PROGETTO BIRRA®

CATALOGO PRODOTTI 2017

PROGETTO BIRRA®
www.progettobirra.com

CHI SIAMO:



Progetto Birra: Dinamismo, Qualità e Competenza. Non solo un nome, ma una missione, una promessa: affiancare gli operatori del mondo delle Birre Speciali con un'alta specializzazione nel Canale Moderno, offrendo un'ampia gamma di prodotti in grado di soddisfare qualunque aspettativa.

QUALITÀ DEL SERVIZIO:



Pensare globalmente ma agire localmente, rispettando, studiando, sviluppando ogni realtà locale: una filosofia che Progetto Birra ha fatto sua. Dalla GD e DO ai Cash&Carry, dalle piccole/medie superfici agli Iper, dalle alte specialità di nicchia ai prodotti capaci di abbracciare il grande pubblico: Progetto Birra pensa al mondo della Birra, unico e dinamico. La specializzazione nel settore Birra ha permesso di avere un'attenzione scrupolosa per i propri prodotti ed il catalogo ne è una prova. Progetto Birra accompagna i propri clienti passo per passo in tutte le fasi.

INNOVAZIONE:



Scegliere le migliori Birre Speciali oggi non è più sufficiente: ogni birrificio ha la propria storia, i propri valori, caratteristiche che meritano di essere raccontate al consumatore finale, per fargli apprezzare questi piccoli capolavori dell'antica arte brassicola. Progetto Birra ha sposato questa filosofia ed è in grado di costruire progetti di comunicazione su misura per veicolare al meglio ogni marchio e valorizzare le Birre Speciali.

STRUMENTI:



Studiamo le diverse soluzioni in store per esporre i prodotti in modo più coinvolgente ed emozionale. Progettiamo corner dedicati a specifiche referenze all'interno dei punti vendita, con espositori dal forte impatto comunicativo. Realizziamo per ogni prodotto materiali informativi dedicati per fornire al consumatore informazioni utili sui prodotti e organizziamo regolarmente corsi di cultura brassicola e attività di degustazione per i partner con cui lavoriamo.

A CIASCUNA BIRRA IL PROPRIO BICCHIERE



LE TRAPPISTE
Orval
Trappistes Rochefort 6
Trappistes Rochefort 8
Trappistes Rochefort 10
La Trappe Blond
La Trappe Tripel
La Trappe Dubbel
La Trappe Quadrupel
La Trappe Witte



TRIPEL
Tripel Karmeliet
True Faux



GOLDEN ALE
La Chouffe
Chouffe Soleil
Le Cencie La Ganza
Le Cencie La Brigida
Trooper Iron Maiden
Demon Armagnac



BLANCHE/WHEAT BEER
Blanche de Namur
Blue Moon



PREMIUN BITTER
Wychwood Hobgoblin



WEIZEN/DUNKEL/PILS
Benediktiner Weissbier
Benediktiner Dunkel
Schneider Weisse - Tap 1
Schneider Weisse - Tap 6
Wieninger Weissbier Naturtrüb



STRONG ALE
Pauwel Kwak
Deus Brut
St. Etienne
La Démon
Biere du Desert Ambrée
Le Cencie La Ghenga



STRONG IPA/DOUBLE IPA/ PALE ALE
Houblon Chouffe
Marston's Old Empire
Tennent's IPA®
O'Hara's Irish Pale Ale
Sierra Nevada Pale Ale
Sierra Nevada Torpedo



SAISON
Très Jolie



STRONG LAGER/LAGER/HELL
Benediktiner Original
Wieninger Helles Lagerbier
Wieninger Radler Halbe
Birra Antoniana Fior di Luppolo
Birra Antoniana Stile Vienna
Birra Antoniana Altinate
Birra Antoniana Marechiaro
Birra Antoniana Scudata
Birra Antoniana Bionda
Tennent's Lager Gluten Free®
Tennent's 1885 Lager®
Tennent's Whisky Oak®
Tennent's Extra®
Demon Prestige
Biere du Demon
Megadémon
Staropramen Premium



STOUT / PORTER
Marston's Pearl Jet Stout
O'Hara's Irish Stout



RED BOCK
Birra Antoniana Malto Rosso



SCOTCH ALE/RED ALE
Mc Chouffe
O'Hara's Irish Red
Tennent's Scotch Ale®
Demon Red

BAVIERA



BENEDIKTINER WEISSBIER

Benediktiner Weissbier
Benediktiner Original
Benediktiner Weissbier Dunkel

SCHNEIDER WEISSE

Meine helle Weisse - Tap 1
Mein Aventinus - Tap 6

PRIVATBRAUEREI WIENINGER

Wieninger Weissbier Naturtrüb
Wieninger Helles Lagerbier
Wieninger Radler Halbe

Benediktiner
Weissbier

BENEDIKTINER WEISSBIER

Il monastero di Ettal fu fondato il 28 aprile 1330 dall'imperatore Ludovico IV di Baviera e dal 1609 ospita un birrificio tra le proprie mura. La produzione della birra, oltre all'agricoltura, è quindi l'attività più antica cui i monaci di Ettal si dedicano da oltre 400 anni, senza alcuna interruzione. L'esperienza, la passione e l'arte artigiana confluiscono in un prodotto che rappresenta il massimo livello qualitativo tra le birre di frumento: Benediktiner Weissbier, realizzata grazie all'antico sapere gelosamente custodito da centinaia di anni, ancor oggi prodotta in Baviera sulla base della ricetta originale dei monaci di Ettal. Uno speciale lievito autoctono, che si trova solo nelle cantine del monastero, dona alla Benediktiner Weissbier il suo inconfondibile carattere fruttato e frizzante.







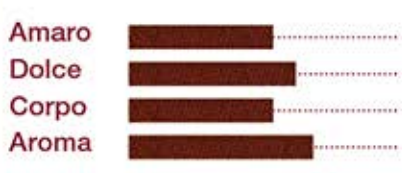


BENEDIKTINER WEISSBIER

50cl

Weizen prodotta dai monaci benedettini con la massima qualità e cura nella produzione. Gli aromi fruttati tipici della Weizen e l'equilibrio dei lieviti la rendono inconfondibile al palato. Grazie al bilanciato utilizzo del luppolo, dona forti sensazioni di freschezza.

Stile:	Weizen
Gradazione:	Alc. 5,4% vol.
Provenienza:	Baviera
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo opaco
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Frutti di mare; Verdure.
Abbinamenti:	Accompagna insalate di mare arricchite da crostacei; carni bianche. Piatto di weisse würstel e senape dolce.





Bicchiere consigliato



BOX BENEDIKTINER WEISSBIER

3 x 50cl / Bicchiere Benediktiner

Weizen prodotta dai monaci benedettini con la massima qualità e cura nella produzione. Gli aromi fruttati tipici della Weizen e l'equilibrio dei lieviti la rendono inconfondibile al palato. Grazie al bilanciato utilizzo del luppolo, dona forti sensazioni di freschezza.

Stile:	Weizen
Gradazione:	Alc. 5,4% vol.
Provenienza:	Baviera
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo opaco
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Frutti di mare; Verdure.
Abbinamenti:	Accompagna insalate di mare arricchite da crostacei; carni bianche. Piatto di weisse würstel e senape dolce.





Bicchiere consigliato



BENEDIKTINER ORIGINAL

50cl

Birra chiara, corposa, lievemente frizzante con un sapore intenso. Dal colore dorato e dalla schiuma bianca e leggera. L'aroma è delicato con note dolci, fruttate agrodolci, come il miele chiaro, cereali maturi, mele gialle e luppolo. Al palato è equilibrata e leggera.

Stile:	Hell
Gradazione:	Alc. 5% vol.
Provenienza:	Baviera
Fermentazione:	bassa
Colore:	biondo chiaro
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Quattro stagioni; Capricciosa.
Abbinamenti:	Piatti semplici e leggeri; taglieri di salumi e formaggi; carne bianca alla griglia; risotti a base di verdure o pesce.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BOX BENEDIKTINER ORIGINAL

3 x 50cl / Bicchiere Benediktiner

Birra chiara, corposa, lievemente frizzante con un sapore intenso. Dal colore dorato e dalla schiuma bianca e leggera. L'aroma è delicato con note dolci, fruttate agrodolci, come il miele chiaro, cereali maturi, mele gialle e luppolo. Al palato è equilibrata e leggera.

Stile:	Hell
Gradazione:	Alc. 5% vol.
Provenienza:	Baviera
Fermentazione:	bassa
Colore:	biondo chiaro
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Quattro stagioni; Capricciosa.
Abbinamenti:	Piatti semplici e leggeri; taglieri di salumi e formaggi; carne bianca alla griglia; risotti a base di verdure o pesce.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BENEDIKTINER WEISSBIER DUNKEL

50cl

Dalla tradizione tedesca, Benediktiner Weissbier Dunkel presenta un profilo aromatico complesso ma molto fresco e pulito. Gli agrumi e le spezie la rendono molto beverina e piacevole durante gli aperitivi estivi.

Stile:	Dunkel Weizen
Gradazione:	Alc. 5,4% vol.
Provenienza:	Baviera
Fermentazione:	alta
Colore:	rosso scuro
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Würstel e patate al forno.
Abbinamenti:	Tagliere di salumi tedeschi; würstel; formaggi freschi; stinco con patate e würstel bianchi in brodo.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



SCHNEIDER WEISSE
G. Schneider & Sohn

Fino a 200 anni fa era solo la famiglia reale di Baviera ad avere diritto di produrre le birre Weizen nelle proprie birrerie. Nel 1872, in un periodo in cui questa tipologia di birra non era particolarmente apprezzata, il Re Ludwig II decise di vendere il diritto esclusivo di produrre birre Weizen. Georg Schneider I e suo figlio Georg Schneider II acquistarono questo diritto e comprarono la Birreria Madebräu di Monaco, salvando in questo modo un intero stile birrario che avrebbe altrimenti rischiato l'estinzione. Oggi, a distanza di oltre un secolo, la Birreria Schneider produce solo birre di frumento, rispettando le ricette originali, conservate con passione. Il risultato è una birra dalla qualità sempre eccelsa.









SCHNEIDER WEISSE TAP1 MEINE HELLE WEISSE

50cl

Classica Weizen molto equilibrata in cui malti e luppoli si sposano alla perfezione. L'opacità donata dalla presenza dei lieviti si manifesta anche negli aromi. Al gusto è rotonda e speziata, con una prevalenza di fondo legata alla banana matura.

Stile:	Weizen
Gradazione:	Alc. 5,2% vol.
Provenienza:	Baviera
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo miele
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Pizza con mozzarella di bufala.
Abbinamenti:	Pesce crudo con julienne di verdure; carni bianche; seppie al cartoccio con pomodorini e acciughe. Dolci alla frutta.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



SCHNEIDER WEISSE TAP6 MEIN AVENTINUS

50cl

Una Doppelbock Weizen dalla schiuma candida, densa e persistente. Il profumo è avvolgente con note di malto e sentori di nocciola e caramello. Il corpo è pieno e forte, ma piacevole e piuttosto beverino. Il finale è di un amaricante leggero ma persistente.

Stile:	Doppelbock Weizen
Gradazione:	Alc. 8,2% vol.
Provenienza:	Baviera
Fermentazione:	alta
Colore:	rubino scuro
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Prosciutto di cinghiale; funghi.
Abbinamenti:	Piatti semplici e leggeri; taglieri di salumi e formaggi; carne bianca alla griglia; risotti a base di verdure o pesce.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato

Seit 1666

WIENINGER BIER

PRIVATBRAUEREI M.C. WIENINGER

La birreria, situata a Teisendorf nella regione del Berchtesgaden, è documentata per la prima volta nell'anno 1666. La lavorazione delle birre avviene secondo la tradizione artigianale, con metodi di produzione naturali; una delle basi principali dell'alta qualità è costituita dalle materie prime: il pregiato luppolo, il malto bavarese fresco di essiccatoio e acqua di sorgente limpida e pura garantiscono la particolare purezza e salubrità della birra. Altrettanto importante è il segreto dei mastri birrai della Wieninger: lo speciale procedimento di fabbricazione, le ricette tramandate e la loro dedizione. La fabbrica è membro del Patto per l'Ambiente della Baviera, è stata premiata con la medaglia bavarese per l'ambiente e costituisce un modello ripetutamente premiato.









WIENINGER HELLES LAGERBIER

50cl

Birra dal colore dorato con riflessi paglierino e dalla schiuma abbondante e persistente. L'aroma prevalente è di cereale, con sentori erbacei e note floreali. Con un gusto ben bilanciato e un corpo leggero, questa Helles risulta estremamente facile da bere.

Stile: Lager
Gradazione: Alc. 5,2% vol.
Provenienza: Teisendorf
Fermentazione: bassa
Colore: biondo miele
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Prosciutto e funghi; Würstel.
Abbinamenti: Uova, pancetta, würstel e tutte le altre specialità della tradizione culinaria bavarese.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



WIENINGER WEISSBIER NATURTRÜB

50cl

Birra delicata, profumata, dal gusto originale e distintivo e dagli aromi fruttati ed esotici. Corpo fine e rotondo, schiuma persistente, color oro antico e leggermente torbido a causa dei lieviti in sospensione presenti in abbondanza.

Stile: Weizen
Gradazione: Alc. 5% vol.
Provenienza: Teisendorf
Fermentazione: alta
Colore: biondo opaco
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Asparagi e uova; Würstel.
Abbinamenti: Insalate miste con gamberetti o polpa di granchio; risotti alle verdure di stagione e pasta al pesto; carni bianche o manzo lessato.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato

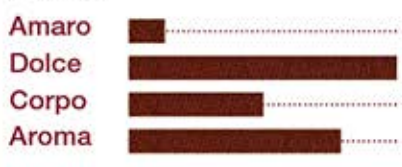


WIENINGER RADLER HALBE

50cl

Birra dal colore dorato chiaro, dalla schiuma poco persistente e dalla frizzantezza molto sottile ma piacevole. È una radler dallo spiccato aroma agrumato con delicate note erbacee e maltate, tipiche delle birre Wieninger. Meglio se servita fredda per degustarne appieno tutti gli aromi.

Stile:	Radler/Hell
Gradazione:	Alc. 2,6% vol.
Provenienza:	Teisendorf
Fermentazione:	bassa
Colore:	dorato chiaro
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Frutti di mare; Bufala e basilico.
Abbinamenti:	Insalate con verdure di stagione e formaggi freschi; Caprese (pomodori, mozzarella e basilico); pesce fritto o grigliato; semifreddi alla frutta o gelato.





Bicchiere consigliato



BELGIO



ORVAL
Orval

TRAPPISTES ROCHEFORT
Trappistes Rochefort 6
Trappistes Rochefort 8
Trappistes Rochefort 10

BRASSERIE D'ACHOUFFE
La Chouffe
Mc Chouffe
Houblon Chouffe
Chouffe Soleil

BOSTEELS
Tripel Karmeliet
Pauwel Kwak
Deus Brut

DU BOCQ
Blanche de Namur

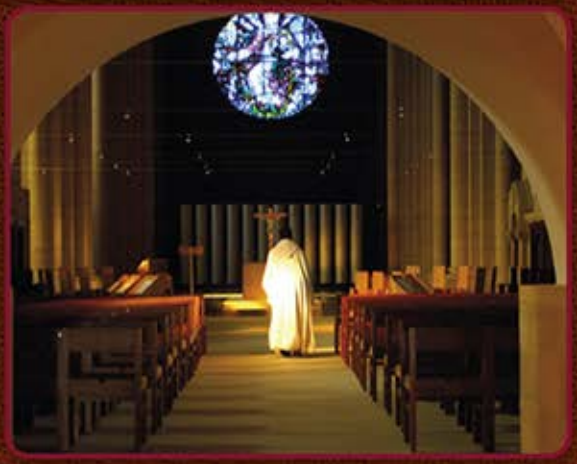
REAL BELGIUM
Très Jolie
True Faux
St. Etienne

ORVAL

L'Abbazia Cistercense di Notre Dame d'Orval nasce attorno all'anno 1070, ad opera di monaci Benedettini provenienti dalla Calabria. La leggenda narra che la Contessa Matilde di Canossa, in visita ad Orval, perse il proprio anello nuziale mentre immergeva le mani in una sorgente all'interno del monastero. Implorò la Vergine Maria perché glielo facesse ritrovare e con grande sorpresa vide una trota riemergere in superficie portando in bocca il suo prezioso anello. Meravigliata la Contessa esclamò: "Questa è veramente una valle d'oro!". Oggi, l'Abbazia è rinomata per la vita spirituale dei monaci ma anche per la sua birra Trappista. Orval viene prodotta in quantità limitata e venduta con il solo scopo di supportare economicamente il monastero. L'obiettivo di questa Abbazia è di essere sempre all'altezza delle aspettative per "le goût d'Orval".









ORVAL

33cl

Birra dal colore ambrato e dalla candida schiuma, è una Trappista dal 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 durante la fermentazione.

Stile: Trappista/Belgian Ale
Gradazione: Alc. 6,2% vol.
Provenienza: Abbazia d'Orval
Fermentazione: alta
Colore: rosato intenso
Aspetto: opalescente
Pizze consigliate: Salsiccia; Bresaola e rucola.
Abbinamenti: Crostini con battuto di olive; frittatine aromatizzate; pizzette; pasta all'italiana; carne bianca; pesce al vapore; formaggi teneri.

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



Trappistes Rochefort

TRAPPISTES ROCHEFORT

L'Abbazia di Notre Dame de Saint Rémy venne fondata da un gruppo di suore nel 1229 nella valle di Saint Remy, presso Rochefort. Negli anni subentrarono i monaci cistercensi fino al 1792, quando le turbolenti situazioni in Francia portarono il monastero ad uno stato di abbandono che permase fino al 1887, dove venne ricostruito sulle basi dell'edificio storico. Vari documenti affermano l'esistenza di un birrificio tra le mura del monastero fin dal 1595, con orzo e luppolo coltivati allora nei campi circostanti. Il birrificio attuale, di una bellezza fiera, serena ed ispirata fu costruito nel 1899. Da allora le birre di Rochefort vengono prodotte secondo i precetti dell'ordine Cistercense della Stretta Osservanza, come testimonia il marchio Authentic Trappist Product.









TRAPPISTES ROCHEFORT 6

33cl

Quella della Rochefort 6 è la più antica ricetta dell'Abbazia di Rochefort. Birra dalla finezza olfattiva tendente all'erbaceo con un aroma fruttato e note di thè Darjeeling. Il profumo è fresco, il corpo è strutturato con un finale tendente al secco.

Stile: Trappista/Belgian Strong Ale
Gradazione: Alc. 7,5% vol.
Provenienza: Abbazia di Rochefort
Fermentazione: bassa
Colore: rosso scuro
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Salsiccia, patate e peperoni.
Abbinamenti: Bruschette ai pomodorini secchi e olive taggiasche; polenta con funghi porcini; arrosto di vitello aromatizzato.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



TRAPPISTES ROCHEFORT 8

33cl

"La Speciale" è la ricetta più giovane dell'Abbazia di Nôtre Dame de St. Remy. Schiuma densa e cremosa, profumi di mirtillo, prugna e frutta matura si uniscono ad un aroma tostato davvero unico. Il gusto risulta forte, con un tocco marcatamente dolce di caramello.

Stile: Trappista/Belgian Strong Ale
Gradazione: Alc. 9,2% vol.
Provenienza: Abbazia di Rochefort
Fermentazione: alta
Colore: ambrato scuro
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Quattro formaggi; Pancetta.
Abbinamenti: Torte salate, in particolare con carciofi ed asparagi; polenta al tartufo nero; lepre in salmì; formaggi caprini stagionati.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



TRAPPISTES ROCHEFORT 10

33cl

Birra dall'aroma fruttato, con chiare note di pera, banana e liquirizia, e dal finale al cioccolato fondente. L'intensità olfattiva è elevata, mentre il gusto deciso si carica di sfumature maltate e amare. Il corpo è strutturato con un finale alcolico, dove alle note tostate si unisce un tono maltato.

Stile:	Trappista/Quadrupel
Gradazione:	Alc. 11,3% vol.
Provenienza:	Abbazia di Rochefort
Fermentazione:	alta
Colore:	rosso scuro
Aspetto:	scuro
Pizze consigliate:	Gorgonzola e noci; Al tartufo.
Abbinamenti:	Salumi ricchi come il prosciutto di cervo; primi piatti elaborati; torte secche friabili.

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



BRASSERIE
D'ACHOUFFE



BRASSERIE D'ACHOUFFE

Verso la fine degli anni Settanta, Pierre Gobron e Christian Bauweaerts decisero di creare delle nuove birre nella propria birreria. Con una piccola cifra a disposizione diedero inizio a quella che i fan della birreria chiamano "Chouffe Story": all'inizio i fondatori presero questo lavoro come un hobby, ma la birreria si sviluppò a tal punto che decisero di dedicarsi a quest'avventura a tempo pieno. La prima produzione di La Chouffe è datata 27 agosto 1982. La Chouffe è una birra artigianale nata nel cuore delle Ardenne. Nel paesino di Achouffe (trentadue abitanti) si racconta che i nanetti, muti abitanti della foresta chiamati appunto "Chouffe", bevendo l'acqua della sorgente della Cedrogne che sgorga a due passi dalla Brasserie, avessero acquistato la parola!







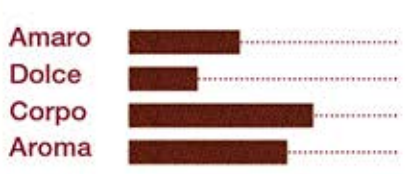


LA CHOUFFE

33cl / 75cl / 150cl

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

Stile:	Belgian Golden Ale
Gradazione:	Alc. 8% vol.
Provenienza:	Achouffe
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo dorato
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Crema di carciofi; Crudo e brie.
Abbinamenti:	Primi piatti leggeri non troppo strutturati; coniglio cucinato proprio con un bicchiere di questa birra. Per dessert lo zabaione alla Chouffe.





Bicchiere consigliato

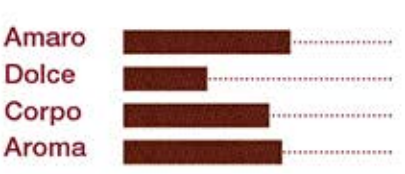


HOUBLON CHOUFFE

33cl / 75cl

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

Stile:	Strong India Pale Ale
Gradazione:	Alc. 9% vol.
Provenienza:	Achouffe
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo dorato
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Pancetta; Sfilacci di cavallo.
Abbinamenti:	Zuppe di farro e orzo; vellutate di porcini e patate; carni bianche arrosto; formaggi teneri e freschi; pasta frolla e frutta secca.





Bicchiere consigliato



MC CHOUFFE

33cl / 75cl

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

Stile: Scotch Ale
Gradazione: Alc. 8% vol.
Provenienza: Achouffe
Fermentazione: alta
Colore: rosso rscuro
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Pancetta e grana; Diavola.
Abbinamenti: La varietà degli aromi la rende adatta a grigliate di carne; pesci affumicati; formaggi molto stagionati. Dolci non grassi e speziati alle mandorle, al caffè e al cioccolato.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



BOX BRASSERIE D'ACHOUFFE

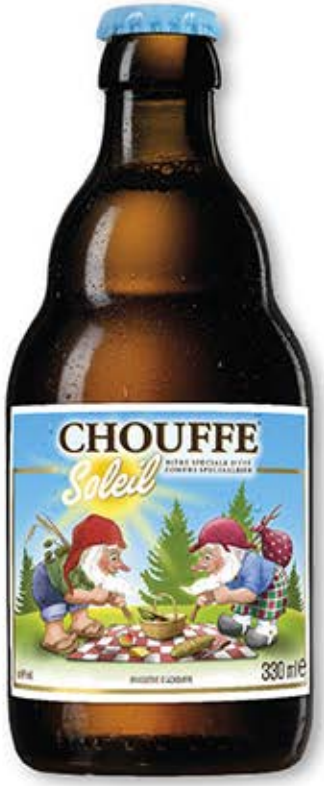
2 X 75cl / Bicchiere Chouffe

La Chouffe:
Birra dal colore dorato con una schiuma fitta e persistente, dal corpo soffice e complesso.
Mc Chouffe:
Birra dal gusto dolce, fin dal primo sorso denota toni caldi ed avvolgenti dal carattere forte.

Stile: Belgian Golden Ale/Scotch Ale
Gradazione: Alc. 8% vol.
Provenienza: Achouffe
Fermentazione: alta
Colore: biondo dorato/rosso rscuro
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Pancetta e grana; Crudo e brie.
Abbinamenti: Primi piatti leggeri non troppo strutturati; coniglio cucinato proprio con un bicchiere di questa birra / Grigliate di carne; pesci affumicati; formaggi molto stagionati.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



CHOUFFE SOLEIL

33cl

Il profumo di agrumi sottile, rinfrescante e venato di luppolo, fa di Soleil la birra ideale per festeggiare il ritorno della bella stagione. Va servita fredda e versata lentamente in un ampio bicchiere Chouffe, per degustarne appieno i sapori e gli aromi.

Stile:	Golden Ale
Gradazione:	Alc. 6% vol.
Provenienza:	Achouffe
Fermentazione:	alta
Colore:	dorato
Aspetto:	velato, ma brillante
Pizze consigliate:	Pomodorini e rucola; Al tonno.
Abbinamenti:	Antipasti di pesce e formaggi morbidi; Insalatone e paste fredde estive; carni bianche o pesci al forno.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



BROUWERIJ BOSTEELS

La Brouwerij Bosteels è nelle mani della famiglia Bosteels da oltre duecento anni per un totale di sette generazioni. Il loro antenato Evarist Bosteels fondò la birreria nel 1791. Attualmente la birreria è sotto la direzione di Ivo e suo figlio Antoine e fa parte del "Belgian Family Brewers". La birra più famosa del birrificio è Kwak che prende il nome dall'inventore della sua ricetta, il locandiere Pauwel Kwak che la ideò nel 1791. Pauwel Kwak era solito mescere la birra in lunghi bicchieri detti "della staffa", in modo da poterla servire senza la necessità di scendere dalle carrozze. Viaggiatori, cocchieri e garzoni di scuderia hanno testimoniato a lungo nel tempo la qualità di questa birra, tanto da farla giungere ai giorni nostri.











TRIPEL KARMELIET

33cl / 75cl

Birra dolce e complessa, vengono utilizzati ben 3 tipi di cereali diversi: frumento, avena e orzo. Dal colore dorato e dai profumi intensi, si lascia bere facilmente nonostante l'alto grado alcolico e la notevole struttura.

Stile: Tripel
Gradazione: Alc. 8,4% vol.
Provenienza: Buggenhout
Fermentazione: alta
Colore: biondo dorato
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Quattro stagioni; Romana.
Abbinamenti: Insalate miste ricche di carne o di pesce e ben condite; carni bianche al forno o arrosto. Dolci di pasta frolla.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



PAUWEL KWAK

33cl / 75cl

Birra dal profumo del malto, con toni caldi in cui si evidenziano il caramello ed un leggero affumicato, note speziate e fruttate. Il gusto è assai complesso e orientato al dolce, il corpo è decisamente strutturato.

Stile: Belgian Strong Ale
Gradazione: Alc. 8,4% vol.
Provenienza: Buggenhout
Fermentazione: alta
Colore: rosso
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Alla provola; Capricciosa.
Abbinamenti: Paste ripiene di formaggi e salumi affumicati tipo scamorza, provola, speck e prosciutto di Praga; frutta secca come i fichi; crème caramel.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



DEUS
BRUT DES FLANDRES

75cl

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

Stile:	Brut Strong Ale
Gradazione:	Alc. 11,5% vol.
Provenienza:	Buggenhout
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo dorato
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Frutti di mare.
Abbinamenti:	Frutti di mare crudi; spaghetti alle vongole in bianco o risotto alla marinara; arrosto di coniglio farcito e col branzino alle mandorle. Per dessert bavarese al profumo di menta.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



BRASSERIE DU BOCQ®

www.bocq.be

BRASSERIE DU BOCQ

Fondata nel 1858 da Martin Belot, la birreria Du Bocq è situata nella Valle Du Bocq; è da sempre una realtà familiare che mira a mantenere la sua netta indipendenza, tanto che oggi è il fiore all'occhiello delle birrerie valloni, rispettando scrupolosamente i metodi di produzione artigianale. Le birre di Du Bocq sono prodotte con prodotti di prima qualità. È il caso del malto, del luppolo, del lievito e dell'acqua dalla purezza primordiale, che viene attinta dalla falda sotto la birreria. Una volta maturate, le birre sono pronte per una seconda fermentazione in bottiglia: questa tecnica permette alla birra di garantire il suo carattere nel tempo ed anzi, di evolvere in meglio.







BLANCHE DE NAMUR

33cl / 75cl / 150cl

Birra dal gusto morbido dato dalla presenza di una piccola percentuale di avena nel mosto. I lieviti in sospensione donano alla birra un colore chiaro, quasi bianco. Molto beverina e ricca di suggestioni olfattive: dalla scorza di arancia amara, al coriandolo ed al cumino.

Stile: Blanche
Gradazione: Alc. 4,5% vol.
Provenienza: Namur
Fermentazione: alta
Colore: biondo oro pallido
Aspetto: opalescente
Pizze consigliate: Gamberetti e panna; Vegetariana.
Abbinamenti: Piovra in insalata; tagliolini al limone o riso alle spezie; insalate vegetali miste con molto limone e poco olio. Carpacci di carne o pesce; coniglio alla bière blanche.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



REAL BELGIUM

In Belgio la birra è molto più che una bevanda: è storia, tradizione e cultura che si tramanda da secoli. Per questo, quando ci accingiamo a sorseggiare un calice di birra belga, sentiamo quella piacevole curiosità di chi si avvicina a qualcosa di magico. Per questo abbiamo deciso di selezionare tre specialità che rappresentano il cuore del savoir-faire belga, tre birre capaci di farsi apprezzare dai palati esperti e neofiti. True Faux, un nome che è un manifesto: rispettare lo stile tradizionale belga pur senza rinunciare ad una propria personalità ben definita. Très Jolie, con cui brindare alla bellezza dei momenti passati in compagnia degli amici più cari. St. Etienne, dalle Abbazie del Belgio ai campi fioriti della Provenza nel volgere di un calice, grazie all'intenso profumo floreale.







TRÈS JOLIE

75cl

Birra belga molto profumata ed equilibrata, rifermentata in bottiglia. Presenta una gasatura non invadente e una schiuma mediamente compatta. Si consiglia di berla fino all'ultimo sorso, fino a gustare il lievito sul fondo!

Stile: Belgian Saison
Gradazione: Alc. 6,4% vol.
Provenienza: Belgio
Fermentazione: alta
Colore: biondo
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Quattro stagioni; Pancetta.
Abbinamenti: Ottima per abbinamenti con primi e secondi a base di carne e verdure grigliate. Bigoli al ragù; filetto al pepe verde.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



ST. ETIENNE

33cl / 75cl

Dal colore ambrato e dalla schiuma compatta e persistente. Al naso è ricca dei profumi di fiori di campo: lavanda e mimosa, avvolti nel dolce del caramello con sentori di arancia e di frutta candita che preparano l'arrivo di un finale erbaceo e floreale. Gradevolmente gustosa.

Stile: Belgian Strong Ale
Gradazione: Alc. 6,3% vol.
Provenienza: Belgio
Fermentazione: alta
Colore: ambrato
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Salsiccia e crema di zucca.
Abbinamenti: Lasagne, pasticci di carne e spezzatini; arrosti con verdure grigliate; crostate ai mirtilli.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



TRUE FAUX

75cl

Birra dal colore biondo dorato e dalla schiuma fine e compatta. L'intensità olfattiva è elevata ed evidenzia un'ampia gamma di toni caldi e speziati. La frizzantezza è tenue ed il corpo strutturato. L'amaro è bilanciato con un gusto lievemente luppolato.

Stile: Belgian Triple
Gradazione: Alc. 7,3% vol.
Provenienza: Belgio
Fermentazione: alta
Colore: biondo oro
Aspetto: chiaro
Pizze consigliate: Prosciutto; Capricciosa.
Abbinamenti: Primi piatti elaborati, come rigatoni panna e salsiccia o risotto con luganega; carni rosse o selvaggina in umido; formaggi stagionati; dolci a base di pasta frolla.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



FRANCIA



les Brasseurs de Gayant
Depuis 1919
Le Brasseur des Grandes Soeurs

LES BRASSEURS DE GAYANT

Demon Red
Demon Prestige
Demon Armagnac
Biere du Desert Ambrée
La Biere du Demon
Mega Démon
La Démon

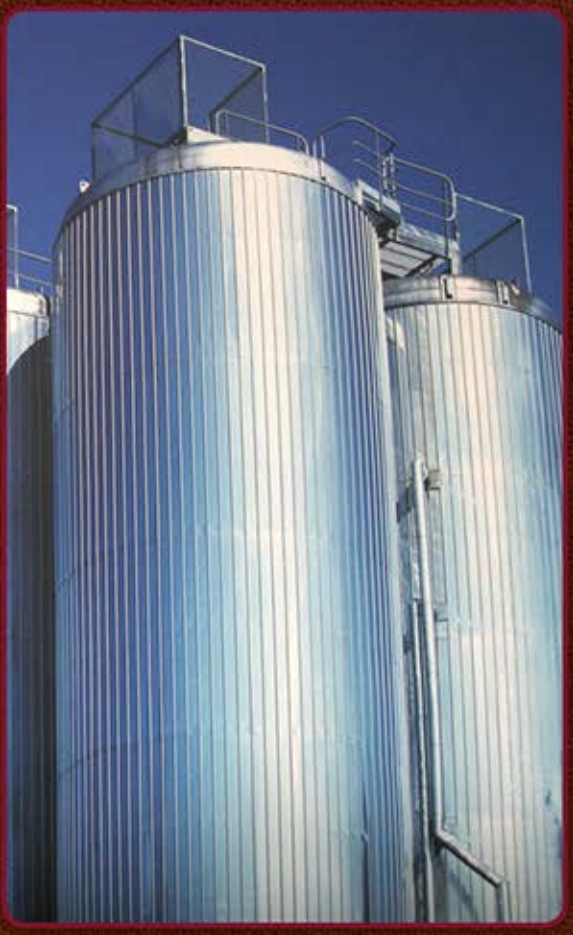
les Brasseurs de Gayant

Depuis 1919

Le Brasseur des Grandes Saveurs

LES BRASSEURS DE GAYANT

Fondata nel 1919 a Douai, nel nord della Francia, questa birreria rimane tutt'oggi un'azienda ispirata ai valori tradizionali, dove la birra viene prodotta con cura ispirandosi sempre ai metodi antichi. Veri pionieri del settore delle specialità birrarie, "Les Brasseurs" si sono sempre dedicati alla produzione di birre importanti, sia come carattere che come corpo, prediligendo l'interpretazione in stile regionale dei più importanti stili birrari europei, denotandole sempre con il loro "French touch".







SCOPRI LE NUOVE DEMON
Prestige, Red, Armagnac





DEMON PRESTIGE

33cl

Birra dal colore oro brillante con una schiuma bianca e fine. Il profilo aromatico è intenso, dominato da note di malto pregiato con delicati sentori di erbe e fiori. Il gusto è rotondo e ben bilanciato, per una birra dal carattere "prestigioso".

Stile: Strong Lager
Gradazione: Alc. 8,5% vol.
Provenienza: Douai
Fermentazione: bassa
Colore: oro brillante
Aspetto: brillante
Pizze consigliate: Prosciutto; Quattro formaggi
Abbinamenti: Formaggi saporiti; Costine di maiale; Stufato di carne con patate.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



DEMON RED

33cl

Birra dalla schiuma bianca e compatta. L'aroma di malto d'orzo e di nocciole tostate si mescola ai sentori fruttati. Il gusto è guidato da un inizio secco dove l'amaro del luppolo incontra le note tostate del malto e i sentori di nocciola, ad offrire un sapore rotondo e piacevole.

Stile: Red Ale
Gradazione: Alc. 8% vol.
Provenienza: Douai
Fermentazione: alta
Colore: rosso ambrato
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Quattro stagioni.
Abbinamenti: Formaggi saporiti; Primi piatti con sughi strutturati; Dolci di pasta frolla; Pasticceria secca.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



DEMON ARMAGNAC

33cl

Birra dorata e dalla schiuma bianca e sottile. Il legno delle botti di Armagnac gioca un ruolo importante durante l'affinamento donando alla birra una raffinata ricchezza olfattiva: note di spezie, legno, vaniglia e prugna. Al palato rivela una piacevole intensità e una buona rotondità.

Stile: Golden Ale
Gradazione: Alc. 8% vol.
Provenienza: Douai
Fermentazione: alta
Colore: dorato intenso
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Noci e Gorgonzola.
Abbinamenti: Crostini con Foie gras; Anatra al forno cotta con il miele; Dolci a base di cioccolato fondente.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BIERE DU DESERT AMBRÉE

75cl

Doppio malto ben strutturata. Ottima presenza, schiuma densa e persistente, quasi nasconde i 7,2% vol. grazie ad un ottimo corpo ed alla bassa gassatura. È una francese intrigante e ingannatrice, ricca di note calde quali spezie, miele e vaniglia.

Stile: Strong Ale
Gradazione: Alc. 7,2% vol.
Provenienza: Douai
Fermentazione: alta
Colore: ambrato
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Capperi e olive; Frutti di mare.
Abbinamenti: Carne affumicata; fonduta di formaggio; carne alla griglia.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



LA BIERE DU DEMON

25cl

Birra bionda fra le più forti del mondo con i suoi 12 gradi alcolici. Questa birra dal corpo pieno e dall'aspetto dorato, limpido e spumeggiante, deve il suo gusto all'alto grado plato misurato nel mosto prima della fermentazione.

Stile: Strong Lager
Gradazione: Alc. 12% vol.
Provenienza: Douai
Fermentazione: bassa
Colore: dorato
Aspetto: brillante
Pizze consigliate: Salamino e olio piccante.
Abbinamenti: Particolarmente indicata con il formaggio Camembert; il lardo di Colonnata; la fiorentina alla brace e, perché no, gli hamburger.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



LA BIERE DU DEMON

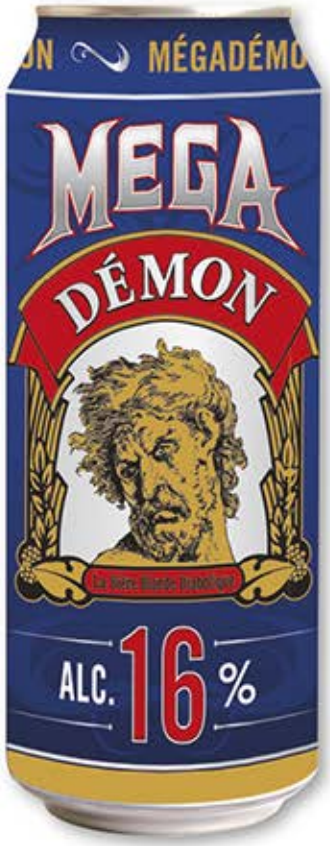
3 x 25cl

Birra bionda fra le più forti del mondo con i suoi 12 gradi alcolici. Questa birra dal corpo pieno e dall'aspetto dorato, limpido e spumeggiante, deve il suo gusto all'alto grado plato misurato nel mosto prima della fermentazione.

Stile: Strong Lager
Gradazione: Alc. 12% vol.
Provenienza: Douai
Fermentazione: bassa
Colore: dorato
Aspetto: brillante
Pizze consigliate: Salamino e olio piccante.
Abbinamenti: Particolarmente indicata con il formaggio Camembert; il lardo di Colonnata; la fiorentina alla brace e, perché no, gli hamburger.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



MEGADÉMON

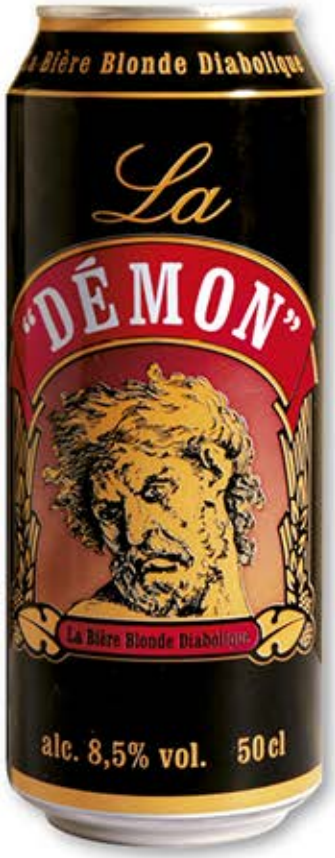
50cl

Birra extra forte, nasconde un grado alcolico decisamente importante, ben 16% vol. Leggermente amara, Mega Démon si presenta quasi sciropposa tanto al naso quanto in bocca. L'ampio bouquet aromatico è enfatizzato dalla gradazione alcolica. Il finale lascia una sensazione calda in bocca.

Stile: Strong Lager
Gradazione: Alc. 16% vol.
Provenienza: Douai
Fermentazione: bassa
Colore: biondo dorato
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Salamino, peperoni e cipolla.
Abbinamenti: Paste ricche e importanti; stracotti e stufati; come dessert zuppe inglesi bomboloni ripieni di cioccolato.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



LA DÉMON CUVÉE PRESTIGE

50cl

Birra molto decisa nei profumi, intense sono infatti le note dei malti, ricchi e densi, nonché i sentori dolci del miele. I lieviti donano un corpo morbido e rotondo ed un carattere decisamente vellutato, grazie alla paziente attesa della rifermentazione in bottiglia.

Stile: Strong Ale
Gradazione: Alc. 8,5% vol.
Provenienza: Douai
Fermentazione: alta
Colore: biondo dorato
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Capricciosa; Quattro stagioni.
Abbinamenti: Birra per tutte le occasioni. Da bere in compagnia ma anche per accompagnare dolci di fine pasto, dai più secchi ai classici dessert al cucchiaio.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato

BIRRA & FORMAGGIO
L'ABBINAMENTO TRADIZIONALE



Sia la birra che il formaggio sono i derivati di un processo di fermentazione estremamente complesso che coinvolge varie trasformazioni di corpo e di gusto, ed entrambi sono "vivi", intesi come suscettibili al passare del tempo che può trasformarli in molte declinazioni diverse. Il formaggio è un cibo piuttosto grasso, sapido, dal gusto forte e deciso, che contrasta decisamente con l'amaro, l'affumicato e il tostato della birra, che quindi si rivela particolarmente adatta a ripulire la bocca. I migliori abbinamenti consentono di far risaltare le note migliori di entrambi i prodotti. Le classiche birre d'Abbazia in stile belga ben si sposano con i formaggi erborinati come il Gorgonzola e il Postel. La stagionatura, invece, andrebbe accoppiata a una birra amarognola e maltata, magari un Barley Wine. Lager e mozzarella di bufala, un ingrediente tipico italiano dalle grandi qualità, e la combinazione Doppelbock con Puzzone di Moena, formaggio piccante e saporito. Per non abbandonare la tradizione italiana, una Lager si abbina perfettamente anche al Parmigiano Reggiano o a una Casciotta d'Urbino come aperitivo e perché no, anche alle olive ascolane o bocconcini di mozzarella. Formaggi più forti come Comté necessitano di birre mediamente luppolate come le Pils. Anche l'ampia gamma delle Pale Ale trova posto abbinata ai classici spalmabili o alla crescenza, magari insieme a diverse varietà di pane.

INGHILTERRA



WYCHWOOD BREWERY
Wychwood Hobgoblin

ROBINSONS BREWERY
Trooper Iron Maiden

MARSTON'S
Marston's Old Empire
Marston's Pearl Jet Stout

WYCHWOOD BREWERY

La Wychwood Brewery si trova a Witney, città storicamente famosa per le sue tre B: bread (pane), blankets (coperte) e ovviamente beer, la birra nata nel 1841 nell'edificio "Maltings Eagle" che oggi ospita gli uffici di Wychwood Brewery. Il nome del birrificio deriva dall'antica foresta medievale di Wychwood. La Hobgoblin venne creata nel 1988 per celebrare le nozze della figlia del gestore di un pub, ed oggi è la birra di punta della Wychwood Brewery, una delle più vendute nel Regno Unito. Merito anche dell'etichetta, altamente distintiva e stravagante. Oggi Wychwood Brewery è ormai affermata come uno dei principali produttori britannici di birra artigianale tradizionale, ed esporta in tutto il mondo.









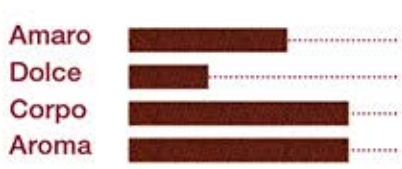


WYCHWOOD HOBGOBLIN

50cl

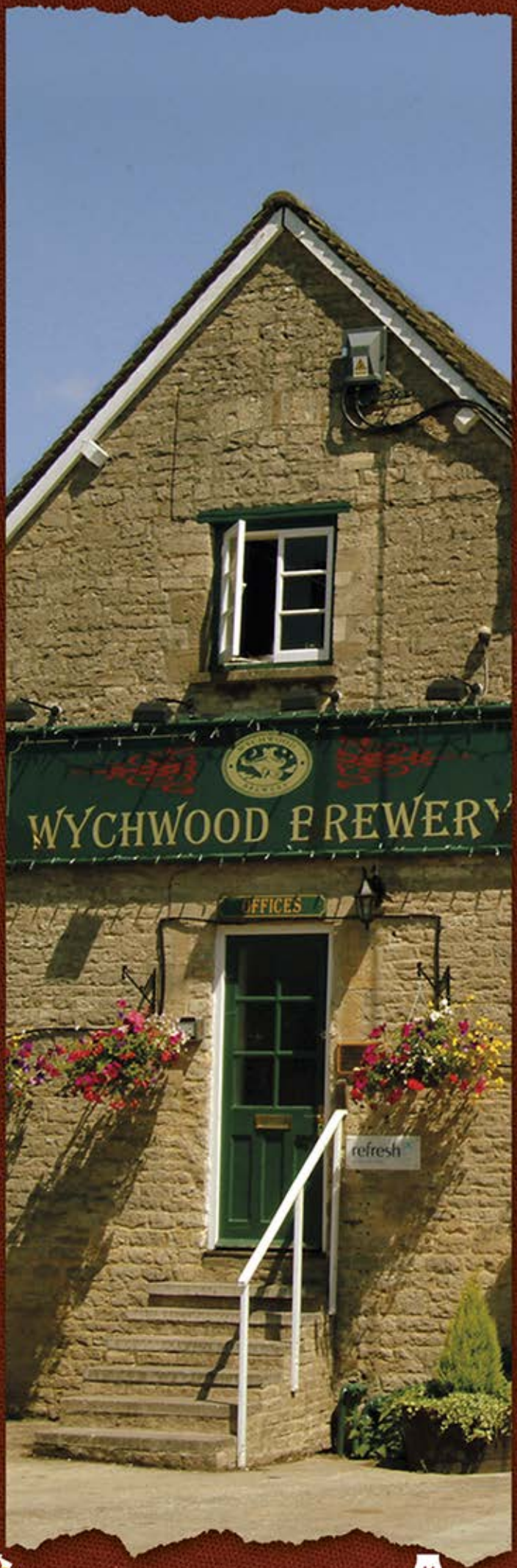
Hobgoblin è una birra dalla ricchezza aromatica molto complessa, con note di cioccolato e caramello date dall'utilizzo di malti pregiati come Crystal e Chocolate. Il corpo è deciso, bilanciato da un amaro moderato e da note fruttate dovute al sapiente utilizzo di luppoli di qualità.

Stile:	Premium Bitter
Gradazione:	Alc. 5,2% vol.
Provenienza:	Witney
Fermentazione:	alta
Colore:	rosso rubino
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Zucca e porcini; Gorgonzola.
Abbinamenti:	Arrosto con patate; stinco; verdure grigliate; formaggi stagionati; prugne.





Bicchiere consigliato



MARSTON'S BREWERY

La birreria "Burton Upon Trent" fu fondata nel 1834 da John Marston, produttore di storiche Ale inglesi da oltre 150 anni. La birra che meglio rappresenta la storia e gli ideali di questo birrificio è la celeberrima Pedigree. Questa English Pale Ale è commercializzata dal 1952 ed è sempre stata prodotta usando i migliori ingredienti per assicurarne la massima l'eccellenza. Per tutte le birre prodotte dalla Marston's Brewery si usano solo le migliori tecnologie basate sulle tecniche più tradizionali. Gli ingredienti sono invariati da decenni: solo acqua di fonte e varietà tradizionali d'orzo e luppolo (Maris Otter Barley, Fuggles e Goldins hops). Queste birre racchiudono in sé la tradizione e la qualità di un tempo.









MARSTON'S OLD EMPIRE

50cl

Dal colore dell'oro antico, e dalla schiuma fine, compatta e persistente, si caratterizza per profumi dalle note erbacee e luppolate. Gusto pieno e corposo unito ad un curioso retrogusto amaricante, grazie all'utilizzo del luppolo di Kent. Il sapore è bilanciato, secco e dissetante.

Stile:	India Pale Ale
Gradazione:	Alc. 5,7% vol.
Provenienza:	Wolverhampton
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo dorato
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Romana; Salamino.
Abbinamenti:	Stuzzichini piccanti e speziati; paste con sughi complessi: come aglio, olio e peperoncino; spaghetti con le acciughe. Tartare di carne cruda; grigliate di carne rossa.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



MARSTON'S PEARL JET STOUT

50cl

Nella Londra dei tempi di Dickens, ostriche e Stout erano il pasto della gente povera. Vera Stout inglese, dalle note caramellate e leggermente torrefatte. Il corpo è leggero e, oltre al tostato, ricorda un lieve sapore di biscotto e cacao amaro. Amara all'inizio, evolve in un retrogusto dolce.

Stile:	Stout
Gradazione:	Alc. 4,5% vol.
Provenienza:	Wolverhampton
Fermentazione:	alta
Colore:	scuro
Aspetto:	scuro
Pizze consigliate:	Prosciutto di cinghiale; funghi.
Abbinamenti:	Affettati affumicati di carne e di pesce; le ostriche sono un vero classico! Ottima per la preparazione di marinature e brasati.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato

ROBINSONS BREWERY

William Robinson comprò "The Unicorn Inn" il 29 settembre 1838, dando vita ad un'impresa che sarebbe diventata una delle più grandi produttrici di birra in Gran Bretagna. Pochi anni dopo, nel 1859, Frederic Robinson lo sostituì alla guida del birrificio e lo espanse fino a farlo diventare ciò che ora è diventato il "Robinson Limited". Ora l'azienda è in mano alla quinta e sesta generazione e continua a svilupparsi e crescere usando tuttavia ancora metodi di produzione tradizionali. Tutte le birre sono fatte con le ricette originali contenute nel libro del Mastro birraio risalenti al 1899: tradizione, storia e continuità si sono tramandati di generazione in generazione in queste birre.









ROBINSONS TROOPER IRON MAIDEN

50cl

Ispirata alla celebre canzone degli Iron Maiden, l'artigianale Golden Ale Trooper dall'aroma profondo e intenso di malto, limone e radice di liquirizia. Realizzata con la collaborazione di Bruce Dickinson, è il perfetto abbinamento alla musica dei Maiden, la quale rispecchia pienamente la carica e l'energia.

Stile:	Golden Ale
Gradazione:	Alc. 4,7% vol.
Provenienza:	Wolverhampton
Fermentazione:	alta
Colore:	oro ramato
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Patate; Salsiccia e funghi;
Abbinamenti:	Fritti saporiti, anche piccanti, patatine al bacon/aceto (tipicità anglossassoni); alette di pollo in agro piccante.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



L'ARTE DI FARE LA BIRRA






L'origine storica della birra è piuttosto antica, grazie alla nascita e allo sviluppo dell'agricoltura nelle zone della mezza luna fertile (circa 7000 a.C.), ed intreccia i suoi primi passi con le più antiche civiltà organizzate della Mesopotamia. I quattro ingredienti fondamentali di una birra sono: Acqua, Cereali, Luppolo e Lievito. Le loro qualità vengono selezionate con cura e attenzione al fine di ottenere delle birre all'altezza. L'Acqua riveste in realtà una grande importanza e deve essere scelta in base alla durezza e alla composizione delle sostanze in essa disciolte. Ad essa va inoltre aggiunto il Cereale maltato, e se la ricetta lo necessita, il cereale crudo, per dare via al processo di ammostamento: riscaldando la miscela ad una temperatura stabilita per permettere la disgregazione delle proteine e l'attivazione di specifici enzimi, si ottiene una sostanza zuccherina detta "mosto". Una volta filtrato dai residui di cereali, le trebbie, il mosto viene portato ad ebollizione: è la cosiddetta "cotta". In questa fase vengono aggiunti i Luppoli, al fine di donare l'amaro e l'aroma che tutti conosciamo. Una volta che la futura birra viene raffreddata è sottoposta al whirpool per eliminare i residui di proteine e luppolo, è pronta per ricevere l'inoculazione del Lievito: sarà dopo il giusto periodo di fermentazione ed una adeguata maturazione in tank che la birra potrà essere goduta al massimo delle proprie caratteristiche organolettiche.

SCOZIA



TENNENT'S
AUTHENTIC
EXPORT

TENNENT'S AUTHENTIC EXPORT

Tennent's 1885 Lager Gluten Free®
Tennent's 1885 Lager®
Tennent's Extra®
Tennent's Scotch Ale®
Tennent's Whisky Oak®
Tennent's India Pale Ale®

TENNENT'S AUTHENTIC EXPORT®

La Wellpark Brewery era originariamente nota come Drygate Brewery. Il birrificio fu fondato dai fratelli Hugh e Robert Tennent nel 1740 a Drygate Bridge, vicino alla Cattedrale di Glasgow. La tradizione birraia, in realtà, nasceva poco distante, sulle rive del Molendinar Burn già nel 1556. Oggi questo birrificio è la più antica attività commerciale di Glasgow. L'azienda originariamente produceva birra Stout e Strong Ale per l'export. Alla metà del XIX secolo, J&R Tennent era il più grande esportatore mondiale di birra in bottiglia. Dal 1914 la Tennent's® può essere gustata ai quattro angoli del mondo anche in luoghi lontani come India, Messico, Hong Kong e Hawaii.









TENNENT'S 1885 LAGER GLUTEN FREE®

33cl

Birra che si distingue per il suo colore dorato e la schiuma abbondante. Grazie ad una selezione di malti d'orzo scozzesi ed a un processo produttivo che permette di eliminare il glutine, conserva l'inconfondibile gusto originale. I profumi sono delicati, erbacei con sentori di agrumi.

Stile: Gluten Free/Lager
Gradazione: Alc. 5% vol.
Provenienza: Glasgow
Fermentazione: bassa
Colore: biondo dorato
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Mascarpone e prosciutto crudo.
Abbinamenti: Vellutate di verdura; taglieri di formaggi e prosciutto crudo; carni bianche e pesce alla griglia (gluten free).

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



TENNENT'S 1885 LAGER®

33cl

Tennent's 1885 Lager® ha un sapore lievemente dolce di malto, ed un carattere luppolato e ben equilibrato. Questa autentica Scottish Lager piacevolemente corposa, è chiara, fresca e lascia sul palato un finale pulito e luppolato.

Stile: Lager
Gradazione: Alc. 5% vol.
Provenienza: Glasgow
Fermentazione: bassa
Colore: biondo dorato
Aspetto: leggermente velato
Pizze consigliate: Verdure; Frutti di mare.
Abbinamenti: Piatti semplici, dalla pasta con sughi freschi; carni bianche; pesce al forno. Dopo cena ottima con la frutta secca.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



TENNENT'S EXTRA®

33cl

Tennent's Extra® è una Scottish Lager con un sapore ricco e pulito di malto ed un pizzico di dolcezza fruttata che si fonde con un'importante presenza alcolica ed una finitura di luppolo aromatico. Si tratta di un'autentica Lager corposa e dalla dolcezza leggermente maltata.

Stile: Scottish Lager
Gradazione: Alc. 9% vol.
Provenienza: Glasgow
Fermentazione: bassa
Colore: biondo dorato
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Quattro Stagioni; Capricciosa.
Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne, lasagne alla bolognese; grigliate miste anche di carne bianche con verdure alla griglia.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



TENNENT'S SCOTCH ALE®

33cl

Tennent's Scotch Ale® ha un carattere piuttosto complesso, offre un piacevole sapore fruttato, accompagnato da sottili note di luppolo. Il finale risulta rotondo, grazie alle note tostate di caramello, che completano questa autentica Scottish Ale piacevolmente corposa.

Stile: Scottish Ale
Gradazione: Alc. 9% vol.
Provenienza: Glasgow
Fermentazione: alta
Colore: ambrato
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Salsiccia e radicchio; Ai formaggi.
Abbinamenti: Risotti; primi piatti con sughi ben strutturati; carne alla griglia; stufati ed arrosti; formaggi di medio lunga stagionatura. Crostate o dolci di pasta frolla e marmellata.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



TENNENT'S INDIA PALE ALE®

33cl

IPA ispirata alla tradizione britannica, dal colore arancio e dalla schiuma compatta. Predominano le note di agrumi e frutti tropicali, alle quali seguono i toni di malto e caramello. Il corpo è scorrevole e moderatamente frizzante mentre le sensazioni erbacee nel finale la rendono fresca e dissetante.

Stile: India Pale Ale
Gradazione: Alc. 6,2% vol.
Provenienza: Glasgow
Fermentazione: alta
Colore: ambrato
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Radicchio e Asiago; Prosciutto.
Abbinamenti: Fish&Chips; carni alla griglia o affumicate; hamburger o panino con salsiccia e Asiago; tagliata di Angus scozzese.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



TENNENT'S WHISKY OAK®

33cl

La Tennent's Whisky Oak® ha un gusto unico grazie all'utilizzo di cereali scozzesi e selezionati luppoli europei ed americani. L'affinamento della birra avviene con legno di quercia che rilascia aromi intensi di whisky e legno di rovere, arricchiti da note maltate e di vaniglia.

Stile: Oak Aged Scottish Lager
Gradazione: Alc. 6% vol.
Provenienza: Glasgow
Fermentazione: bassa
Colore: oro intenso
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Capricciosa con salamino.
Abbinamenti: Salmone affumicato; pesce ai ferri; formaggi a lunga stagionatura.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato

NON SOLO MALTO D'ORZO



Per produrre birra si possono utilizzare svariati cereali, il più utilizzato è sicuramente l'orzo, il quale prima di essere impiegato nel processo deve essere maltato. L'orzo usato nella birra è solitamente l'Hordeum Disticum che deriva dall'Hordeum Spontaneum, una varietà distica con due file di cariossidi sulla spiga. I chicchi sono più grandi rispetto alle varietà polistile e garantiscono cosi una maggiore resa nella maltazione. Quest'ultimo processo trasforma gli amidi contenuti nei chicchi di cereale, non in grado di fermentare, in zuccheri fermentescibili che diventeranno poi nutrimento per i lieviti durante il processo di fermentazione. Il malto si distingue subito dal chicco d'orzo perché più friabile. L'azione degli enzimi ha liberato i granuli amidacei dalle matrici protettive di proteine e i betaglucani e ha attivato due enzimi importanti, l'alfa amilasi e la beta amilasi in grado di trasformare l'amido in zuccheri solubili. La scelta del malto d'orzo è anche dovuta alla conformazione delle glumelle che formano un efficace letto filtrante essenziale durante la creazione di un mosto di prima qualità. Non solo l'orzo, ma anche altri tipi di cereali possono essere maltati: il più noto è il frumento, che tutti conoscono nelle Weizen tedesche, ma si maltano anche la segale e il farro. In ricette particolari si possono utilizzare in parti esigue cereali non maltati o fiocchi: anche qui è il frumento ad imperare, usato per Blanche e Wit, ma è altrettanto usuale trovare l'avena in alcune Stout o Porter.

IRLANDA



BREWED IN IRELAND
o'hara's
EST. 1966
IRISH CRAFT BEERS

CARLOW BREWING COMPANY

O'Hara's Irish Stout
O'Hara's Irish Red
O'Hara's Irish Pale Ale

CARLOW BREWING COMPANY

O'Hara's è un birrificio indipendente a conduzione familiare fondato nel 1996 e viene considerato come uno dei pionieri della produzione di birra artigianale in Irlanda. Ha sede nella "Barrow Valley", cuore della coltivazione di orzo e luppolo in Irlanda, una regione dai forti legami con la storia birraria irlandese. Orgoglioso della sua eredità culturale e perennemente alla ricerca della qualità dei suoi prodotti, lo spirito del birrificio O'Hara's è ben rappresentato dal logo composto da scudo e spada celtici, simboli di tradizione e distintività.









O'HARA'S IRISH STOUT

50cl

La birra originale irlandese per antonomasia. La O'Hara's Irish Stout si distingue per il colore nero e per il sapore marcatamente unico derivante dal malto fortemente tostato. Il segreto del successo e dell'unicità di O'Hara's Irish Stout risiede nell'equilibrio dell'utilizzo del malto d'orzo.

Stile: Dry Irish Stout
Gradazione: Alc. 4,3% vol.
Provenienza: Bagenalstown
Fermentazione: alta
Colore: nero
Aspetto: scuro
Pizze consigliate: Pizza con olive nere.
Abbinamenti: Si abbina piacevolmente alle ostriche; pesce affumicato; piatti elaborati.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



O'HARA'S IRISH RED

50cl

Birra dal colore ambrato scuro impenetrabile. Al gusto rivela le sue origini irlandesi con i tradizionali toni tostati, lievi e vellutati. È una birra estremamente beverina: inizia dolce per poi svelare un bel finale amaro e luppolato.

Stile: Irish Red Ale
Gradazione: Alc. 4,3% vol.
Provenienza: Bagenalstown
Fermentazione: alta
Colore: rosso rubino
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Bresaola e mascarpone.
Abbinamenti: Perfetta con le zuppe di cereali; spezzatino di manzo, carni brasate. Ideale con gli spaghetti all'amatriciana e i formaggi di fossa.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



O'HARA'S IRISH PALE ALE

50cl

Con il suo corpo deciso, rimanda alle Pale Ale americane. I toni ricordano il citrico e l'agrumato, con un notevole profumo tropicale e note di pompelmo. Una birra amara al punto giusto e con un ottimo gusto secco.

Stile:	Irish Pale Ale
Gradazione:	Alc. 5,2% vol.
Provenienza:	Bagenalstown
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo dorato
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Prosciutto e patate fritte.
Abbinamenti:	Frittura di pesce; carni di maiale e vitello e secondi di carne in genere, non molto cotti. Ottima in contrasto con il pesce crudo.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



ITALIA



BIRRIFICIO ANTONIANO

BIRRIFICIO ANTONIANO

Birra Antoniana Fior di Luppolo
Birra Antoniana Malto Rosso
Birra Antoniana Stile Vienna
Birra Antoniana Scudata
Birra Antoniana Altinate
Birra Antoniana Marechiaro
Birra Antoniana Bionda

LE CENCIE

Le Cencie - La Ganza
Le Cencie - La Brigida
Le Cencie - La Ghenga

BIRRIFICIO ANTONIANO®

BIRRIFICIO ANTONIANO

Il Birrificio Antoniano inizia la sua produzione nel 2013 a Ronchi di Villafranca Padovana e fin dalla sua fondazione sceglie di essere una società agricola. Una decisione consapevole per legarsi strettamente a quella terra che dona un sapore unico a tutte le birre in gamma. Dal 2012 il birrificio gestisce più di novanta ettari di terreno tra Friuli Venezia Giulia e Veneto. Nel giugno 2013 viene raccolto il primo orzo made in Birrificio Antoniano. La profonda conoscenza del mercato delle birre speciali, la grande esperienza di un birraio veneto attivo da sempre nel settore della birre, l'attenzione alla tecnologia ed all'innovazione degli impianti: sono questi gli ingredienti che contribuiscono a creare una birra dal cuore autenticamente italiano ma dalla spiccata vocazione internazionale.









BIRRA ANTONIANA FIOR DI LUPPOLO

50cl

Birra dal colore biondo chiaro, si riconosce al naso per gli aromi erbacei e agrumati. La buona luppolatura la rende particolarmente fresca e dissetante senza perdere una perfetta armonia al palato. Stupisce per il retrogusto persistente e la semplicità di bevuta.

Stile: Italian Pale Lager
Gradazione: Alc. 4,9% vol.
Provenienza: Padova
Fermentazione: bassa
Colore: dorato chiaro
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Acciughe e capperi; Diavola.
Abbinamenti: Verdure fritte in pastella; salumi non troppo salati o speziati; formaggi a media stagionatura.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BIRRA ANTONIANA MALTO ROSSO

50cl

Birra dal colore rosso e dai riflessi ambrati. Il buon tenore alcolico è bilanciato dal corpo ricco e strutturato. Al naso si distinguono i malti scuri che regalano note di miele e frutta sotto spirito. Retrogusto persistente che evolve in sfumature dolci e tostate.

Stile: Red Bock
Gradazione: Alc. 6,2% vol.
Provenienza: Padova
Fermentazione: bassa
Colore: rosso
Aspetto: limpido
Pizze consigliate: Pancetta e grana; Gorgonzola.
Abbinamenti: Pasta e fagioli alla veneta; carne rossa alla brace; grigliata mista di pesce; formaggi particolarmente sapidi come il Puzzone di Moena.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BIRRA ANTONIANA STILE VIENNA

33cl / 75cl

Birra genuina in stile Vienna, dal color oro antico e dai riflessi ramati. Molto dissetante, con aromi di malto ed un gusto rotondo. Grazie al suo equilibrio è l'abbinamento perfetto per i piatti della tradizione italiana. Il corpo elegante ed il raffinato finale la rendono unica e indimenticabile.

Stile:	Lager Vienna
Gradazione:	Alc. 5,4% vol.
Provenienza:	Padova
Fermentazione:	bassa
Colore:	oro antico/riflessi ramati
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Margherita; Quattro stagioni.
Abbinamenti:	Ottima con salumi e formaggi a pasta dura e stagionatura lenta. Perfetta per primi piatti a base di pasta fresca con sughi di carne; pasticci di carne e verdure.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BIRRA ANTONIANA ALTINATE

33cl / 75cl

Dorata dai riflessi luminosi e dalla schiuma candida e persistente. I suoi profumi di frutta tropicale, agrumi e gelsomino stupiscono ed appagano. Il gusto è fresco e piacevolmente amaro con sentori d'erba tagliata ed una chiusura che ricorda la resina.

Stile:	Italian Pale Lager
Gradazione:	Alc. 5,2% vol.
Provenienza:	Padova
Fermentazione:	bassa
Colore:	biondo intenso
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Marinara; Romana.
Abbinamenti:	Di sicuro effetto con zuppe di pesce o verdure e carne di maiale. Perfetta con cheeseburger e bacon; sushi e sashimi.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BIRRA ANTONIANA SCUDATA

33cl / 75cl

Birra chiara, fresca e fragrante dal gusto fine e delicato. Ideale per una rinfrescante bevuta a tutto pasto e piacevoli momenti in compagnia.

Stile:	Lager
Gradazione:	Alc. 5,2% vol.
Provenienza:	Padova
Fermentazione:	bassa
Colore:	biondo
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Zucchine e brie; Vegetariana.
Abbinamenti:	Ottima con una moltitudine di piatti della tradizione italiana, anche se l'abbinamento perfetto rimane con il classico panino con la sopressa.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BIRRA ANTONIANA MARECHIARO

33cl / 75cl

Birra dal colore biondo deciso, con un buon corpo maltato che sostiene alla perfezione i profumi erbacei e floreali del luppolo. Fresca e decisa come i profumi della macchia mediterranea.

Stile:	Lager
Gradazione:	Alc. 5,2% vol.
Provenienza:	Padova
Fermentazione:	bassa
Colore:	biondo deciso
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Salsicce, friarielli e provola.
Abbinamenti:	Cuoppo napoletano; panino con salsiccia, friarielli e provola; frittata di maccheroni; polipo all'insalata; baccalà alla napoletana; tòrtano o casatiello.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BIRRA ANTONIANA BIONDA MAGNUM

200cl

Birra chiara dalla schiuma bianchissima ed abbondante. Gli aromi predominanti sono di malto e di crosta di pane, mentre al gusto colpisce per i sentori di cereale e il fresco finale luppolato. Fresca, dissetante e facile da bere.

Stile:	Lager
Gradazione:	Alc. 5,2% vol.
Provenienza:	Padova
Fermentazione:	bassa
Colore:	biondo
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Margherita; Verdure.
Abbinamenti:	Pasta al tonno; insalatone e vellutate di verdura o sughi a base di verdura; carni bianche alla griglia e vitello tonnato.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



BOX BIRRA ANTONIANA
FIOR DI LUPPOLO/MALTO ROSSO

3 x 50cl / Boccale Birra Antoniana

Birra Antoniana Fior di Luppolo:
Dal colore biondo chiaro, si riconosce al naso per gli aromi erbacei e agrumati.
Birra Antoniana Malto Rosso:
Dal colore rosso e dai riflessi ambrati. Il buon tenore alcolico è bilanciato dal corpo ricco e strutturato.

Stile:	Lager
Gradazione:	Alc. 4,9% / 6,2% vol.
Provenienza:	Padova
Fermentazione:	bassa
Colore:	biondo/rosso
Aspetto:	limpido
Pizze consigliate:	Vegetariana; Diavola.
Abbinamenti:	Ottime con una moltitudine di piatti della tradizione italiana, verdure fritte in pastella/ Pasta e fagioli alla veneta; carne rossa alla brace; grigliata mista di pesce.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato

LE CENCIE

Tutto il gusto della tradizione e della lingua italiana in 3 bottiglie speciali: Le Cencie. Un viaggio attraverso la Toscana ad ogni sorso. La Ganza, che ci porta a scoprire la bellezza di una Toscana nascosta attraverso i misteri del suo antico nome. La Ghenga, simbolo di una forte amicizia, nata dalle lontane gang inglesi e qui tradotta in scanzonate burle machiavelliche. La Brigida, le cui radici affondano nella mitologia Celtica e nella spiritualità Irlandese arriva fino a noi attraverso un albero fatto di passaparola. Ogni bottiglia è un capolavoro di saggezza rurale tradotta in arte birraria. Ognuna col suo tocco originalmente italiano, ognuna con la sua storia da raccontare.









LE CENCIE LA GANZA

75cl

Birra bionda dai colli senesi che presenta una schiuma compatta e un colore biondo velato. Gli aromi vanno dall'erbaceo al luppolato, dall'agrumato allo speziato. Non essendo filtrata né pastorizzata, risulta leggera e delicata, molto rinfrescate e dissetante.

Stile:	Golden Ale
Gradazione:	Alc. 5,5% vol.
Provenienza:	Montepulciano
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Focaccia al rosmarino.
Abbinamenti:	Primi a base di sughi bianchi; salumi giovani; formaggi poco stagionati.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



LE CENCIE LA BRIGIDA

75cl

La Brigida è una Spicy Blonde Ale molto seducente, leggermente alcolica e facile da bere, perfetta per salutare l'arrivo della primavera e un vero toccasana per le calde giornate estive. Grazie al corpo lucente, al gusto rinfrescante e all'aroma di scorza d'arancia e coriandolo, è ottima come aperitivo.

Stile:	Spicy Blonde Ale
Gradazione:	Alc. 4,5% vol.
Provenienza:	Montepulciano
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo dorato
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Pizze bianche, con verdure.
Abbinamenti:	Birra molto adatta all'aperitivo, con fritti; formaggi freschi; verdure sott'olio.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



LE CENCIE LA GHENGA

75cl

Questa birra ambrata dai colli senesi si presenta con una schiuma persistente ed un interessante aroma fruttato dato dai luppoli. Nonostante il corpo robusto, tipico delle Ale belghe, risulta una birra leggera e facile da bere.

Stile:	Belgian Strong Ale
Gradazione:	Alc. 6,5% vol.
Provenienza:	Montepulciano
Fermentazione:	alta
Colore:	ambrato
Aspetto:	velato
Pizze consigliate:	Bresaola, rucola e grana.
Abbinamenti:	Carne in umido; salumi stagionati; formaggi piccanti.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma



Bicchiere consigliato



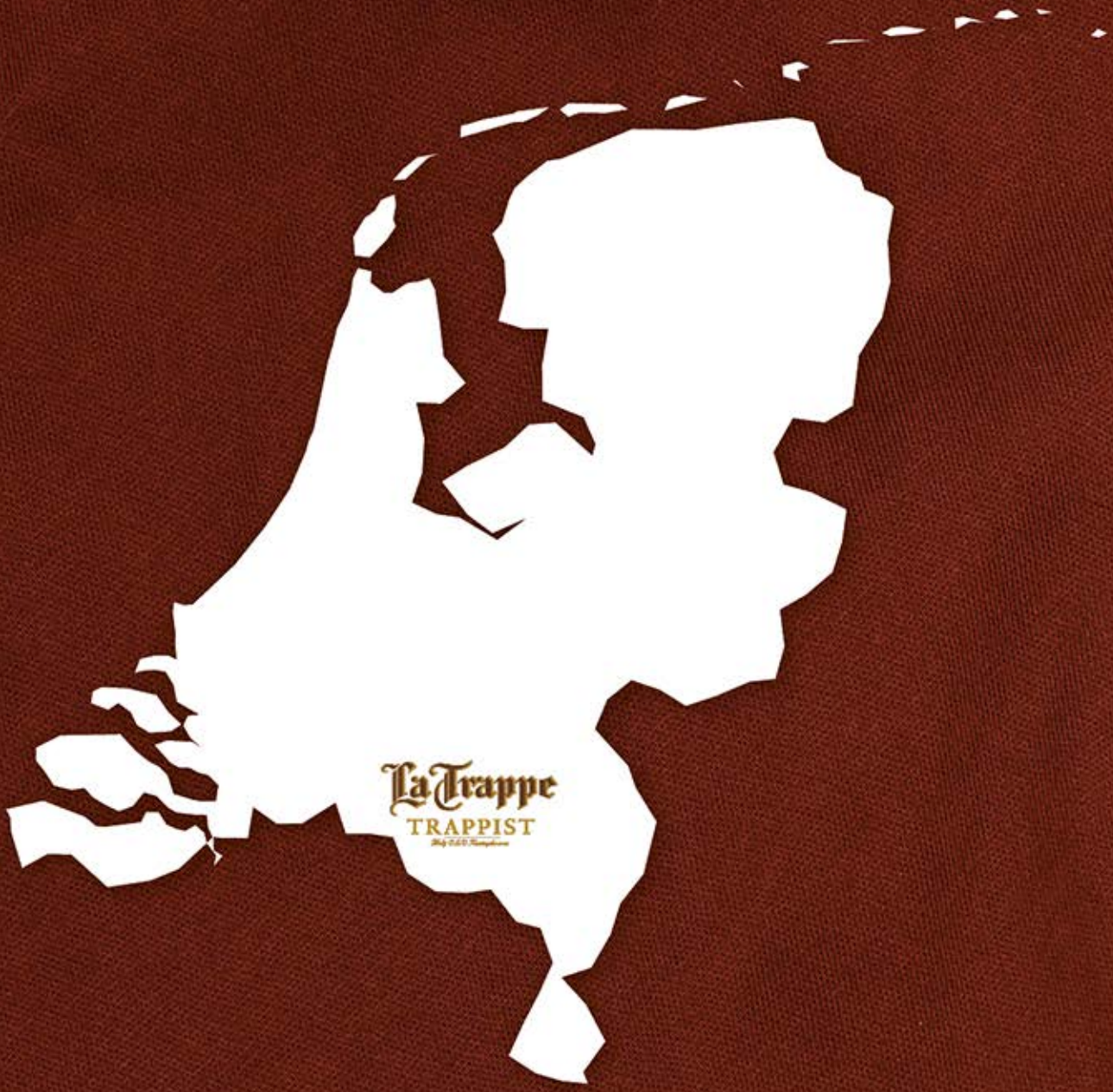
ITALIA

LE TRAPPISTE



L'Associazione Internazionale Trappista è un'organizzazione senza scopo di lucro, con sede in Belgio, che riunisce Abbazie da tutto il mondo definite appunto "Trappiste". I Trappisti sono monaci appartenenti all'Ordine Cistercense della Stretta Osservanza: seguono in maniera intransigente la regola di San Benedetto ed il principio Ora et Labora, "prega e lavora". Premesso che l'attività principale di ogni monaco è la preghiera, non bisogna dimenticare l'importanza del lavoro sia come mezzo di collegamento con la società esterna sia come sistema per garantire il sostentamento dei monasteri stessi. Secondo i principi benedettini, il lavoro è esso stesso preghiera, quando è vissuto come una forma di solidarietà e di servizio agli altri, in nome di Dio. Le Abbazie Trappiste vendono i propri prodotti per garantirsi la sopravvivenza senza essere un peso per la comunità. Gli utili, quando presenti, sono totalmente dedicati ad attività che migliorino l'ambiente e la società. Questi monasteri non producono solo birra ma vino, liquori, formaggi ed altri alimenti, anche prodotti per la cura e l'igiene personale. Per produrre le autentiche birre Trappiste i monasteri, seguono le rigide regole dell'Associazione: produzione totalmente circoscritta all'interno delle mura dell'Abbazia sotto il controllo diretto dei monaci e i profitti interamente dedicati ad attività sociali e caritatevoli.

OLANDA



La Trappe
TRAPPIST

BROUWERIJ DE KONINGSHOEVEN

La Trappe Blond
La Trappe Dubbel
La Trappe Tripel
La Trappe Quadrupel
La Trappe Witte

La Trappe
TRAPPIST
Abdij O.L.V. Koningshoeven

BROUWERIJ DE KONINGSHOEVEN

Nel 1881, a causa dello spirito anticlericale dimostrato in Francia dal governo dell'epoca, alcuni monaci Trappisti francesi trovarono rifugio nel villaggio di Berkel-Enschot, nella provincia di Brabante, Paesi Bassi. Si stabilirono in un paesino di brughiera, con case coloniche e fienili, convertendo il vecchio ovile nel loro nuovo monastero, inaugurato nel 1884. Fu così che, dopo quasi cento anni di esperienza birraria, nel 1980 nacque il marchio "La Trappe", con l'obiettivo di riscoprire le antiche ricette delle birre d'Abbazia. Negli anni '90 La Trappe fu il primo birrificio in Olanda a potersi fregiare del logo "Authentic Trappist Product", garantendo la produzione della birra all'interno dei confini del monastero, supervisionata dalla comunità monastica.









LA TRAPPE BLOND

33cl / 75cl

Birra Trappista finemente luppolata in cui predominano la freschezza e la dolcezza dei toni fruttati. Particolarmente marcato il sentore di pesca sciroppata. Il finale è secco e persistente.

Stile: Trappista/Belgian Strong Ale
Gradazione: Alc. 6,5% vol.
Provenienza: Monastero di Koningshoeven
Fermentazione: alta
Colore: biondo oro
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Funghi freschi; Praga e brie.
Abbinamenti: Primi piatti non troppo strutturati, come i paccheri al pomodoro; pesce al forno con pomodorini, patate, olive e capperi. Per dessert, pesche sciroppate con gelato.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



LA TRAPPE DUBBEL

33cl / 75cl

Birra Trappista che rivela aromi di prugna e frutta matura tipici delle Strong Ale belghe. Una candida e setosa schiuma fà da cappello ad una birra decisa ma non troppo alcolica. Il lievito utilizzato dona una particolare nota floreale che la rende particolarmente fresca.

Stile: Trappista/Dubbel
Gradazione: Alc. 7% vol.
Provenienza: Monastero di Koningshoeven
Fermentazione: alta
Colore: rosso rubino
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Diavola; Al tartufo.
Abbinamenti: Lasagne al forno; risotti o paste conditi con carni di selvaggina; carni arrostite abbinate a marmellate di frutti di bosco; plumcake con crema al mascarpone.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



LA TRAPPE TRIPEL

33cl / 75cl

Trappista olandese dal colore ambrato e dai profumi di pere e pesche sciroppate. Birra dalla schiuma fine e compatta, con un aroma leggermente speziato ed un gusto ricco, complesso ed equilibrato. Il finale è amaro, abbastanza secco e con sentori di banana.

Stile: Trappista/Belgian Strong Ale
Gradazione: Alc. 8% vol.
Provenienza: Monastero di Koningshoeven
Fermentazione: alta
Colore: ambrato
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Crudo S. Daniele e carciofi.
Abbinamenti: Pasta di semola conditi con verdure saltate; come secondi le grigliate miste. Per dessert, sarà perfetto un classico tiramisù.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



LA TRAPPE QUADRUPEL

33cl / 75cl

Prodotta una sola volta l'anno, è una birra ricca di sfumature, dal malto dolce alla cannella, con un tocco di zenzero nel finale. L'aroma, dai toni caldi di frutta ed alcol, unito al gusto ricco ed avvolgente, regala sensazioni vinose tipiche delle birre invernali.

Stile: Trappista/Quadrupel
Gradazione: Alc. 10% vol.
Provenienza: Monastero di Koningshoeven
Fermentazione: alta
Colore: scuro
Aspetto: scuro
Pizze consigliate: Patate, gorgonzola e crudo.
Abbinamenti: Primi importanti con ragù di carne o stracotto; tortelloni ripieni con fonduta di formaggi e porcini; brasati; guanciale di maiale al forno con patatine.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



LA TRAPPE WITTE

33cl / 75cl

Un'ottima Blanche dal classico aspetto opalescente, prodotta con malto d'orzo, frumento, avena, scorze d'arancia e coriandolo. Il gusto è molto rinfrescante ed i toni agrumati persistono nel retrogusto.

Stile:	Trappista/Blanche
Gradazione:	Alc. 5,5% vol.
Provenienza:	Monastero di Koningshoeven
Fermentazione:	alta
Colore:	biondo chiaro
Aspetto:	opalescente
Pizze consigliate:	Stracchino e rucola.
Abbinamenti:	Insalatone miste con pesce o pollo condite con spuma di maionese; pasta fredda mediterranea con pomodorini, origano, olive e capperi; frutta fresca con gelato.

AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



L'INFLUENZA DELL'ACQUA



L'acqua è l'ingrediente principale che compone la birra, questo sia per il fattore legato alla quantità sia per la sua incidenza considerevole sul prodotto finito. Infatti la presenza di sali minerali ed altre sostanze, caratterizza in maniera sostanziale gusto e produzione della birra. Si definiscono acque "dure" quelle ricche di sali minerali, mentre vengono definite acque "morbide" quelle con una minor presenza di questi ultimi (per sali minerali intendiamo calcio, magnesio, sodio, ecc.). La presenza di falde acquifere più o meno ricche di sali minerali è stata storicamente una condizione importante per la localizzazione dei birrifici, i quali decidevano di collocarsi in una o piuttosto che in un'altra zona, proprio per la presenza di una determinata acqua con specifiche caratteristiche. Ciò ovviamente ha condizionato anche le diverse produzioni. L'influenza dell'acqua sulla produzione delle diverse birre è molto complessa: ogni tipologia d'acqua ha un pH differente che inibisce o agevola il lavoro degli enzimi nelle diverse fasi produttive. Questo implica una scelta oculata da parte del mastro birraio dell'acqua da utilizzare, in base alla birra che vorrà ottenere. Oggi, tramite appositi impianti, è possibile trattare alcune caratteristiche dell'acqua utilizzata per la produzione, così da creare la composizione ideale per la birra che si vuole ottenere.

REPUBBLICA CECA



Staropramen
EST. IN PRAGUE

PIVOVARY STAROPRAMEN

Staropramen Premium

PIVOVARY STAROPRAMEN

il secondo birrificio della Repubblica Ceca. Nel tempo ha esteso la sua gamma dalle specialità tradizionali come Granat alla Premium Lager, oggi suo prodotto di punta, esportato in ben 38 Paesi. Particolare attenzione viene posta anche all'innovazione tesa alla qualità del prodotto, tanto che è stato uno dei primi birrifici a dotarsi dei moderni KEG. Le sue birre vengono da sempre realizzate con il tradizionale processo di doppia decozione, che sottolinea l'intenso sapore del malto e dei luppoli boemi di altissima qualità.











STAROPRAMEN PREMIUM

33cl

Staropramen Premium è la lager dorata di Praga, prodotta con amore e passione da circa 150 anni. Dal sapore piacevolmente rotondo, premia il palato con il gusto morbido e maltato per poi terminare con un finale piacevolmente amaro.

Stile:	Lager Chiara
Gradazione:	Alc. 5% vol.
Provenienza:	Repubblica Ceca
Fermentazione:	bassa
Colore:	oro chiaro
Aspetto:	limpida
Pizze consigliate:	Porchetta e radicchio.
Abbinamenti:	Tutti i tipi di carne, soprattutto maiale, manzo e agnello stufati con contorno di verdure invernali. Braciole di maiale con salsa di mele.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



REP. CECA

THE HOP BOX



Il luppolo (Humulus Lupulus) comincia ad essere utilizzato dal XII sec. dopo che la badessa Hildegard Von Bingen ne studiò le proprietà conservanti. Prima di esso la birra veniva amaricata con una mistura d'erbe aromatiche che viene ricordata con il termine di "Gruit" (mirto, salvia, rosmarino, pepe, assenzio, ginepro). Il luppolo è una pianta dioica della famiglia delle cannabinacee. Nella produzione birraia vengono utilizzati solo i coni femminili, infiorescenze ricche di olii e resine che sono racchiusi in granuli giallastri, la così detta luppolina, prodotta da ghiandole poste alla base delle bratte fogliacee che compongono i coni. Vegeta anche allo stato selvatico in tutte le zone a clima temperato, ma solamente tra il 40° e 60° parallelo di entrambi gli emisferi in quanto, essendo una pianta longidiurna, necessita di almeno 16 ore di luce per fiorire. Il luppolo oltre ad amaricare e bilanciare il dolce dei cereali, conserva, dona stabilità alla schiuma e favorisce la precipitazione delle sostanze insolute. Esistono tantissime varietà di luppolo che semplicisticamente si potrebbero raggruppare in due macro tipologie: da amaro o da aroma. I primi si immettono nella cotta nei primi minuti di bollitura del mosto mentre i secondi negli ultimi, al fine di preservare le note aromatiche, maggiormente volatili.

U.S.A



SIERRA NEVADA BREWING COMPANY

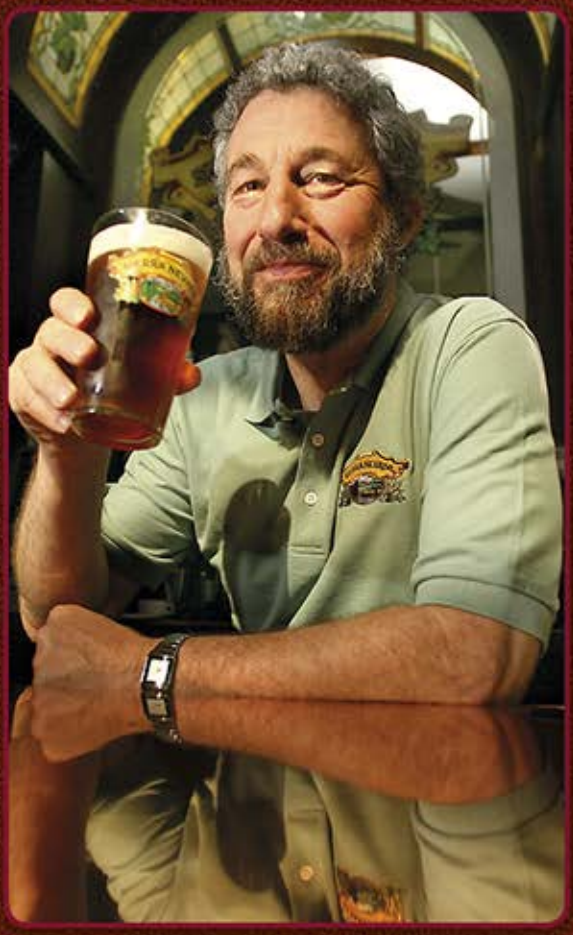
Sierra Nevada Pale Ale
Sierra Nevada Torpedo

BLUE MOON BREWING COMPANY®

Blue Moon

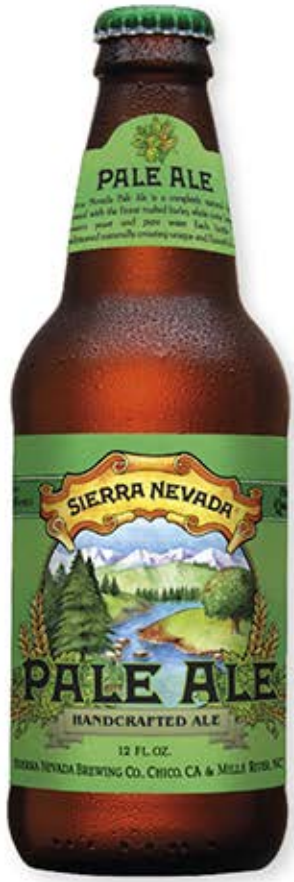
SIERRA NEVADA BREWING COMPANY

La Sierra Nevada Brewing Company è stata fondata nel 1980 da Ken Grossman e Paul Camusi, due appassionati che si dilettavano nella produzione domestica. Situata a Chico, in California, la Sierra Nevada Brewing è una delle birrerie artigianali più popolari fra quelle attualmente in funzione negli Stati Uniti. Oggi Sierra Nevada Pale Ale è la seconda birra artigianale più venduta negli Stati Uniti. Il mastro birraio è Steve Dresler che vi lavora sin dal 1983, quando la produzione era di soli 25/30 barili la settimana. Comunemente indicato come "micro birrificio", la sua produzione ha da tempo superato quella definizione ed è più propriamente catalogabile come "birreria artigianale".









SIERRA NEVADA PALE ALE

35,5cl

Dal colore del miele, questa Pale Ale californiana profuma di luppolo aromatico Cascade, tipico della West Coast. Il gusto è amaricante, ma morbido e ben equilibrato, con sentori fruttati di mango e pompelmo. "Easy to drink".

Stile: American Pale Ale
Gradazione: Alc. 5,6% vol.
Provenienza: California
Fermentazione: alta
Colore: biondo ambrato
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Olive nere e tonno; Pomodorini.
Abbinamenti: Perfetta con cheeseburger e bacon. In contrasto con pesci crudi, carpacci di mare, sushi e sashimi.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



SIERRA NEVADA TORPEDO

35,5cl

Birra dal carattere intenso e ben bilanciato. Presenta aromi invitanti di resina di pino ed ananas. In bocca, ad un succoso malto si sovrappongono le avvolgenti note resinose e fruttate del luppolo in una corsa verso un deciso finale amaro sottolineato da sentori di resina ed erbe medicinali.

Stile: Extra India Pale Ale
Gradazione: Alc. 7,2% vol.
Provenienza: California
Fermentazione: alta
Colore: ambrato
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Quattro formaggi; Capricciosa.
Abbinamenti: Cheeseburger; formaggi intensi e saporiti; carni alla griglia.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato

BLUE MOON BREWING COMPANY®

Il credo di Blue Moon Brewing Company® è che la vita sia più interessante con un tocco creativo. È con questo spirito che nel 1995 un giovane mastro birraio Keith Villa creò una birra di frumento in stile belga alla Blue Moon Brewing Company al Sandlot, una piccola fabbrica di birra all'interno dello stadio Coors Field di Denver. Da allora gli amanti della birra di tutto il mondo si sono innamorati della ricetta unica e dell'approccio artistico di Blue Moon.









BLUE MOON

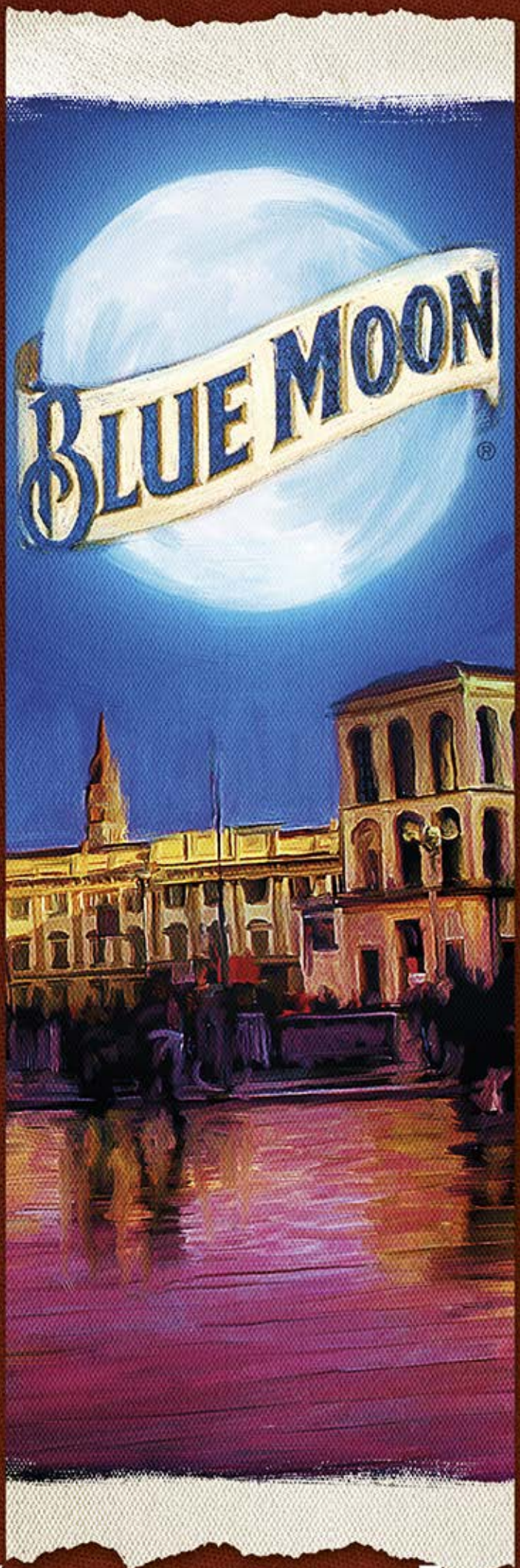
35,5cl

Ispirata alle tradizionali Wit Belghe, ma rivista con un tocco innovativo, è una birra non filtrata e naturalmente velata. Viene prodotta con malto d'orzo, frumento maltato e fiocchi d'avena, ed è aromatizzata con coriandolo e scorza d'arancia Valencia, che le dona un aroma ed un gusto inconfondibile.

Stile: Belgian White Ale
Gradazione: Alc. 5,4% vol.
Provenienza: U.S.A.
Fermentazione: alta
Colore: oro opalino
Aspetto: velato
Pizze consigliate: Frutti di mare; Pizza alla Nutella.
Abbinamenti: Cibo cremoso, speziato o fruttato, come Cacciucco, Tagliolini gamberi e lime, Curry di pesce, Gamberi alla griglia. Dolci al cioccolato e all'arancia.

Amaro
Dolce
Corpo
Aroma

Bicchiere consigliato



U.S.A

TEKU

Pensato per esaltare i profumi e gli aromi delle birre più complesse e d'eccellenza, il calice TeKu offre un nuovo modo di bere la birra. Prodotto con vetro sottile e di alta qualità. Ha un profilo a chiudere che permette la formazione di un cappello di schiuma perfetto e rende possibile degustare in più momenti l'evoluzione aromatica, senza che la birra si riscaldi eccessivamente. La sua forma conica favorisce l'ossigenazione, dimostrandosi un ottimo strumento di degustazione, in grado di esaltare le birre artigianali italiane, un movimento in continua espansione.



WEIZEN

L'antica tradizione birraria tedesca può essere vissuta unicamente attraverso il Tannheim. La sommità svasata lo rende perfetto per le birre di frumento come le Weizen, poiché riesce a contenere e mantenere l'abbondante cappello di schiuma che questo stile richiede, mentre gli aromi ricchi di sfumature vengono esaltati dalla conicità del bicchiere. Bere una Weizen da questo bicchiere è un'esperienza dai mille risvolti: servendo la birra fresca si favorisce la stabilità dei lieviti e man mano che il bicchiere inizia a scaldarsi, emergono gli aromi fruttati e speziati di questo stile brassicolo.



BALLOON

Nato per degustare birre speciali, d'eccellenza, per assaporarne ogni sfumatura e, perché no, per vivere un'emozione. Il Balloon è un calice sferico consigliato per birre da meditazione, corpose ed intense. La vasta superficie permette lo sprigionarsi degli aromi della birra, mentre il profilo a rientrare contiene la schiuma ed indirizza i profumi al naso. La forma tondeggiante consente di ravvivare gli aromi della birra al suo interno. Il bicchiere giusto per godere pienamente della ricca complessità delle birre belghe.





PROGETTO BIRRA S.R.L.
Via Emilia Ponente, 42/A - 40026 IMOLA (BO)
Tel. 0542.629811 - Fax 0542 629855 - info@progettobirra.com
WWW.PROGETTOBIRRA.COM