

CATALOGO

BIRRE

GRUPPO AB-INBEV



AB InBev

REGNO UNITO



BASS BEST SCOTCH

STILE: *Strong Scotch Ale*

Birra doppio malto, racchiude tutto il gusto della tradizione scotch con 9 gradi. Colore ambrato. Gusto distintivo, piacevolmente amaro. Aroma deciso.

TESTA SPILLATURA: Grundy

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

FUSTO 30 lt - COD 85

20 CL

40 CL



BASS EXTRA SMOOTH

STILE: *Premium Lager*

Birra lager dal gusto rinfrescante e amabile. Colore chiaro. Gusto rinfrescante e amabile. Aroma deciso.

TESTA SPILLATURA: Grundy

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	12,7	

FUSTO 30 lt - COD 17

20 CL

40 CL

GERMANIA

BECK'S
PILS**STILE:** *Premium Pilsner*

Giallo paglierino. Sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

FUSTO 15 lt - COD 70**FUSTO** 30 lt - COD 76

20 CL

40 CL

BECK'S
NEXT**STILE:** *Premium Pilsner*

Bionda, dedicata a chi non vuole rinunciare alla qualità Beck's e preferisce un gusto poco amaro.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere**FERMENTAZIONE:** Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	22

FUSTO 15 lt - COD 79

20 CL

40 CL

FRANZISKANER
WEISSBIER HEFE**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

TESTA SPILLATURA: A scivolo**FERMENTAZIONE:** Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

FUSTO 30 lt - COD 71

30 CL

50 CL

GERMANIA



20 CL

40 CL

LÖWENBRÄU URTYP

STILE: *Premium*

L'aroma di malto bilanciato e il caratteristico colore dorato, insieme al malto pregiato ed al gusto gradevole, rendono Urtyp una birra speciale e piacevole da assaporare in qualunque momento.

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU
5,2% : 12 : 20

FUSTO 30 lt - COD 28

LÖWENBRÄU MARZEN

STILE: *Lager Special Premium*

Specialità dotata di un delicato aroma di luppolo. Il suo nome deriva dal mese di marzo (in tedesco, März) perché in origine era prodotta alla fine della stagione birraia.

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU
5,2% : 13 : 24

FUSTO 30 lt - COD 34

LÖWENBRÄU TRIUMPHATOR

STILE: *Doppel Bock*

Tipica produzione birraia dei monasteri di Monaco di Baviera. Gusto pieno, caratterizzato da dolci note di malto caramellato e torrefatto, con note amaricanti del luppolo ed una finale sensazione di erbaceo e rabarbaro.

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU
7,6% : 18 : 18

FUSTO 30 lt - COD 99

LÖWENBRÄU PREMIUM PILS

STILE: *Münchener Pils*

Dal colore chiaro, è una pils in puro stile tedesco, caratterizzata da un gusto morbido con decise note amare. Particolarmente rinfrescante, grazie alla sua carbonazione media e coro leggero.

TESTA SPILLATURA: A scivolo
FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. : °P : IBU
5% : 9 : 18

FUSTO 30 lt - COD 60

GERMANIA



SPATEN HELL

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara tradizionale di Monaco di Baviera, di puro malto d'orzo, è dissetante e adatta ad ogni occasione di consumo. Colore dorato, sapore di luppolo molto equilibrato, aroma piacevolmente maltato.

TESTA SPILLATURA: Alla tedesca

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% **°P** 11,75 

FUSTO 30 lt - COD. 0030

30 CL
50 CL

SPATEN PREMIUM BOCK

STILE: *Premium Bock*

Dorata specialità bavarese dall'aroma intenso e corposo di malto, contrastato al palato dal piacevole amaro di luppolo. Gusto dolce e maltato con note amarognole, aroma maltato, colore oro intenso.

TESTA SPILLATURA: Alla tedesca

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 7,5% **°P** 16,2 

FUSTO 30 lt - COD. 0024

30 CL
50 CL

BELGIO



LEFFE BLONDE

STILE: *Belgian Blond Ale*

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

TESTA SPIL.: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	20

FUSTO 20 lt - **COD** 19

30 CL



LEFFE D'ÉTÈ

STILE: *Belgian Blond Ale*

Rinfrescante ed elegante, Leffe d'Été rivela un profumo aromatico caratterizzato da note fruttate e leggermente speziate. La sua dolcezza, amarezza e freschezza la rendono una perfetta birra estiva.

TESTA SPIL.: A bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,2%		

FUSTO 20 lt - **COD** 68

30 CL

BELGIO

LEFFE
RITUEL 9°**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Sapori eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 9,0% °P 20,3 IBU 25

FUSTO 20 lt - COD 74

30 CL

LEFFE
ROSSA**STILE:** *Abbazia Rossa*

Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,6% °P 15,6 IBU 24

FUSTO 20 lt - COD 55

30 CL

LEFFE
AMBREE**STILE:** *Amber Ale*

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

TESTA SPILLATURA: A bicchiere
FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,6% °P 16,8 IBU 25

FUSTO 20 lt - COD 86

30 CL

BELGIO

STELLA
ARTOIS**STILE:** *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

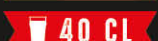
TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,3	9	23

 20 CL

FUSTO 30 lt - COD 56

 40 CL

HOEGAARDEN
WIT BLANCHE**STILE:** *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

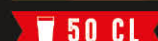
TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
4,9%	12	9	15

 25 CL

FUSTO 20 lt - COD 5264

 50 CL

JUPILER

STILE: *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

TESTA SPILLATURA: a bicchiere

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,2%	11,7	9	25

 25 CL

FUSTO 30 lt - COD 77

 50 CL

PERFECT DRAFT PRO



COD. 7395

PERFECT DRAFT PRO

ALTEZZA: 40 cm - **LARGHEZZA:** 29 cm totale

PROFONDITÀ: 45 cm (raccolti gocce retrattile)

Controllo variabile della temperatura

Possibilità di scegliere la temperatura di servizio della birra (tra 0°C e 12°C).

Temperatura costante

Performance stabili in ambienti con temperature fino a 38°C.

App per controllo remoto

Controlla il tuo spillatore PerfectDraft a distanza con lo smartphone (temperatura, rimanenza, scadenza, notifiche).

Raffreddamento rapido

Da temperatura ambiente a 0°C in 8 ore*.

Spillatura perfetta

La tecnologia Smart Pour garantisce una spillatura perfetta ogni volta. La tecnologia riduce la quantità di schiuma generata.

Ridotta manutenzione: no pulizia delle linee e no CO2

PERFECT DRAFT



GOOSE ISLAND IPA

STILE: *India Pale Ale*

Chiara con profumi floreali e di marmellata di arancia. Gusto brioso, asciutto, con note di malto tostato e albicocche secche. Note di luppolo floreale, frutta, pino e caramello. Finale amarognolo.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,9%	15,5	55

FUSTO 6 lt - **COD.** 5315

HOEGAARDEN
WIT BLANCHE**STILE:** *Weizen blanche Keller*

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrolfattiva lieve ma persistente.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

FUSTO 6 lt - **COD.** 5295

PERFECT DRAFT



STELLA ARTOIS

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amara.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,0% **°P** 11,3 **IBU** 23

FUSTO 6 lt - **COD.** 5296

JUPILER

STILE: *Premium Lager*

Colore dorato, gusto amabile. La Jupiler è una birra relativamente giovane: fu infatti lanciata dal produttore Piedboeuf nel 1966, con il nome Jupiler 5 (come il contenuto alcolico e il numero di ingredienti coi quali si produceva).

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. 5,2% **°P** 11,7 **IBU** 25

FUSTO 6 lt - **COD.** 5297

PERFECT DRAFT

BECK'S
PILS**STILE:** *Premium Pilsner*

Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

FUSTO 6 lt - COD. 5290FRANZISKANER
WEISSBIER HEFE**STILE:** *Weisse*

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	12	12

FUSTO 6 lt - COD. 5292LÖWENBRÄU
ORIGINAL**STILE:** *Münchner Premium*

"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppolatura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,2%	12	19

FUSTO 6 lt - COD. 5293

PERFECT DRAFT



LEFFE BLONDE

STILE: Doppio malto

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,6% **°P** 15,6 **IBU** 20

FUSTO 6 lt - **COD.** 5291

LEFFE, AMBREE

STILE: Amber Ale

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. 6,6% **°P** 16,8 **IBU** 25

FUSTO 6 lt - **COD.** 5294

BELGIO

BIB



STELLA ARTOIS

STILE: *Premium Lager*

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

TESTA SPILLATURA: BiB

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P		IBU
5,0%	11,3	9	23

BIB 12 lt - COD 5271

20 CL

40 CL

LEFFE BLONDE

STILE: *Abbazia*

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

TESTA SPILLATURA: BiB

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,6%	15,6	9	20

BIB 12 lt - COD 5311

30 CL

LEFFE ROUGE

STILE: *Abbazia Rossa*

Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso.

TESTA SPILLATURA: BiB

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,6%	15,6	9	24

FUSTO 12 lt - COD 5239

30 CL

USA

GERMANIA

BIB



MISURA CARTONE



BUD

STILE: Lager Premium

Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

TESTA SPILLATURA: BiB
FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
5,0%	11	12	12

BIB 12 lt - COD 5307

50 CL 25 CL

FRANZISKANER WEISSBIER HEFE

STILE: Weisse

Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

TESTA SPIL.: BiB

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
5,0%	12	12	12

BIB 12 lt - COD 5314

30 CL 50 CL

FRANZISKANER KELLERBIER NON FILTRATA

STILE: Keller Non filtrata

Tipica bavarese che si distingue per le sue qualità. Naturalmente torbida e caratterizzata da un colore ambrato e da un gusto vellutato e corposo. Aroma mediamente intenso e leggermente speziato.

TESTA SPIL.: BiB

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	
5,2%	12	

BIB 12 lt - COD 5328

30 CL 50 CL

GERMANIA



BECK'S PILS

STILE: *Premium Pilsner*
 Colore giallo paglierino. Al naso sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Si esprime nel finale con un corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,2	28

F.TO 33 cl x 24 - COD 110
 F.TO 60 cl x 12 - COD 105
 F.TO 33 cl latt. x 24 - COD 280

BECK'S BLUE ANALCOLICA

STILE: *Premium Pilsner*
 La Beck's Blue rappresenta l'originale gusto schietto e rinfrescante della Beck's Pils, ma senza alcol.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
0,3%	0,3	26

F.TO 33 cl x 24 - COD. 497

GERMANIA

LÖWENBRÄU
ORIGINAL

STILE: *Münchener Premium*
"Birra del Leone" è una delle più antiche della Baviera. Luppoltatura molto delicata. Gusto leggermente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL. :	°P	IBU
5,2% :	12	19

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 351
F.TO 50 cl x 24 - **COD.** 300 latt.

FRANZISKANER
WEISSBIER HEFE

STILE: *Weisse*
Chiara non filtrata. Gusto amarognolo dall'aroma fruttato e agrumato. Schiuma bianca e lussureggiante. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza Tedesca "Reinheitsgebot".

FERMENTAZIONE: Alta

VOL. :	°P	IBU
5,0% :	12	12

F.TO 50 cl x 20 - **COD.** 349

BELGIO

LEFFE
BLONDE**STILE:** Doppio malto

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,6%	15,6		20

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 135
F.TO 75 cl x 6 - **COD.** 364

LEFFE,
AMBRÉE**STILE:** Amber Ale

Birra ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato; Raffinata e delicata. I suoi aromi di scorza d'arancia, spezie e malto tostato sono bilanciati da un finale lievemente luppolato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P		IBU
6,6%	16,8		25

F.TO 33 cl x 24 - **COD.** 166
F.TO 75 cl x 6 - **COD.** 228

BELGIO

LEFFE
RITUEL 9°**STILE:** *Belgian Strong Ale*

Birra d'Abbazia dal colore ramato. Sapori eleganti e profondi di cereali, di spezie amare e banane. Ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
9,0%	20,3	25

F.TO 75 cl x 6 - COD. 499

LEFFE
ROUGE**STILE:** *Belgian Ale*

Colore tra il rosso e l'ambrato, con aroma intenso di malto, note di tostatura e di agrumi. Gusto maltato, tostato e speziato.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
6,6%	15,6	24

F.TO 33 cl x 24 - COD. 145
F.TO 75 cl x 6 - COD. 205LEFFE
TRIPLE**STILE:** *d'Abbazia*

Naturalmente torbida dal colore dorato. Robusta e amara con un fine aroma di chiodi di garofano e dolci sentori di banana, pesca e ananas maturo, nonché aromi speziati, una sottile miscela di coriandolo e arancia.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
8,5%	17,9	15

F.TO 33 cl x 24 - COD. 219

BELGIO E SCOZIA

STELLA
ARTOIS**STILE:** Premium Lager

Birra chiara con schiuma ricca e persistente. Al naso note di erba appena tagliata e mollica di pane. Gusto fresco, piacevolmente amaro.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
5,0%	11,3	23

F.TO 33 cl x 24 - COD. 188

F.TO 66 cl x 12 - COD. 187

HOEGAARDEN
WIT BLANCHE**STILE:** Weizen blanche Keller

Birra chiara "platino". Schiuma bianca e spumosa come una chiara d'uovo montata, persistente e profumata di scorze d'arancio. Aroma agrumato con un leggero fondo di miele e lievito. Finale intenso e aspro che accompagna una sensazione retrofattiva lieve ma persistente. Bière Blanche, naturalmente torbida

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
4,9%	12	15

F.TO 33 cl x 24 - COD. 189

TENNETT'S
SUPER**STILE:** Strong lager

Doppio malto. Colore chiaro. Aroma intenso dominato dal profumo di malto e mela. Finale leggero-amaro derivante dal luppolo che ci accompagna anche nel lungo retronasale.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
9,0%	18,9	25

F.TO 33 cl x 24 - COD. 460

MESSICO E USA



CORONA EXTRA

STILE: Lager

Schiuma evanescente, motivo per il quale questa birra va consumata direttamente dalla bottiglia, l'assenza della schiuma favorirebbe una eccessiva ossigenazione del prodotto alterandone il sapore. Amaro, retroscia luppolato, composta con aggiunta di malto di riso/granturco.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.	°P	IBU
4,5%	11,3	19

F.TO 33 cl x 24 - COD. 153



CORONA CERO

STILE: Lager

Birra analcolica filtrata, prodotta con 100% ingredienti naturali, malto d'orzo, granturco, luppolo, acqua. Gusto leggermente luppolato e leggermente maltato da gustare con una fetta di lime.

FERMENTAZIONE: Bassa

VOL.
0,0%

F.TO 33 cl x 24 - COD. 380



BUD

STILE: Lager Premium

Invecchiata sopra un letto di schegge di legno di faggio per renderla più frizzante. Bud ha il gusto più morbido e più facile da bere. Piacevolmente rinfrescante, pulito, dissetante e ben bilanciato. Prodotta con riso, malto, luppolo, lievito dalla coltura originale di Busch.

FERMENTAZIONE: Alta

VOL.	°P	IBU
5,0%	11	12

F.TO 33 cl x 24 - COD. 223

TIPOLOGIE DI BIRRE

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. È 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.

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. Densa, corposa, 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. Densa, corposa, molto maltata. 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%.

TIPOLOGIE DI BIRRE

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 E 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.

TOUT

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. È 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 impene-trabile e gusto amaro. Le inglesi sono più dolci ("sweat stout", "milk stout" o "cream stout"). Emblema delle stout può essere 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 alcolica 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.



BIRIMPORT
— BEVERAGE · WINE · FOOD —

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