33 Cl.



Pedavena Tradizione Italiana

STILE: Pils (Italia)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Limpida
IBU : 21
VOL. ALC.: 5,0%

Fusto: 30 Lt. 



Disponibilità:  50 Cl.




Pedavena Speciale


STILE: Lager Speciale (Italia)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Limpida
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,9%



FABBRICA IN PEDAVENA



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt. 




Dolomiti Pils

STILE: Pils Italiana (Italia)
COLORE: Chiaro
ASPETTO: Limpida
IBU : 23
VOL. ALC.: 4,9%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 24 Lt. 



Dolomiti Rossa

STILE: Festbier (Italia)
COLORE: Ambrato
ASPETTO: Limpida
IBU : 19
VOL. ALC.: 6,7%



Disponibilità:  33 Cl.



Dolomiti 8° Doppio Malto

STILE: Doppel Bock Chiara (Italia)
COLORE: Oro Caldo con riflessi ambrati
ASPETTO: Limpida
IBU : 25
VOL. ALC.: 8,0%



Disponibilità:  75 Cl.




Dolomiti Speciale

STILE: Lager Speciale (Italia)
COLORE: Ambrato Chiaro
ASPETTO: Limpida
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,9%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt. 



Dolomiti Non filtrata

STILE: Keller (Italia)
COLORE: oro intenso
ASPETTO: Limpida
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,8%



Disponibilità:  33 Cl.  66 Cl.

Lager a bassa fermentazione caratterizzata da un gusto equilibrato, fresco e armonioso. La gradevole nota luppolata completa il profilo di questa birra rendendola estremamente piacevole da bere.



Castello La Decisa

STILE: Lager (Italia)
COLORE: Chiara, riflessi dorati
ASPETTO: Limpida
IBU : 18
VOL. ALC.: 4,8%





BIRRFICIO ARTIGIANALE

Il birrifico CAMPO BIONDO nasce nel maggio 2010 dalla passione per la birra di Piero e Alice Meneghelo.

Dopo circa otto anni di cotte fatte su piccole quantità di circa 25 litri, si è deciso di dare vita a questa piccola realtà nella speranza di poter far assaggiare le birre da noi prodotte al maggior numero di persone.


Da questo presupposto nasce la nostra filosofia, produrre birre di qualità con metodo artigianale (non filtrate, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia, metodo che permette di fare evolvere la birra dentro la bottiglia entro i sei mesi e di avere scadenza ad un anno dalla sua produzione) ed utilizzando materie prime di prima qualità.

Per questo abbiamo scelto di produrre tipologie di birre che andassero ad incanalarsi su due distinti modi di interpretare la birra.

Il primo fare birre su stili molto popolari, molto beverine e bassa gradazione, vedi LAGER, MARZEN/OKTOBERFEST, WEIZEN, il secondo invece su stili popolari anch'essi, ma meno beverine, più alcoliche, per palati più esigenti ma allo stesso tempo non troppo estremizzate nei gusti, come di moda adesso. Da questa filosofia ne deriva come conseguenza un prodotto di alta qualità e molto equilibrato nei gusti.



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.


Fusto: 20 Lt. 

Solare

STILE: Pils (Italia)
COLORE: Chiara
ASPETTO: Velato
IBU : 32
VOL. ALC.: 5,1%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 20 Lt. 

Brezza

STILE: Oktoberfest (Italia)
COLORE: Ambrato chiaro
ASPETTO: Velato
IBU : 23
VOL. ALC.: 5,6%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Radiosa

STILE: American Lager (Italia)
COLORE: Molto Chiara
ASPETTO: Velata
IBU : 19
VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.


Esotica

STILE: Weizen (Italia)
COLORE: Giallo Chiaro
ASPETTO: Opalescente
IBU : 21
VOL. ALC.: 5,4%





Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 20 Lt. 




Eclissi

STILE: Belgian Ale (Italia)
COLORE: Rosso Rubino
ASPETTO: Velata
IBU : 26
VOL. ALC.: 6,0%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 20 Lt. 




Mistica D.M.

STILE: Tripel (Italia)
COLORE: Oro intenso
ASPETTO: Velata
IBU : 26
VOL. ALC.: 7,5%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 20 Lt. 




Fiorita

STILE: Ipa (Italia)
COLORE: Ambrata
ASPETTO: Velata
IBU : 50
VOL. ALC.: 5,8%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 20 Lt. 




Sophie

STILE: Blonde Ale (Italia)
COLORE: Bionda
ASPETTO: Velata
IBU : 15
VOL. ALC.: 5,8%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 20 Lt. 



Brilla

STILE: Blanche (Italia)
COLORE: Giallo chiaro
ASPETTO: Velata
IBU : 21
VOL. ALC.: 4,5%



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Nonno Piero

STILE: Scotch Ale (Italia)
COLORE: Scura
ASPETTO: Velata
IBU : 31
VOL. ALC.: 7,0%





BIRRIFICIO DEI CASTELLI

Le birre, la nostra passione

Giovanni e Roberto, appassionati e soprattutto grandi bevitori di birra!

Il progetto è nato nel 2012 dopo un decennio di homebrewing e continue esperienze formativi in Italia e all'estero.

Vediamo il Birrificio dei Castelli come un laboratorio in continua evoluzione che ha come obiettivo la ricerca di un prodotto realizzato nel rispetto della tradizione brassicola, senza alcun processo di filtrazione e pastorizzazione.

Nella realizzazione di ogni nostra birra ricerchiamo l'equilibrio e la scorrevolezza attraverso un'accurata scelta delle materie prime, lunghi tempi di produzione e maturazione, cura del dettaglio e pazienza.

Pluripremiati in diversi concorsi, sia in Italia che all'estero, siamo rimasti fedeli alla nostra strada di birrai "innamorati" della birra, non delle mode.



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 30 Lt.



Bibere



STILE: Keller Pils (Italia)
COLORE: Giallo Dorato
ASPETTO: Limpido
IBU : 27
VOL. ALC.: 4,5%



Menzione d'onore a Birra dell'anno 2017



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 24 Lt.




Italicum



STILE: Blonde Ale (Italia)
COLORE: Giallo Dorato
ASPETTO: Limpido
IBU : 30
VOL. ALC.: 5,0%



 *Menzione speciale di «Birra quotidiana» nella Guida birra Slow Food 2019*

Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Suave



STILE: Blance (Italia)
COLORE: Giallo Paglierino
ASPETTO: Velata
IBU : 9
VOL. ALC.: 5,3%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Effetto Placebo



STILE: Session Ipa (Italia)
COLORE: Giallo Dorato
ASPETTO: Limpido
IBU : 35
VOL. ALC.: 3,8%



BIRRIFICIO DEI
CASTELLI



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Mirabilia

STILE: American Pale Ale (Italia)
COLORE: Giallo Oro
ASPETTO: Velata
IBU : 52
VOL. ALC.: 5,2%



3° classificata al concorso *Birra dell'anno 2017*



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 24 Lt.




Palmarès

STILE: Red Ale (Italia)
COLORE: Rosso Scuro
ASPETTO: Limpida
IBU : 26
VOL. ALC.: 5,6%



4° classificata al concorso
Birra dell'anno 2017



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Repetita Iuvant

STILE: Saison (Italia)
COLORE: Arancio Pallido
ASPETTO: Limpida
IBU : 48,5
VOL. ALC.: 6,5%



Medaglia d'oro al concorso *Brussels Beer Challenge 2015*



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Brevis Furor

STILE: Ipa (Italia)
COLORE: Ambrata
ASPETTO: Limpida
IBU : 50
VOL. ALC.: 6,3%



Medaglia d'oro al concorso
Armonia European Craft Beer 2016



1° classificata al concorso
Birra dell'anno 2014 e 2016

 *Menzione speciale ai «Grande birra» nella
Guida birra Slow Food 2015, 2017, 2019, 2021*

Disponibilità:  33 Cl.


Fusto: 24 Lt.



Extrema Ratio

STILE: Double Ipa (Italia)
COLORE: Dorato con riflessi aranciati
ASPETTO: Limpida
IBU : 70
VOL. ALC.: 7,4%



 *Menzione speciale di «Birra imperdibile» nella
Guida birra Slow Food 2021*

Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt.




Ultimum

STILE: Tripel (Italia)
COLORE: Giallo Brillante
ASPETTO: Limpida
IBU : 23
VOL. ALC.: 8,0%



BIRRIFICIO DEI
CASTELLI



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Medaglia d'oro al concorso *Brussels Beer Challenge 2015*



1°, 2° e 3° classificata al concorso
Birra dell'anno 2018, 2016, 2014



Menzione speciale di «Grande birra» nella
Guida birra Slow Food 2015, 2017, 2019, 2021



Medaglia d'oro al concorso speciale di «Grande birra» nella
Armonia European Craft Beer 2016



Calix Niger

STILE: Chocolate Stout (Italia)
COLORE: Ebano scuro
ASPETTO: Impenetrabile
IBU : 30
VOL. ALC.: 6,7%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Triplus Mora

STILE: Fruit Triple (Italia)
COLORE: Rosa intenso
ASPETTO: Velato
IBU : 20
VOL. ALC.: 8,0%



2° classificata al concorso
Birra dell'anno 2017

Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Damnatio Memoriae

STILE: Ipa (Italia)
COLORE: Ambrata
ASPETTO: Limpida
IBU : 50
VOL. ALC.: 8,5%



Disponibilità:  33 Cl.

Fusto: 24 Lt.



Effetto Domino

STILE: New England IPA (Italia)
COLORE: Giallo Opalescente
ASPETTO: Velato
IBU : 48
VOL. ALC.: 5,7%




**Birra stagionale
Disponibilità Limitata**



Birra.. Bier.. Beer.. Pivo..



Disponibilità:  33 Cl.



La Veneta

STILE: Lager (Italia)
COLORE: Biondo Chiaro
ASPETTO: Limpido
IBU : 15
VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità:  33 Cl.



Ipa

STILE: Indian Pale Ale (Italia)
COLORE: Ambrato
ASPETTO: Limpido
IBU : 42
VOL. ALC.: 6,7%



Disponibilità:  33 Cl.



Marechiaro

STILE: Lager (Italia)
COLORE: Biondo deciso
ASPETTO: Limpido
IBU : 23
VOL. ALC.: 5,2%

Fusto: 20 Lt.  Fusto: 30 Lt. 




Disponibilità:  33 Cl.



Marechiaro non filtrata

STILE: Lager (Italia)
COLORE: Biondo Deciso
ASPETTO: Velato
IBU : -
VOL. ALC.: 5,2%




Disponibilità:  33 Cl.



Altinate

STILE: Pale Lager (Italia)
COLORE: Dorato con riflessi luminosi
ASPETTO: Limpida
IBU : 37
VOL. ALC.: 5,2%

Fusto: 20 Lt. 



Disponibilità:  33 Cl.




Eremitani

STILE: Strong Ale (Italia)
COLORE: Rosso rame intenso
ASPETTO: Limpida
IBU : 30
VOL. ALC.: 6,3%


Fusto: 20 Lt. 

Birra.. Bier.. Beer.. Pivo..



Disponibilità:  33 Cl.



Fusto: 20 Lt. 


Scudata

STILE: Lager (Italia)
COLORE: Bionda
ASPETTO: Limpido
IBU : 17
VOL. ALC.: 5,2%



Disponibilità:  33 Cl.



Fusto: 20 Lt. 

Blanche de Namur

STILE: Blanche (Belgio)
COLORE: Dorato opalescente
ASPETTO: Torbido
IBU : 11
VOL. ALC.: 4,5%



Disponibilità:  50 Cl.



Augustiner Edelstoff

STILE: Helles (Germania)
COLORE: Dorato
ASPETTO: Limpido
IBU : 17
VOL. ALC.: 5,6%



Disponibilità:  50 Cl.



Augustiner Helles Lager

STILE: Lager (Germania)
COLORE: Biondo Chiaro
ASPETTO: Velato
IBU : 22
VOL. ALC.: 5,2%

Dal colore rosso rubino la **Guinness Draught** ha una schiuma abbondante e densa. Questo effetto si ottiene grazie all'emissione di CO₂ e di azoto, questo metodo a differenza dell'anidride carbonica non si disperde nella birra e permette di avere una Guinness con poche bollicine ed una schiuma densa e ferma.

Il profumo è intenso, con note di caffè e di malto. questo è dato dalla tostatura dell'orzo.


Il suono proveniente da alcune lattine di Guinness è dovuto al "Widget" contenuto al suo interno, una pallina di plastica in tutto e per tutto simile ad una pallina da ping-pong. La pallina è l'agente "schiumificante".

Si tratta di una pallina di 2 cm di diametro riempita di azoto, con un piccolo foro di 0,61 millimetri realizzato con un laser. La birra viene versata nella lattina insieme all'azoto e all'anidride carbonica. Durante il processo di pastorizzazione, l'azoto in soluzione si trasforma in gas aumentando di circa due atmosfere la pressione interna della lattina, costringendo la birra ad entrare nella pallina.

Quando il consumatore apre la birra, avviene la decompressione del contenuto interno a pressione ambiente: l'azoto contenuto nello "schiumificante" si espande e proietta un getto di birra attraverso il foro. L'azoto disciolto fuoriesce dalla soluzione creando quello strato di schiuma spesso presente nelle birre dei pub. L'espulsione della birra dal widget si sente molto bene all'apertura della lattina.

L'azoto produce bolle più piccole dell'anidride carbonica, e questo conferisce alla Guinness una corposità particolarmente vellutata, molto più ricca di birra, e non di gas, nella sommità del boccale.



Disponibilità:  33 Cl.




Guinness Draught

STILE: Stout (Irlanda)
COLORE: Scura
ASPETTO: Impenetrabile
IBU : 40
VOL. ALC.: 4,2%

Birra.. Bier.. Beer.. Pivo..




Disponibilità:  33 Cl.



Morrells Lager

STILE: Lager (Inghilterra)
 COLORE: Paglierino
 ASPETTO: Limpida
 IBU : -
 VOL. ALC.: 4,8%



Disponibilità:  33 Cl.

Definita "**American Dream**" nel mercato europeo e "**Danish Dream**" negli Stati Uniti, questa birra del marchio **Mikkeller** è europea nello stile ma americana nei luppoli e rappresenta in pieno il concetto di fusione fra queste due diverse scuole di pensiero, scopo primario dell'azienda. Al naso la prima sensazione percepita ci porta alla **componente erbacea** e agrumata dei luppoli mentre al palato l'attacco è giocato sulle note dolci e gentili di malto tostato e biscotto, per poi virare ben presto al luppolo che nel finale libera una tipica vena amara.



Mikkeller American Dream

STILE: Amber Ale (Danimarca)
 COLORE: Rame
 ASPETTO: Opalescente
 IBU : 50
 VOL. ALC.: 4,6%



Disponibilità:  33 Cl.



Morrells Strong Lager

STILE: Strong Lager (Inghilterra)
 COLORE: Biondo dorato
 ASPETTO: Opalescente
 IBU : 33
 VOL. ALC.: 8,5%



Disponibilità:  33 Cl.


Fragranze di scorza di agrumi (limone e pompelmo), frutta tropicale (mango ed ananas), frutta a nocciolo (pesca), note resinose e di erbe aromatiche. Corpo sottile, carbonatazione medio-alta. Croccante e leggera al palato dove note tropicali si mescolano a toni citrici dall'amaro delicato. Finale semi secco per una birra molto rinfrescante e facile da bere. Luppolata ma leggerissima, con evidenti scorze di agrumi su tutta la birra. Perfetta per chi ama le birre leggere o quando hai bisogno di un rinfresco in una calda giornata estiva. La berrai come l'acqua!"



Mikkeller Evergreen Session Ipa

STILE: Indian Pale Ale (Danimarca)
 COLORE: Dorato
 ASPETTO: Velato
 IBU : -
 VOL. ALC.: 3,5%




Disponibilità:  33 Cl.




Morrells Ipa

STILE: Indian Pale Ale (Inghilterra)
 COLORE: Ambrato
 ASPETTO: Limpida
 IBU : 50
 VOL. ALC.: 6,5%

Fusto: 20 Lt. 



Disponibilità:  33 Cl.

Aroma caratterizzato da fragranze agrumate (limone, pompelmo e lime), di frutta tropicale (mango, ananas e passion fruit), frutta a nocciolo (pesca ed albicocca) con qualche tocco floreale ed erbaceo. Di corpo medio-leggero e con una frizzantezza media, al palato è soffice con un amaro contenuto. Il gusto segue il naso: un dolce esotico che si mescola a note citriche ben bilanciate da una morbida e cremosa base maltata. Piacevolmente secca e succosa nel finale.



Mikkeller Heated Seat Pale Ale

STILE: Neipa (Danimarca)
 COLORE: Dorato
 ASPETTO: Velato
 IBU : -
 VOL. ALC.: 4,9%

Birra.. Bier.. Beer.. Pivo..



Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.



Chouffe N'Ice

STILE: Strong Ale Natale (Belgio)
COLORE: Bruno scuro
ASPETTO: Limpido
IBU : 37
VOL. ALC.: 10,0%



Disponibilità:  33 Cl.



Chouffe Soleil

STILE: Blonde Ale (Belgio)
COLORE: Dorato con riflessi arancioni
ASPETTO: Opalescente
IBU : 20
VOL. ALC.: 6,0%




Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.



La Chouffe Golden Ale

STILE: Strong Ale (Belgio)
COLORE: Biondo dorato
ASPETTO: Limpido
IBU : 20
VOL. ALC.: 8,0%



Fusto: 20 Lt. 




Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.



Mc Chouffe Scotch

STILE: Scotch Ale (Belgio)
COLORE: Ambrato Carico
ASPETTO: Limpida
IBU : 15
VOL. ALC.: 8,0%



Fusto: 20 Lt. 



Tete De Mort è una birra prodotta dal birrifico belga **Du Bocq**. Si presenta di colore dorato e cappello di schiuma bianca di buona persistenza. Olfatto intenso di qualità elegante, con prevalenza di note maltate insieme ad accenti erbacei, fruttati e speziati. In bocca si apprezza la capacità di nascondere l'alcool. Intensità media e buona ricchezza qualitativa dei sapori. Equilibrata senza eccessiva dolcezza, accenti fruttati con note di arancia e finale secco con spezie. Corpo robusto e frizzantezza media.



Disponibilità:  33 Cl.



Tete de Mort

STILE: Belgian Tripple (Belgio)
COLORE: Dorata
ASPETTO: Limpida
IBU : 20
VOL. ALC.: 8,1%

Birra.. Bier.. Beer.. Pivo..

La Trappe
TRAPPISTENBIER
Bij G. & J. Verheyden

Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.



La Trappe Dubbel

STILE: Abbazia (Olanda)
COLORE: Ambrato scuro
ASPETTO: Limpida
IBU : 24
VOL. ALC.: 7,0%



Trappistes
Rochefort

Disponibilità:  33 Cl.



Rochefort 6

STILE: Abbazia (Belgio)
COLORE: Ambrato quasi rosso
ASPETTO: Limpido
IBU : 18
VOL. ALC.: 7,5%

La Trappe
TRAPPISTENBIER
Bij G. & J. Verheyden

Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.



La Trappe Tripel

STILE: Abbazia (Olanda)
COLORE: Biondo scuro
ASPETTO: Limpido
IBU : 25
VOL. ALC.: 8,0%



Trappistes
Rochefort

Disponibilità:  33 Cl.



Rochefort 8

STILE: Abbazia (Belgio)
COLORE: Marrone con Riflessi Rossicci
ASPETTO: Limpida
IBU : 22
VOL. ALC.: 9,2%

La Trappe
TRAPPISTENBIER
Bij G. & J. Verheyden

Disponibilità:  33 Cl.  75 Cl.



La Trappe Witte

STILE: Abbazia (Olanda)
COLORE: Bianca
ASPETTO: Opalescente
IBU : 17
VOL. ALC.: 5,5%



Trappistes
Rochefort

Disponibilità:  33 Cl.




Rochefort 10

STILE: Abbazia (Belgio)
COLORE: Mogano Con Riflessi Rossi
ASPETTO: Limpida
IBU : 27
VOL. ALC.: 11,3%

*La Rochefort 10
è una delle birre trappiste
più rinomate al mondo*

Birra.. Bier.. Beer.. Pivo..




Disponibilità:  50 Cl.



Schneider Aventinus

STILE: Weizen Bock (Germania)
COLORE: Bruno rossastro
ASPETTO: Opalescente
IBU : 16
VOL. ALC.: 8,2%



Disponibilità:  50 Cl.




Schneider Mein Kristall


Tap 2

STILE: Kristallweizen (Germania)
COLORE: Giallo paglierino
ASPETTO: Opalescente
IBU : 16
VOL. ALC.: 5,3%



Disponibilità:  50 Cl.



Fusto: 20 Lt. 

Schneider Mein Original

Tap 7

STILE: Weiss (Germania)
COLORE: Ambrato carico
ASPETTO: Opalescente
IBU : 14
VOL. ALC.: 5,4%



Disponibilità:  50 Cl.




Fusto: 20 Lt. 

Schneider Mein Helle

Tap 1

STILE: Weiss (Germania)
COLORE: Dorato
ASPETTO: Leggermente Velato
IBU : 14
VOL. ALC.: 5,2%




Disponibilità:  35,5 Cl.



Sierra Nevada Pale Ale

STILE: American Pale Ale (USA)
COLORE: Ambrato
ASPETTO: Limpida
IBU : 38
VOL. ALC.: 5,6%



Disponibilità:  35,5 Cl.




Sierra Nevada Torpedo

STILE: Indian Pale Ale (USA)
COLORE: Rosso profondo
ASPETTO: Limpida
IBU : 65
VOL. ALC.: 7,2%

Birra.. Bier.. Beer.. Pivo..



Disponibilità:  33 Cl.



Chimay rossa

STILE: Trappista (Belgio)
COLORE: Marrone
ASPETTO: Limpida
IBU : 21
VOL. ALC.: 7,0%




Disponibilità:  33 Cl.




Urquell Pilsner

STILE: Pilsner (Repubblica Ceca)
COLORE: Bionda
ASPETTO: Limpida
IBU : 39
VOL. ALC.: 4,4%



Disponibilità:  50 Cl.



Fusto: 6 Lt. 

Franziskaner Hefeweizen

STILE: Weisse (Germania)
COLORE: Giallo torbido
ASPETTO: Opalescente
IBU : 12
VOL. ALC.: 5,0%



Disponibilità:  33 Cl.



Gordon Finest gold

STILE: Pale Lager (Belgio)
COLORE: Bionda
ASPETTO: Limpido
IBU : 12
VOL. ALC.: 10%



Disponibilità:  33 Cl.



Kwak

STILE: Strong Ale (Belgio)
COLORE: Ambrato carico
ASPETTO: Limpida
IBU : 19
VOL. ALC.: 8,4%



Disponibilità:  33 Cl.



Brewdog Punk Ipa

STILE: India Pale Ale (Belgio)
COLORE: Bionda
ASPETTO: Limpida
IBU : 35
VOL. ALC.: 5,4%