

BIRIMPORT

— BEVERAGE • WINE • FOOD —

LE NOSTRE BIRRE SPECIALI



GERMANIA

BITBURGER

Bitburger



BITBURGER PREMIUM PILS

STILE: *Premium Pils*

Lucente giallo oro con schiuma persistente, bianca e fine. Profumo puro e delicatamente fruttato di miele, cereali maturi, pane bianco ed erbe aromatiche di montagna. Nel bere leggera effervescenza con frutta delicata, freschezza ed un accenno di dolcezza al sapore di malto, che viene completato da una tipica nota di luppolo e che si smorza armonicamente sul palato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,8%	11,3	33

FUSTO 15 lt - COD. 27

FUSTO 30 lt - COD. 41

BOTT. 33 cl x 24 - COD. 348

20 CL

30 CL

40 CL

BENEDIKTINER



BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB

STILE: *Weizen*

Colore miele leggermente dorato opaco con schiuma chiara con pori fini e persistente. Aroma intenso di grano maturo, pane bianco appena sfornato e miele chiaro. Allo stesso tempo note sottili di limone fresco ed erbe. Al palato piacevolmente snella e frizzante, delizioso sentore di frumento con dolcezza maltata, arricchito da una fine freschezza e sentori di delicate erbe.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,4%	12,5	12	

FUSTO 15 lt - COD. 10

BOTT. 50cl x 12 - COD. 273

30 CL

50 CL

CREW
Republic**DRUNKEN SAILOR**
INDIA PALE ALE**CREW REPUBLIC**
DRUNKEN SAILOR**STILE:** *Indian Pale Ale*

Classica IPA con aromi esotici di luppolo. Al palato corposa e aromatica. Un viaggio tra aromi intensi ma rotondi di frutta tropicale e agrumi. La Drunken Sailor si abbina bene con cibo thailandese, bistecche e hamburger alla griglia!

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,4%	14,0	58

F.TO. 33 cl x 24 - **COD.** 282**JACKPOT**
HAZY IPA**CREW REPUBLIC**
JACKPOT**STILE:** *HAZY Indian Pale Ale*

Arancione, torbida e succosa-fruttata. Al palato rinfrescante tropicale con un intenso aroma di luppolo di frutto della passione e agrumi. Corpo leggero con acidità equilibrata e amarezza contenuta.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,5	27

F.TO. 33 cl x 24 - **IN ARRIVO**



LAUTERBACHER BROTZEIT

STILE: Lager tradizionale
Lauterbacher Brotzeitbier ideale per uno spuntino bavarese! Naturale, gustosa, con i piedi per terra, come amava bere il contadino di Lauterbach. Chiara e dorata, con rinfrescanti luppoli Hallertau.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,1%

F.TO 50 cl. x 20 - **COD** 239



LAUTERBACHER HELL

STILE: Lager non filtrata
Una Hell naturale come deve essere. La Lauterbacher Natur Hell rimane non filtrata e quindi ha un carattere particolarmente corposo. Con luppoli aromatici e piacevolmente maltata. La birra come quella che piaceva al contadino di Lauterbach.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 4,8%

F.TO 50 cl. x 20 - **COD** 227



LAUTERBACHER WEIZEN

STILE: Weizen naturalmente torbida
La prima birra di frumento che venne prodotta a Lauterbach, in Baviera, nel 1889. Ancora oggi, Lauterbacher Natur Weizen è un prodotto molto speciale. Naturalmente torbida, gustosa e dorata, come amava bere l'agricoltore di Lauterbach.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 5,3%

F.TO 50 cl. x 20 - **COD** 287

Lauterbacher

SEIT 1889



Tutto ebbe inizio nel 1889, quando i produttori di birra di Lauterbach produssero per la prima volta la propria birra di frumento.

Non passò molto tempo prima che il piccolo birrificio nella città bavarese di Zusamtal fosse noto ovunque per la sua birra particolarmente gustosa. Non potevamo mancare in nessun'alocanda, soprattutto non all'Häusle Wirt non lontano dal birrificio.

Perché lì Hans Dengler era un habitué. "Il Lauterbacher Moo", come veniva anche chiamato, era considerato un lavoratore laborioso, vicino alla natura e con i piedi per terra. E come uno che era incredibilmente esigente quando si trattava della sua birra! Così è diventato tester e garante della qualità unica di Lauterbach.

Da allora, la sua foto ha adornato le birre Lauterbach. E ancora oggi vengono prodotte come sarebbe stato un piacere per il contadino di Lauterbach! Naturale, bavarese, con i piedi per terra.



GREVENSTEINER NATURTRÜBES HELLES

STILE: *Helles*

La Grevensteiner Hell, leggermente torbida, si distingue a prima vista grazie ai suoi colori paglierini brillanti e lucenti e al pronunciato e robusto cappuccio in schiuma. Il profilo di godimento è notevolmente dominato da note fruttate e fresche, che sono completate da un aroma di malto molto fine. Il primissimo gusto mostra il corpo piacevolmente mite e magro. L'amarrezza equilibrata del luppolo e una delicata vivacità completano la saporita esperienza gustativa.

FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 5,2%



GREVENSTEINER NATURTRÜBES ORIGINAL

STILE: *Landbier*

La birra si presenta con il suo color ambra setoso e opaco, caratterizzato da riflessi in color arancione e un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma completo inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta. Ricordano principalmente le mele verdi. La Grevensteiner ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale, nel quale si dispiegano impressioni aromatiche di caramello e panna.

FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 5,2%



GREVENSTEINER NATURTRÜBES ORIGINAL

STILE: Landbier

La birra si presenta con il suo color ambra setoso e opaco, caratterizzato da riflessi in color arancione e un setoso cappuccio di schiuma morbida. L'aroma completo inizialmente viene dominato da aromi di caramello con un lieve tocco di miele, mandorle tostate e freschi sapori di frutta. Ricordano principalmente le mele verdi. La Grevensteiner ha un effetto molto frizzante ed elegante. Un leggero tocco di amaro torrefatto, accompagnato da sapori di noce, apre il sipario ad un gran finale, nel quale si dispiegano impressioni aromatiche di caramello e panna.

FERMENTAZIONE: Bassa
VOL. 5,2%

Al volgere del secolo i fratelli gemelli Carl e Anton Veltins gestivano in seconda generazione il „birrificio di Grevenstein“, allora ancora piccolo. Con la mano giusta e molta sensibilità, hanno creato la birra Grevensteiner, conosciuta e amata ben oltre i confini fino al 1926. Adesso la Brauerei C. & A. Veltins riprende questa storia con la „Grevensteiner“.

Al volgere del secolo i fratelli gemelli Carl e Anton Veltins gestivano in seconda generazione il „birrificio di Grevenstein“, allora ancora piccolo. Con la mano giusta



50 CL

e molta sensibilità, hanno creato la birra Grevensteiner, conosciuta e amata ben oltre i confini fino al 1926. Adesso la Brauerei C. & A. Veltins riprende questa storia con la „Grevensteiner“.

PRODOTTA CON TRADIZIONE

Il prodotto fabbricato dalla seconda generazione dei fondatori, i fratelli gemelli Carl e Anton Veltins, negli anni 80 è stato interpretato conformemente ai tempi dalla gastronomia. In base alle materie prime tradizionali e al processo di produzione artigianale, le varietà storiche di malto vengono utilizzate per produrre la birra casereccia Grevensteiner.



ROUSSE

STILE : *Belgian Strong Amber Ale*

Questa birra di color ramato con riflessi rossi si presenta tipicamente ricca. Al naso gli aromi sono dolci di caramello e zucchero, con lievi note di lievito e spezie. Dolce al palato, anche qui le note percepite sono inizialmente quelle dolci di malto e caramello che lasciano spazio ad un finale lievemente amaro dato dalla luppolatura gentile.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	18	16

FTO 33 cl x 12 - COD. 139
FTO 75 cl x 12 - COD. 112

BLANCHE

STILE : *Witbier*

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. Al naso si presenta con un profumo di malto caramellato e aromi di coriandolo. Al palato è abboccata con amaro ben equilibrato e sentori di frutta, pane tostato, caramello e liquirizia. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,8%	11	11

FTO 33 cl x 12 - COD. 102
FTO 75 cl x 12 - COD. 185

BLOND

STILE : *Belgian Ale*

Questa birra si presenta con un profumo di luppolo speziato con aromi fruttati. In bocca è speziata, con un amaro ben equilibrato che si prolunga come retro gusto.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	11	20

FTO 33 cl x 12 - COD. 203

BELGIO

CORSENDONK



AGNUS TRIPLE

STILE : *Abbey Triple*

La Abbey Triple è prodotta ancora oggi in base alla ricetta tradizionale. Dal colore dorato opalescente, al naso gli aromi sono speziati, con sentori di lievito e frutta matura. Al palato è intensa, con lievi note di luppolo che lasciano un piacevole e delicato retrogusto amaro.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	15,5	22

F.TO 33 cl x 12 - COD. 127
F.TO 75 cl x 12 - COD. 285



PATER DUBBEL

STILE : *Abbey Dubbel*

Questa birra dal colore marrone scuro profondo con persistente schiuma beige al naso è ricca di aromi, si percepiscono note dolci di lievito, malto caramellato, frutta secca e frutta candita.

Al palato è morbida e vellutata con sentori dolci e speziati, con lievi note fruttate e di nocciola, un amaro ben equilibrato e sentori di pane tostato, liquirizia, caffè e caramello.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
7,5%	14	22

F.TO 33 cl x 12 - COD. 245
F.TO 75 cl x 12 - COD. 252



MC CHOUFFE

STILE: *Scotch ALE*

Colore rubino intenso con un colletto bianco crema. L'olfatto viene avvolto da aromi speziati, veicolati da una buona gradazione alcolica. Prevalgono l'anice e la liquirizia, splendidamente completati da una nota setosa di caramello. Malgrado l'aroma molto avvincente, è una birra dal sapore sorprendentemente misurato, dai sentori fruttati soprattutto di pera. Una birra dall'amarezza non eccessiva, con una persistenza lunga e vivace in bocca.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	20

F.TO 33 cl x 12 - COD. 269

F.TO 75 cl x 12 - COD. 270

CHERRY CHOUFFE

STILE: *Belgian Strong ALE*

Birra rossa scura con un bel colletto di schiuma bianca. Il ricco aroma di ciliegia amarena rilascia anche potenti note di fragola, marzapane e porto dolce. Il sapore moderatamente dolce permette di scoprire i frutti rossi oltre alle note di mandorla e di spezie delicate. Gradevole persistenza finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,7	10

F.TO 33 cl x 12 - COD. 246

BLANCHE CHOUFFE

STILE: *Blanche*

Leggermente torbida, con una gradevole doratura e un bel colletto di schiuma bianca. Birra molto rinfrescante, dolce e speziata. Il limone e i semi di coriandolo donano a questa birra delle note leggermente speziate, simili a quelle degli agrumi. La finezza del retrogusto e le note leggermente dolci la rendono una birra molto dissetante.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%		18

F.TO 33 cl x 12 - COD. 275



LA CHOUFFE

STILE: *Belgian Strong ALE*

Si apre su aromi speziati con note di agrumi. Poi affiora il sapore rinfrescante del coriandolo fresco che conferisce alla birra una fragranza floreale, perfettamente abbinato a un delicato e prolungato sentore di banana. La combinazione di queste fresche note floreali evita ogni sapore eccessivo. La persistenza è piacevolmente speziata (pepata).

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,0%	16,9	20

FTO 33 cl x 12 - **COD.** 432
FTO 75 cl x 12 - **COD.** 477
LATT. 33 cl x 24 - **COD.** 402

HOUBLON CHOUFFE

STILE: *Abbey Tripel*

Bionda chiara e leggermente torbida, con un bel colletto di schiuma bianca. È una birra dall'impronta amara, con la giusta dose di alcol e una persistenza secca e molto gradevole in bocca. Una birra potente e di carattere che delizierà sia i semplici appassionati che gli intenditori. Colpisce da subito per la purezza e intensità aromatica del luppolo grezzo di qualità Amarillo lavorato a crudo. Il luppolo CHOUFFE si apre su una nota agrumata forte con un accenno di pompelmo che lascia poi spazio al sapore del luppolo verde speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18	59



DUVEL BLOND

STILE: *Strong Golden ALE*

Biondo chiaro con una ricca schiuma bianca e bollicine fini. Il sapore è ben equilibrato da una punta di speziato. Grazie al suo alto contenuto di CO₂, questa birra ha una meravigliosa rotondità in bocca, completata da un retrogusto persistente e asciutto. Il suo profumo è vivace e solletica il naso con una nota agrumata che tende al pompelmo. Sono presenti anche sottili e freschi aromi di luppolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	12	32

FTO 33 cl x 12 - COD. 455



DUVEL 666

STILE: *Belgian Strong ALE*

Più accessibile e delicata della versione classica, Duvel 6.66 è una birra brassata con orzo, frumento, sei diversi luppoli e scorza d'arancia. Elaborata, utilizzando la tecnica del dry-hopping per ottenere più aromi, ha un colore biondo torbido sormontato da una spessa schiuma bianca, che sprigiona note speziate, maltate e fruttate. In bocca troviamo sapori di spezie, malto, luppolo e frutta, con una sottile amarezza.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	12	20

FTO 33 cl x 12 - COD. 354

BELGIO

VEDETT



OUR IPA IS **PURE LOVE**



EXTRA IPA

STILE: *India Pale Ale*

Color ramato e leggermente torbido con schiuma bianca. Aromi fruttati di frutta tropicale e agrumi, armoniosamente combinati con rinfrescanti note floreali ed erbacee. Un amaro deciso ma morbido che si fa più intenso verso il finale con sensazioni amare date dal pompelmo. Le note vellutate e maltate di Vedett IPA lasciano posto a note dolci e caramellate e al suo superbo, lungo finale che continua a stuzzicare le papille gustative per molto tempo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,0% °P 40 IBU

F.T.O 33 cl x 24 - COD. 452

A PRETTY DAMN GOOD BLOND PREMIUM LAGER



EXTRA PILSNER

STILE: *Lager Premium*

Colore paglierino con schiuma bianca ricca e bollicine fini. Questa birra è caratterizzata da una bilanciata e sottile luppolatura, una leggera nota di vaniglia e da un fruttato delicato. Dissetante fin dal principio grazie alla sua secchezza seguita subito dopo da una sottile amaro. Il morbido carattere maltato permane piacevolmente sullo sfondo, rendendo la birra molto rinfrescante senza perdere nulla in termini di pienezza.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% °P 28 IBU

F.T.O 33 cl x 24 - COD. 421

BEFORE POUR



EXTRA WHITE

STILE: *Weissbier*

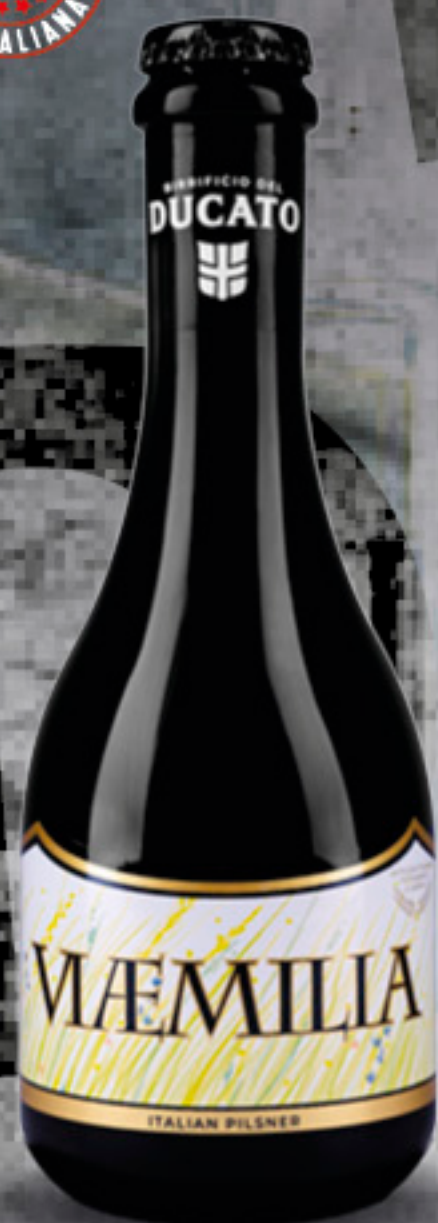
Tradizionale birra di frumento belga Biondo chiaro, con schiuma bianca cremosa e bollicine finissime. Gli ingredienti tradizionali ricreano il tipico effetto torbido in bicchiere. Immediatamente dopo averla versata, l'aroma erbaceo non dominante è percettibile, con il profumo di limone che rimane il principale e una nota di coriandolo sullo sfondo. Morbida, leggermente acidula e granulosa. La birra è molto rinfrescante, con una grande bevibilità e un finale profumato dolce, tendente al miele.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 4,7% °P 15 IBU

F.T.O 33 cl x 24 - COD. 356

BIRIMPORT



VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : Italian Pilsner

Birra di bassa fermentazione. Di colore giallo dorato, è caratterizzata da aromi floreali ed erbacei (dati dall'uso di luppolo in fiore della varietà Tettnang Tettnanger), con reminiscenze di miele d'acacia e un amaro discreto. Una birra limpida, di colore giallo dorato e con una schiuma bianca molto persistente. Al naso esprime un invitante aroma floreale (fiori bianchi) ed erbaceo. Viaemilia presenta un amaro discreto, erbaceo, addolcito da ricordi di miele d'acacia.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,5		28

F.T.O 33 cl x 12 - **COD.** 196



MACHETE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : Double IPA

Ha una luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose. Birra di colore dorato intenso, con schiuma bianca persistente. Al naso esprime sentori di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce (mango). Machete presenta un amaro deciso ma ben equilibrato con la parte fruttata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
7,6%	17		52

F.T.O 33 cl x 12 - **COD.** 260



FREERIDE BIRRIFICIO DEL DUCATO

STILE : IPA Indian Pale Ale

I suoi profumi frutta tropicale e di pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo. Birra di colore giallo dorato e una schiuma candida e persistente. Questa Ale esprime attraenti sentori di frutta tropicale e pompelmo. Secca e pulita, ha un amaro intenso bilanciato da lievi note biscottate.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
5,2%	13		44

F.T.O 33 cl x 12 - **COD.** 229

**PARADOX**
BIRRIFICIO DEL DUCATO**STILE :** *Belgian Triple*

Birra di alta fermentazione, libera interpretazione delle Tripel belghe. Di colore dorato intenso, ha profumi spiccati di frutta e zucchero candito. In bocca sprigiona un'avvolgente dolcezza, placata da un amaro di medio-bassa intensità. Una birra forte e strutturata. Birra di colore dorato. Schiuma persistente di colore bianco. Sentori di banana, frutta sciroppata, zucchero candito e lievi note erbacee. Presenta un amaro di medio-bassa intensità, bilanciato da una morbida dolcezza..

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
8,0%	17		30

F.T.O 33 cl x 12 - **COD.** 209**A.F.O.**
BIRRIFICIO DEL DUCATO**STILE :** *American Amber Ale*

Birra di alta fermentazione, una libera interpretazione del concetto di Pale Ale. Di color ramato intenso, è caratterizzata dalla generosa luppolatura che prevede l'utilizzo di luppoli di diversa provenienza e da un carattere caramellato con delicate tostature che equilibra egregiamente l'amaro. Birra di colore ramato. Schiuma persistente di colore avorio. Al naso esprime sentori di frutta esotica e agrumi accompagnati da un leggero aroma tostato.

A.F.O. presenta un amaro ben bilanciato con la parte caramellata e dolce dei malti.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
5,4%	11,5		37

F.T.O 33 cl x 12 - **COD.** 202



GIUSTA BIONDA GOLDEN ALE

STILE: Golden Ale

Colore giallo paglierino velato, amarezza decisa e persistente. Birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
5,6%	13	10	Deciso

F.TO 75 cl x 6 - COD. BB0012

F.TO 33 cl x 12 - COD. 169

BIONDA FORTE TRIPLE

STILE: Triple

Colore arancione chiaro con riflessi dorati, amarezza poco percettibile. Birra doppio malto d'orzo, chiara e forte. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate. Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati. L'etilico è presente ma non invadente. Il finale è medio-lungo, suadente ed aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
8,0%	18	10	Poco percettibile

F.TO 75 cl x 6 - COD. BB0005

F.TO 33 cl x 12 - COD. 221

ROSSA FORTE BELGIAN DARK STRONG ALE

STILE: Belgian Dark Strong Ale

Colore ambrato scuro e velato, amarezza quasi assente. Birra doppio malto d'orzo, rossa e forte caratterizzata da una intensa e pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate; il corpo, sorprendentemente leggero, inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU	AMARO
8,0%	18	10	Quasi assente

F.TO 75 cl x 6 - COD. BB0010

F.TO 33 cl x 12 - COD. 192



SANDY ROSSA AL FARRO

STILE: Rossa al Farro

Colore rosso rubino carico, amarezza quasi assente. Birra rossa doppio malto al farro, prodotta con tre diversi tipi di malto d'orzo, con l'aggiunta di avena maltata e farro crudo; i cinque luppoli usati sono sapientemente dosati in un mix elaborato e molto equilibrato. Il particolare «gruit» di spezie conferisce alla Sandy una caratteristica sfumatura speziata.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
7,0%	16		Quasi assente

F.TO 75 cl x 6 - **COD.** BB0016
F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 159

MONTEFIORE BIANCA AL FARRO

STILE: Blanche al Farro

Colore paglierino velato opaco non amara. Ispirata allo stile belga «Bier Blanche», è prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
5,0%	12		Assente

F.TO 75 cl x 6 - **COD.** BB0003
F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 207

SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO

STILE: Ambrata al Farro

Colore arancio carico intenso, amarezza delicata e aromatica. Birra artigianale ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU AMARO
5,5%	13		Delicato

F.TO 75 cl x 6 - **COD.** BB0015
F.TO 33 cl x 12 - **COD.** 151



CINGHIALE NERO NERA AL FARRO

STILE: *Scura al Farro*

Colore bruno intenso quasi nero, amarezza percettibile, moderata, aromatica in evidenza. Birra prodotta con malti di farro, di orzo e luppoli tedeschi e Saaz. Il risultato è una birra molto scura, moderatamente amara, orientata ai toni caldi del farro ma con aromatiche note luppolate. L'ampio finale è caratterizzato da eleganti toni speziati e fruttati.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	14	Moderato

F.TO 75 cl x 6 - COD. BB0007
F.TO 33 cl x 12 - COD. 172

TAMBURA APA AL FARRO

STILE: *American Pale Ale*

Colore dorato carico leggermente velato, amarezza percettibile ma non eccessiva, agrumata ed erbacea. Doppio malto al farro, colore dorato, con aromi eleganti. L'amaro dei luppoli non "punge" a beva conclusa, rimanendo con eleganti sensazioni di amaro erbaceo-agrumato.

Solida, dissetante, ottimo equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,6%	16	33 (Medio)

F.TO 75 cl x 6 - COD. BB0001
F.TO 33 cl x 12 - COD. 309



MARRON

AFFUMICATA CASTAGNE

STILE: *Smoked Ale*

Colore ambrato carico e velato con riflessi arancioni, amarezza quasi assente. Prodotta con malto d'orzo, luppolo Saaz e castagne affumicate macinate, aggiunte durante l'ammostamento. Le castagne conferiscono un delicato sapore di affumicato, mentre il malto regala toni tostati e caramellati. In bocca è dolce e strutturata con un sorprendente finale agrumato/speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,5%	16	Lieve

F.TO 33 cl x 12 - COD. 174

F.TO 75cl x 6 - COD. BB0013

METRA IPA

AL FARRO

STILE: *India Pale Ale (IPA)*

Birra molto aromatica, profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi; il colore è ambrato. Alla beva l'amaro è prevalente ma subito appare bilanciato dalle note agrumate e di frutti tropicali date dalla luppolatura.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,2%	14	55 (Medio)

F.TO 33 cl x 12 - COD. 357



Fondato nel 1935, Magners è il sidro irlandese originale.

Utilizzando 17 varietà di mele irlandesi fresche, lasciate fermentare e maturare per un massimo di 18 mesi, Magners produce sidro a Clonmel, nella contea di Tipperary, da oltre 85 anni.

Dopo la maturazione, Magners viene imbottigliato e trasportato in tutto il mondo affinché tutti lo bevano in un solo modo: con ghiaccio ed in compagnia.

ORIGINAL SIDRO MAGNERS

STILE: Sidro di mela filtrato

Il sidro Magners Original è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Il Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, gran parte delle quali provengono dagli stessi frutteti WM Magners. magners è fatto maturare per un lungo periodo che può arrivare fino a 2 anni, per creare il gusto unico e rinfrescante del sidro preferito di Irlanda.

Colore giallo ambrato con riflessi ramati, di corpo medio e dal perlage vivace. Sapore fruttato e dissetante (per tradizione va servito con ghiaccio).

Abbinamenti:

Fritti, hamburger, ideale in ogni momento conviviale.

VOL. 4,5%

FTO 56,8 cl x 12 - **COD.** 470



PERA SIDRO MAGNERS

STILE: Sidro Irlandese di pera spumantizzato. Ottenuto dalle migliori qualità di pere lentamente fermentate. Distintivo il suo carattere, delicato e rinfrescante il gusto.

Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Dal sapore semisecco con sentorii di pera (si consiglia servito con ghiaccio).

Abbinamenti :
Aperitivo, dolci e dessert.

VOL. 4,5%

FTO 56,8 cl x 12 - **COD.** 485



ROSÉ SIDRO MAGNERS

STILE: Sidro di mela filtrato

Magners Rosé è una nuova svolta su un classico molto amato. Realizzato con la migliore miscela di 17 varietà di mele, raccolte dai nostri frutteti bagnati dal sole nel cuore della Contea di Tipperary.

Adatto per celiaci, approvato dalla società vegetariana. Meglio servito freddo o con ghiaccio, è la bevanda estiva rinfrescante perfetta da gustare con gli amici o a casa.

Abbinamenti : Aperitivo, dolci e dessert.

VOL. 4,0%

FTO 33 cl x 24 - **COD.** 215



ORCHARD PIG REVELLER

STILE: Sidro di mela filtrato.

Reveler è una celebrazione del Somerset!

Generoso l'aroma di mela che ti trasporta in un sidro leggero e rinfrescante con una nota piccante di lime appena spremuto sul finale. La leggera frizzantezza esalta i sapori donando al sidro un gusto leggero e aromatico. Meno bolle significa più mele ...

VOL. 4,5%

FTO 50cl x 12 - **COD.** 257



CHAPLIN & CORK'S VINTAGE CIDER

STILE: Sidro di mela artigianale d'annata.

Somerset Vintage è un sidro semi secco, con un carattere intenso e vellutato. Il suo perlage fine è perfettamente bilanciato da un gusto fruttato e rinfrescante. Realizzato esclusivamente con puro succo ottenuto dalle migliori mele. Un sidro squisitamente artigianale dal cuore del Somerset.

VOL. 8,2%

FTO 50cl x 8 - **COD.** 256



FRAGOLA & LIME SIDRO KOPPARBERGER

STILE: Sidro di mela con succo di fragole e lime.

Aggiungiamo il succo di fragole e lime al sidro di mele Kopparberg, che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, così da ottenere un sidro con un sapore intenso e delicato di frutta con un inconfondibile aroma di fragola.

VOL. 4,0%

FTO 50cl x 15 - **COD.** 475



MIX DI FRUTTI ROSSI SIDRO KOPPARBERGER

STILE: Sidro di mela con succo di lamponi e uva spina.

Aggiungiamo il succo dei lamponi e dell'uva spina combinato con il nostro sidro di mele che utilizza esclusivamente l'acqua proveniente dalla sorgente situata a Kopperberg, dando vita ad un sapore fruttato ed autentico, con un colore vivo e dissetante fino all'ultimo sorso.

VOL. 4,0%

FTO 50cl x 15 - **COD.** 450

TIPOLOGIE

ABBAZIA

Sinonimo di qualità e tradizione. Le birre d'abbazia sono prodotte con l'antico metodo dell'alta fermentazione. Appartengono a questa categoria birre un tempo prodotte nelle abbazie belghe secondo le originali ricette preziosamente custodite dai monaci. Attualmente nessuna è prodotta dai monaci in un'abbazia. Esistono moltissime varietà con forti differenze tra loro. Sono spesso birre ad alta densità e rifermentate in bottiglia. Dal gusto deciso e dalla consistenza rilevante. Principali esponenti di questa categoria sono le birre belghe dalle tonalità che variano dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro. Schiuma ricca e persistente. Si gustano in bicchieri balloon per apprezzarne meglio gli aromi intensi.

ALE

Deriva dall'antica civiltà celtica: è il nome con il quale veniva indicata una bevanda fermentata. E' il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale. Identifica birre ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. In base al contenuto alcolico, al colore o al metodo con cui viene servita, assume aggettivi diversi, avremo quindi diversi stili: bitter ale, brown ale, mild ale, old ale, pale ale, scotch ale. Molto apprezzata la real ale ovvero la ale prodotta con metodi tradizionali antichi. Anche il Belgio vanta una sua tradizione in fatto di ale. Le ale belghe sono generalmente, ma non sempre, di forte contenuto alcolico: Bières d'abbay, ma anche in Germania, klosterbier.

PALE ALE

La cosiddetta "birra pallida" inglese, ad alta fermentazione, di colore ambrato chiaro con riflessi ramati o aranciati, ben luppolata e piuttosto secca, possiede un discreto corpo. Leggermente acidula. Non supera i 5 gradi. Va servita a temperatura di cantina. Tipica di Burton-on-Trent.

INDIAN PALE ALE

Consumata prevalentemente in bottiglia. Inizialmente prodotta per i coloni inglesi in India. Alta fermentazione, leggermente ambrata, tra le Ale è la più pregiata. Versione più alcolica e luppolata della semplice "pale ale", gradazione alcolica intorno ai 5 gradi.

BIRRA PURO MALTO

Birra prodotta con malto d'orzo e/o malto di frumento, senza l'aggiunta di altri cereali non maltati.

SCOTCH ALE

Proveniente dalla Scozia, di colore ambrato intenso con riflessi mogano. Indipendentemente dal contenuto alcolico, che può andare dal 3% al 10% è caratterizzata da evidenti note maltate. Birra scozzese, molto aromatica, scura, di fermentazione alta con una gradazione importante di circa 7 gradi.

STRONG ALE

Chiamata anche old ale, è una birra ad alta fermentazione, tradizionalmente invecchiata un paio di anni prima del consumo. Stile diffuso in Belgio e Gran Bretagna. Forte, robusta, con sapore rotondo, vellutato, pieno. Birra ambrata e aromatica. Supera facilmente il 6% di alcool.

mente alcolica, facilmente oltre il 9%.

BIERE BLANCHE

Birra a base di frumento dall'aspetto opalescente che viene prodotta in Belgio, specialità della regione di Lovanio. In origine prodotta con 45% di orzo, 45% di frumento e 10% di avena. Attualmente prodotta solo con orzo e frumento. Al naso e in bocca risulta fresca e speziata, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di coriandolo e curaçao. Contiene circa il 5% di alcol. Dissetante e digestiva, fruttata leggermente acidula. Il nome deriva dalla sua intensa torbidità che conferisce alla birra un colore bianco lattiginoso e la rende un po' patosa.

DRAUGHT

In inglese significa letteralmente "alla spina". Le lattine e le bottiglie che riportano questa indicazione contengono un dispositivo meccanico atto a simulare l'effetto di spillatura della Birra, famosa è la Guinness.

BOCK

Letteralmente: montone. Birre a bassa fermentazione e a gradazione elevata di produzione tradizionalmente tedesca. Dense, corpose, dal deciso sapore di malto. Quando sono ancora più forti diventano doppelbock. Le bock di solito sono chiare di colore oro intenso, le doppelbock ambrate o scure con un tenore di alcool compreso tra il 6% e il 7,5%. Sapore pieno, corposo. La variante "maibock" veniva tradizionalmente prodotta per le feste primaverili. Dense, corpose, molto maltate. Solitamente chiare nella versione Bock, ambrate o scure nella versione doppelbock.

DOPPELBOCK

Birra tipica della Baviera, chiara o scura di bassa fermentazione, più corposa della Bock, con gradazione alcolica superiore, per legge, al 7%. Di colore ambrato carico o quasi scuro tradizionalmente veniva prodotta in primavera, corposa, densa, con spiccato sapore di malto. Spesso il nome del prodotto contiene il suffisso "ator", se messa in vendita durante la quaresima.

DOPPIO MALTO

Secondo la legge italiana è una birra con una gradazione Plato non inferiore a 14,5° e con circa 6,5% di alcool sul volume.

LAGER

Identificativo di tutte le birre prodotte a bassa fermentazione e lunga stagionatura che non presentano particolari caratteristiche tipologiche. Si sarebbe tentati di dire che è la birra comune, anche se non c'è niente di comune in questo stile birrario che è il più diffuso a livello mondiale. Bionde, spumeggianti e mediamente luppolate di colore oro pallido, con una alcolicità

non eccessiva. Questo stile di birra prende il nome dal tedesco lager che indica i magazzini, le cantine in cui viene messa a maturare.

LAMBIC

Birra caratteristica della Valle della Senna, a ovest di Bruxelles, a fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, che raccoglie cioè il lievito dell'aria e lascia fermentare liberamente il mosto. Prodotta con il 65% di malto d'orzo e il 35% di malto di frumento rifermentata in bottiglia oppure in botti di quercia o rovere. Di gusto vinoso e acido con 4,5 gradi ha un sapore fresco e un colore chiaro opalescente, si beve anche come aperitivo. Generalmente alla frutta, gradazione alcolica circa 4-5%.

MARZEN

Tipica birra tedesca di Monaco di Baviera. Viene prodotta in marzo per essere servita stagionata durante l'Oktoberfest, dove viene bevuta in grandi quantità, esclusivamente in boccali (mass) da un litro. È tipicamente una chiara dorata di buon corpo e dal carattere maltato. Di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico attorno al 5%. Birre di marzo. Termine che sta ad indicare le birre prodotte in primavera; di bassa fermentazione e di modesto tenore alcolico.

PILS PILSNER

Questa tipologia trae il nome dalla città di Pilsen in Boemia, la città ceca dove fu per la prima volta prodotta dalla birreria municipale nel 1942 e nella quale viene tuttora prodotta la famosa Pilsner Urquell. Molto apprezzato questo stile birrario si è diffuso in diversi Paesi dove vengono prodotte birre denominate pils o pilsener. Si tratta di una bevanda a bassa fermentazione dal corpo e dal gusto più definito rispetto alle lager. Fermentazione fredda e lenta, lunga maturazione, con intenso sapore di luppolo che fa virare il gusto secco e pulito. Le pils bavaresi, al contrario, sono meno amare. Il colore è dorato con riflessi tendenti al verde, gusto secco, pulito. Raffinata, perlage

finissimo e aroma inconfondibile, include gran parte delle Premium e Super Premium. Molte delle birre prodotte in Europa, tra cui l'Italia, sono di tipo Pils. Schiuma abbondante con un perlage finissimo che si apprezza maggiormente nei flute.

PORTER

Originaria di Londra, simile alla "stout" ma poco meno scura e amara. Il suo colore bruno scuro molto intenso e il caratteristico tenore di amaro sono dovuti all'impiego di orzo tostato e non maltato. Il gusto amaro è accentuato dal luppolo, presente in percentuale molto alta. Aromatica, di gradazione robusta intorno ai 6-7 gradi.

PREMIUM

Termine di distinzione di qualità riferito ad una birra chiara di tipo lager generalmente di gradazione media.

STOUT

Birra nazionale irlandese, inconfondibile, dal colore nero, il gusto amaro che ricorda il cacao ed il caffè, e una crema densa color nocciola, scurissima e con schiuma cremosa e consistente. E' un prodotto più corposo, più sostanzioso e più forte della Porter. Viene prodotta con orzo torrefatto, non maltato e con l'aggiunta di caramello. Questo stile birrario è molto apprezzato anche in Gran Bretagna ma non mancano birre stout provenienti anche da altri Paesi. Una stout molto forte e famosa è la Russian Stout originariamente prodotta a Londra nell'Ottocento, per essere esportata a Pietroburgo; tuttora in produzione viene esportata in vari Paesi, incluso il nostro. La schiuma cremosa color nocciola, colore scuro impenetrabile e gusto amaro. Le inglesi sono più dolci ("sweat stout", "milk stout" o "cream stout"). Emblema delle stout può esser considerata l'irlandese Guinness.

TRAPPISTA

Tra gli stili di birra è forse uno tra i più particolari. Si tratta infatti di una birra prodotta secondo un'antica

ricetta nelle 6 abbazie trappiste in Europa: 5 in Belgio e 1 in Olanda. Birra ad alta fermentazione, prodotta da monaci trappisti cistercensi con malto ambrato (95%) ed una piccola parte di malto caramello torrefatto (5%). Fortemente luppolata, abbastanza forte. Imbottigliata quando la fermentazione non è ancora terminata. Rifermentata in bottiglia con l'aggiunta di lievito fresco. Gradazione robusta da 6° a 12° alcol. Colore dall'ambrato al bruno scuro. Sapore di malto, aromatico, vinoso, fruttato. Schiuma ricca. Gusto pieno. Si beve in grandi bicchieri balloon per meglio apprezzarne gli aromi. Alcune possono invecchiare.

TRIPEL-TRIPLE

"Ale" belga di colore chiaro rifermentata in bottiglia. Rispetto alla "dubbel" è più alcolica, speziata e meno maltata.

WEISSE (WEIZEN)

Birre tedesche di frumento, leggermente asprigne. Molto dissetanti e rinfrescanti, caratterizzate da una schiuma consistente sono anche assai digestive, sapore acidulo ed una gradazione alcoolica di circa 5 gradi. Altra caratteristica è il lievito che rimane in sospensione dando alla birra un gusto particolare e un aspetto opaco. Nel processo di produzione, accanto al malto d'orzo, si associa, in proporzioni variabili, malto di frumento che conferisce alla birra un aroma particolare. Sono prodotte in tre tipi: hefeweizen (chiare con lievito), dunkelweizen (scure, con lievito) e kristallklar (chiare, ma senza lievito che viene filtrato). Esse assumono diversi nomi a seconda dei metodi di imbottigliamento o del colore; avremo perciò le hefeweisse se imbottigliate con il lievito, le dunkel dal colore ambrato, le kristall filtrate dal colore più brillante.

CHOUFFE



PETROGNOLA

Bitburger



Duvel



BIRIMPORT
— BEVERAGE · WINE · FOOD —

BIRIMPORT S.p.A. | Via di Salone 131/d-e | 00131 Roma
tel. 06.41.92.800 r.a. | info@birimport.com
www.birimport.com