



SELEZIONE

CARTA DELLE BIRRE

ESCLUSIVA

**birre
ITALIANE****MIVA EXPORT LAGER****BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 66**

Birra Premium dal sapore equilibrato e dalla giusta frizzantezza. L'aroma delicato e il gusto piacevole e morbido la rendono una birra dissetante e gradevole.



- ▶ Lager
- ▶ Alc. 4,8% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 5-8°C

Piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni bianche, terrine e salumi poco stagionati, formaggi freschi, paste con condimenti leggeri anche con pomodoro. Si sposa perfettamente con una focaccia con crusca di pesce e pesce marinato o con una pizza margherita semplice.

**birre
ITALIANE****L'ITALICA CHIARA****BOTTIGLIA CL. 75**

Ottenuta da ingredienti selezionati, ha un profumo agrumato ed erbaceo accompagnato da piacevoli note di miele d'acacia. Al palato si presenta secca, di corpo leggero, con taglio finale gradevolmente amaro.



- ▶ Chiara
- ▶ Alc. 4,5% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Alta Fermentazione
- ▶ Servire a 6-7°C

Facile da bere, ricca di sapore e gusto. Si accompagna perfettamente a fritture di verdure, formaggi a latte di vacca freschi o a media stagionatura (Squacquerone, Stracchino, Ricotta, Caciotte, ecc.) pollame e focacce.

**birre
ITALIANE****L'ITALICA DOPIO MALTO****BOTTIGLIA CL. 75**

Colpisce per i suoi straordinari profumi agrumati di arancia amara e pompelmo, con aggiunta di note balsamiche. Di grande carattere, al palato si ritrovano leggere note caramellate e un amaro pronunciato.



- ▶ Doppio Malto
- ▶ Alc. 6,5% vol.
- ▶ Ambrata chiara
- ▶ Alta fermentazione
- ▶ Servire a 7-8°C

Ideale con salumi stagionati, formaggi a latte di vacca di media e lunga stagionatura o pasta dura (Parmigiano Reggiano, Bitto, Casera, ecc.), carni di maiale e di manzo alla brace.

**birre
ITALIANE****ABRACADABRA SPECIALE BIONDA****BOTTIGLIA CL. 75**

Malto d'orzo primaverile e luppoli selezionati sono gli ingredienti che le danno un gusto unico. L'artigianalità alla base della lavorazione consente di ottenere un prodotto particolarmente dissetante e piacevole da bere.



- ▶ Speciale Bionda
- ▶ Alc. 5,5% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 4°C

Si accompagna perfettamente a piatti a base di verdure, formaggi freschi o a media stagionatura, carni bianche. Da servire molto fredda in un cestello di ghiaccio per apprezzarne meglio le proprietà organolettiche.

**birre
TEDESCHE****FALKENTURM EXPORT LANDBIER****BOTTIGLIA CL. 50**

È una birra caratteristica, rotonda e piena di gusto. Il nome tedesco "Landbier" significa "birra del territorio locale" ed è tipico della export prodotta in Franconia (la parte nord della Baviera). È autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione.



- ▶ Export
- ▶ Alc. 5,4% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7°C

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci.

**birre
TEDESCHE****ORFRUMER HEFEWEIZEN****BOTTIGLIA CL. 50**

Birra a base di orzo e frumento, dissetante, tipicamente caratterizzata dai profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti i sentori di banana, lampone, ribes e lievito.



- ▶ Weizen/Weissbier
- ▶ Alc. 5,5% vol.
- ▶ Chiara paglierino scarico
- ▶ Alta Fermentazione
- ▶ Servire a 6-7°C

Ottima come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, anche frittare e preparazioni a base di pesce azzurro, insalate e salumi leggeri, carni bianche e di maiale, da non perdere con crauti e wurstel. La pizza giusta è una Margherita ben speziata, con molto origano. Si raccomanda di non servirla con il limone, che rovinerebbe il gusto della birra.

**birre
TEDESCHE****PYRASER GUTSHERN PILS****BOTTIGLIA CL. 50**

È una birra Pils classica il cui luppolo profumato le conferisce un sapore gradevolmente amaro, fine ed elegante, con un equilibrio unico.



- ▶ Pils
- ▶ Alc. 5,1% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7°C

Ideale come aperitivo. Si abbina con antipasti classici, primi piatti, pizza, salumi e formaggi a pasta molle, frittare leggere e anche piatti a base di pesce e carni non impegnative. È ideale da bersi in qualsiasi occasione e momento della giornata.

**birre
TEDESCHE****PYRASER ANALCOLICA****BOTTIGLIA CL. 50**

Delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto, è il modo più frizzante per spegnere la sete di chi guida. Oltre all'assenza di alcool, questa birra analcolica garantisce anche il piacere di bere una birra piacevole e rinfrescante.



- ▶ Analcolica
- ▶ Alc. <0,5% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7°C

Birra facile da bere, ideale come aperitivo. Le birre analcoliche si accompagnano meglio per la loro leggerezza a saporiti non troppo intensi come pasta con sughi freschi, carni bianche e formaggi non stagionati, insalata mista.



PYRASER SCHWARZBIER

BOTTIGLIA CL. 50

È una specialità dal sapore unico, rotondo e aromatico conferitole dal luppolo selezionato e dal dolce aroma di malto tostato, che le dona un colore tendente al nero.



- ▶ Monaco
- ▶ Alc. 5,2% vol.
- ▶ Scura
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7-8°C

Ottima con piatti a base di verdura. Per quanto riguarda i dessert è perfetta con i dolci o torte di cioccolato.



PYRASER SEI CEREALI

BOTTIGLIA CL. 50

È una birra speciale, non filtrata, a base di sei tipi diversi di cereali accuratamente selezionati, ognuno con una propria caratteristica. Dal sapore leggermente fruttato e abboccato, ha un piacevole retrogusto rinfrescante.



- ▶ Ai sei cereali
- ▶ alc. 4,6% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Alta Fermentazione
- ▶ Servire a 7°C

Con arrosti di vitello e manzo, formaggi stagionati e pollo.



PYRASER RADLER

BOTTIGLIA CL. 50

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



- ▶ Radler
- ▶ Alc. 2,7% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 6-7°C

Ideale da bere nei giorni caldi di primavera-estate; si abbina a piatti freddi leggeri e mediterranei o anche un semplice panino.



PYRASER LANDBIER EXPORT HELL

BOTTIGLIA LT. 3

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome "Landbier" è sinonimo di Export ed è tipico della Franconia, la parte nord della Baviera.



- ▶ Export
- ▶ alc. 5,4% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7°C

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.



PYRASER JUBELTRUNK

BOTTIGLIA CL. 50 E LT. 3

Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un gusto specialmente aromatico.



- ▶ Bock celebrativa
- ▶ Alc. 5,5% vol.
- ▶ Rossa accesa
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7-8°C

Fantastica con piatti di carne, patate e verdura e con tutti i piatti a base di salse dense. Ideale per una "gioiosa bevuta" con un gruppo di amici.



PYRASER HERZBLUT IMPERIAL PALE ALE

BOTTIGLIA CL. 75

Birra bavarese di carattere artigianale, definita come IPA. Ha una schiuma color crema dalla consistenza fine e profumo floreale, di agrumi e frutti esotici. Bionda ambrata, è corposa, ricca di sapori e fortemente luppolata.



- ▶ Pale Ale
- ▶ Alc. 6,5% vol.
- ▶ Bionda Ambrata
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 9-10°C

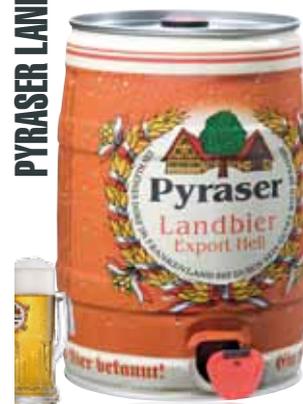
Specialità adatta per accompagnare i piatti speciali tipici della tradizione bavarese, più in generale è ideale per accompagnare preparazioni robuste, strutturate e molto decise, da provare con cibi sapidi o molto piccanti.



PYRASER LANDBIER EXPORT HELL

FUSTINO LT. 5

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome tedesco "Landbier" significa birra del territorio locale ed è tipico della export prodotta in Franconia (la parte nord della Baviera). È autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione.



- ▶ Export
- ▶ alc. 5,4% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7°C

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.



WEISMAYER KELLERTRUNK

FUSTINO LT. 5

Birra ambrata, non pastorizzata e non filtrata, dal gusto consistente, delicatamente speziato con finale luppolato. Corposa e con sapore aromatico, è la birra ideale per gli amanti della tradizione - come si legge: "Originale dal 1798, brassata secondo un'antica ricetta che risale a più di 200 anni fa".



- ▶ Keller
- ▶ Alc. 5,2% vol.
- ▶ Ambrata
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7°C

Molto dissetante è ideale con piatti a base di carne rossa. Ottimo per una cena, una festa, una serata in compagnia, il formato in fustino da 5 litri è l'ideale per condividere insieme ad altri questa specialità.





birre BELGHE

AUGUSTIJN

BOTTIGLIA CL. 33, CL. 75 E CL. 150
Una delle più apprezzate Birre d'Abbazia. È gradevolmente aromatizzata e lascia in bocca un retrogusto pulito.



- ▶ **Abbazia**
- ▶ **alc. 7,5% vol.**
- ▶ **Chiara leggermente ambrata**
- ▶ **Alta Fermentazione**
- ▶ **Servire a 8°C**

Primi piatti strutturati, timballo di riso, stracotti o stufati di carne bianca o rossa, zuppi di pesce con condimenti ricchi. Dolci al cucchiaio a base di crema o vaniglia. Per quanto riguarda la pizza, la birra d'abbazia si abbina bene con quelle guarnite con formaggi forti, cremosi, a pasta molle e profumati. È anche un'ottima birra da meditazione come tutte le birre di questa tipologia.



birre BELGHE

GULDEN DRAAK

BOTTIGLIA CL. 33, CL. 75 E CL. 150
Birra corposa e forte, di una categoria speciale, così piena di sapore tradizionale, che al palato presenta sentori di cioccolato e caffè.



- ▶ **Strong Dark**
- ▶ **Alc. 10,5% vol.**
- ▶ **Scura**
- ▶ **Alta Fermentazione**
- ▶ **Servire a 8°C**

Si abbina a piatti complessi, risotti con carne di manzo, arrosti di carni rosse, grigliate e selvaggina, pizze dal gusto saporito. Adatta anche ai dolci di pastafrolla, aromatizzati al cioccolato o al caffè.



birre BELGHE

BORNEM DUBBEL

BOTTIGLIA CL. 33
Dal sapore rotondo e profumato, forte e piena di carattere. Il gusto è bilanciato e ha una dolce corposità. Birra inizialmente grintosa, lascia poi in bocca un sapore dolce e sobrio.



- ▶ **Abbazia**
- ▶ **Alc. 7,5% vol.**
- ▶ **Bruna, tonaca di frate**
- ▶ **Alta Fermentazione**
- ▶ **Servire a 8°C**

Primi piatti, riso o altri cereali con condimenti ricchi, anche speziati o piccanti. Carni rosse, selvaggina, arrosti o grigliate, formaggi robusti specie erborinati. Pasticceria secca o speziata, al cioccolato o al caramello. Per quanto riguarda la pizza, la birra d'abbazia si abbina bene con quelle ai formaggi forti, cremosi, a pasta molle e profumati. È anche un'ottima birra da meditazione.



birre BELGHE

GULDEN DRAAK 9000

BOTTIGLIA CL. 33
È una birra ambrata dall'alto tenore alcolico, prodotta con 3 differenti malti, dalla schiuma compatta e persistente. Al naso si presenta molto fresca, abbastanza speziata, con molte note floreali e con un finale ricco di malto. È una birra corposa, complessa, di gran carattere, per il vero intenditore.



- ▶ **Abbazia**
- ▶ **Alc. 10,5% vol.**
- ▶ **Ambrata**
- ▶ **Alta Fermentazione**
- ▶ **Servire a 8°C**

Ideale per accompagnare formaggi stagionati, salumi, e carni rosse dalle seguenti preparazioni: stufati, speziati e brasati. Si abbina perfettamente anche a molluschi e crostacei.



birre BELGHE

BORNEM TRIPEL

BOTTIGLIA CL. 33
Birra chiara, vagamente color pesca, è forte e completa. Ha un sapore pieno e ricco di sfumature, con un tocco di aroma pepato percepibile nel retrogusto.



- ▶ **Abbazia**
- ▶ **Alc. 9% vol.**
- ▶ **Chiara paglierina**
- ▶ **Alta Fermentazione**
- ▶ **Servire a 8°C**

Ideale con formaggi molto stagionati e saporiti, anche erborinati, con piatti decisi e strutturati. Per quanto riguarda la pizza, la birra d'abbazia si abbina bene con quelle guarnite con formaggi forti, cremosi, a pasta molle e profumati. È anche un'ottima birra da meditazione come tutte le birre di questa tipologia.



birre BELGHE

DELIRIUM TREMENS

BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 75
Birra dalle ottime qualità degustative. Il luppolo selezionato e le diversità di malti che la compongono ne accentuano le qualità. Al palato presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività.



- ▶ **Tripel Blonde**
- ▶ **Alc. 8,5% vol.**
- ▶ **Chiara color pesca**
- ▶ **Alta Fermentazione**
- ▶ **Servire a 7-8°C**

Ideale come aperitivo insieme a stuzzichini saporiti (es. prosciutto affumicato, formaggio, pane di segale); preferibile con formaggi stagionati, salumi, molluschi e crostacei. È anche un'ottima birra da meditazione come tutte le birre di questa tipologia.



DELIRIUM NOCTURNUM

BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 75

Birra dal carattere marcato e vigoroso. Ha un gusto forte, un sentore spiccato di luppolo e un forte grado alcolico. Il suo amaro ha una lunga persistenza in bocca.



- ▶ Tripel Brune
- ▶ Alc. 8,5% vol.
- ▶ Bruna, tonaca di frate
- ▶ Alta Fermentazione
- ▶ Servire a 7-8°C

Da accompagnare preferibilmente con affumicati in genere, con piatti robusti, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. E anche un'ottima birra da meditazione come tutte le birre di questa tipologia.



BLANCHE DES NEIGES

BOTTIGLIA CL. 33

Ha un'amarezza spiccata e un aroma profumato con sentori esotici. Vi si percepisce una leggera sensazione di curaçao e la classica fragranza di buccia d'arancia. Ha un colore molto chiaro ma mantiene la caratteristica torbidità tipica delle birre Blanche.



- ▶ Blanche
- ▶ Alc. 4,8% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Alta Fermentazione
- ▶ Servire a 4°C

Ottima per accompagnare antipasti di mare come l'insalata di polipo, primi piatti leggeri a base di verdura, risi alle spezie, insalate e carpacci di carne o di pesce.



MONGOZO PREMIUM PILS

BOTTIGLIA CL. 33

Leggermente amara e con sentore di luppolo, questa Pils di origine Belga ha un sapore rinfrescante ed è facile da bere. È una birra particolare che unisce insieme tre peculiarità: senza glutine (Gluten free), biologica (Organic) e inserita nel mercato equo e solidale (Fairtrade).



- ▶ Pils
- ▶ Alc. 5% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Bassa Fermentazione
- ▶ Servire a 7-8°C

Per i celiaci, tutti i piatti e preparazioni adatte alla loro dieta, tra cui: riso, piatti con farina per celiaci, tutti i tipi di carne, pesce, molluschi e crostacei non mescolati con altri ingredienti. Per i non celiaci si suggerisce un abbinamento classico di una Pils tradizionale.



FLORIS KRIEK

BOTTIGLIA CL. 33

Birra con uno spiccato sapore di frutta tra cui prevale il gusto della ciliegia/amarena (come dice il nome fiammingo "Kriek").



- ▶ Aromatizzata alla Frutta
- ▶ Alc. 3,6% vol.
- ▶ Rossa
- ▶ Alta Fermentazione
- ▶ Servire a 4°C

Birra moderata ed equilibrata va gustata come aperitivo o bevanda rinfrescante. Da abbinare con tutti i dolci da forno, specie se alla frutta.



FLORIS FRAISE

BOTTIGLIA CL. 33

Birra dall'aroma molto profumato e al gusto di fragola; il sapore è zuccherino, ma il gusto di frutta rimane equilibrato e non prevale sulla birra.



- ▶ Aromatizzata alla Frutta
- ▶ Alc. 3,6% vol.
- ▶ Rosa
- ▶ Alta Fermentazione
- ▶ Servire a 4°C

Birra moderata ed equilibrata va gustata come aperitivo o bevanda rinfrescante. Da abbinare con tutti i dolci da forno, specie se alla frutta.



FLORIS APPLE

BOTTIGLIA CL. 33

Birra dall'aroma molto profumato e al gusto di mela; il sapore è zuccherino, ma il gusto di frutta rimane equilibrato e non prevale sulla birra.



- ▶ Aromatizzata alla Frutta
- ▶ Alc. 3,6% vol.
- ▶ Chiara
- ▶ Alta Fermentazione
- ▶ Servire a 4°C

Birra moderata ed equilibrata va gustata come aperitivo o bevanda rinfrescante. Da abbinare con tutti i dolci da forno, specie se alla frutta.



birre
INGLESI

SPITFIRE

BOTTIGLIA CL. 50

Birra di alta qualità che si caratterizza per la sua elevata finezza. Il gusto è raffinato e morbido, ma contemporaneamente secco e abboccato al primo assaggio. Molto piacevoli i sentori di luppolo fresco.



- Bitter Ale
- Alc. 4,5% vol.
- Rossa ambrata
- Alta Fermentazione
- Servire a 8-9°C

Si può abbinare a molti piatti sia di carni bianche sia di carni rosse. Da gustare al momento dell'aperitivo con stuzzichini e tartine. Si può bere in qualsiasi momento della giornata.



birre
INGLESI

1698

BOTTIGLIA CL. 50

Birra dal gusto pronunciato ma scorrevole, molto piacevole al palato. Il retrogusto è di miele leggermente amaro. Vi si percepisce un leggero sentore di caramello.



- Strong Ale
- Alc. 6,5% vol.
- Rossa ambrata, con riflessi scuri
- Alta Fermentazione
- Servire a 9-10°C

Birra corposa e robusta, si abbinata con carni rosse, agnello, fegato, formaggi molto stagionati. Si sposa bene con una pizza ai quattro formaggi.



birre
INGLESI

BISHOPS FINGER

BOTTIGLIA CL. 50

Birra decisa e di carattere forte, dall'aromatico bouquet luppolato e dai persistenti sapori di lampone e frutti di bosco.



- Ale
- Alc. 5,4% vol.
- Rossa
- Alta Fermentazione
- Servire a 8-9°C

Con carni rosse, agnello, fegato, formaggi molto stagionati. Si sposa bene con una pizza ai quattro formaggi.



birre
INGLESI

MASTER BREW

BOTTIGLIA CL. 50

Birra amara, molto caratteristica. Prodotta utilizzando solamente le varietà del luppolo Goldings e Target, autoctone del Kent (nel sud della Gran Bretagna).



- Ale
- Alc. 4,0% vol.
- Rossa
- Alta Fermentazione
- Servire a 8-9°C

Facile da bere, nonostante la corposità, si può abbinare a molti piatti, anche a quelli importanti e a dolci ricchi.



birre
INGLESI

WHITSTABLE BAY

BOTTIGLIA CL. 50

Birra dal tipico sapore delicatamente amaro con sfumature floreali e gusto secco, è prodotta utilizzando solo le materie prime originali del Kent.



- Ale
- Alc. 4,0% vol.
- Rossa
- Alta Fermentazione
- Servire a 8-9°C

Eccellente come aperitivo, da abbinare a preparazioni leggere come carni bianche, verdure grigliate o al vapore, formaggi freschi e molli, insaccati.

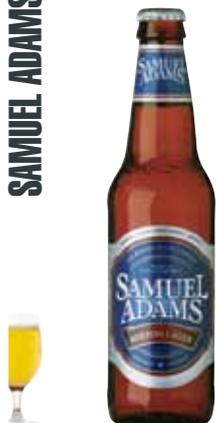


birre
AMERICANE

SAMUEL ADAMS BOSTON LAGER

BOTTIGLIA CL. 35,5

Birra dal sapore pieno e ricco che allo stesso tempo si presenta bilanciato e complesso. Pur essendo una lager americana, è collocabile nel quadro della tradizione birraria europea.



- Lager
- Alc. 4,8% vol.
- Chiara
- Bassa Fermentazione
- Servire a 6-8°C

Ideale con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni bianche, terrine e salumi poco stagionati, formaggi freschi, paste con condimenti leggeri anche con pomodoro, pizza dai condimenti semplici.



birre
CINESI

SUN LIK

BOTTIGLIA CL. 33

Il sottofondo di grano tostato si accompagna gradevolmente a un floreale retrogusto amarognolo. L'aggiunta di riso le conferisce il suo inconfondibile sapore orientale.



- Lager
- Alc. 5,0% vol.
- Chiara
- Bassa Fermentazione
- Servire a 7°C

Ideale con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni bianche, formaggi freschi, paste con condimenti leggeri, pizza dai condimenti semplici.



birre da tutto il mondo



LA MIGLIOR SELEZIONE DELLE NOSTRE BIRRE

MILVA

l'italiana
BIRRA

FALKENTURM
LA ROMANTICA BIRRA TEDESCA
Export Landbier

BIFE

Pyraser
Gutsherrn
Pils

EIN FÜR JEDES DOSE IM FRANKENLAND IST DURCH SEIN GUTES BIER BEKANNT
L'UNYANN

BIRRA DI
VIKINGE
BEER - BIER

Grundstern hall beer

La birra è probabilmente la bevanda più antica del mondo prodotta da sempre con acqua, orzo e lievito, poi anche con altri cereali e aromatizzata prima con erbe e infine col luppolo. La birra non è mai stata propriamente inventata, piuttosto si è sviluppata. Come il vino, la birra è frutto di una fermentazione di zuccheri che si realizza attraverso lieviti naturali o selezionati dall'uomo. Due sono i tipi di fermentazione che sono alla base delle sue diverse classificazioni: alta e bassa, cioè Ale e Lager. La prima è la più antica; la fermentazione avviene a temperatura elevata e il lievito durante questo processo sale in superficie del tino di fermentazione. La seconda, messa a punto nel secolo scorso, opera a temperature più basse e durante il processo il lievito si deposita sul fondo del tino. Esiste poi una terza categoria di birre ottenute con una fermentazione spontanea chiamate Lambic. In ogni modo, è all'interno delle prime due categorie che una miriade di stili differenzia le birre le une dalle altre. La birra è oggi una delle bevande più diffuse nel mondo sia in termini di produzione sia di consumo. Riguardo al colore e al grado alcolico, sia le birre Ale sia le birre Lager possono essere di qualsiasi colore e gradazione. Proprio per questo motivo, esistono molte birre che, pur potendo ricondursi a una di queste famiglie, hanno peculiarità così definite che creano stili a se stanti.

Di seguito, indichiamo i principali tipi di birra suddivisi secondo i metodi di produzione:

Ale: indica una vasta gamma di tipi di birra, che hanno in comune il fatto di essere ottenuti da malto d'orzo e di utilizzare lieviti per l'alta fermentazione, che conferiscono alla birra il tipico sapore dolce, con un corpo pieno e fruttato. La maggior parte delle birre Ale contiene anche erbe o spezie, solitamente luppolo, che donano un aroma amaro ed erbaceo e bilanciano la dolcezza del malto. Le Ale si possono suddividere in tre sotto insiemi in base alla provenienza geografica: le Ale Belge, le Britanniche e le Tedesche (dette "Alt").

Lager: è una birra di colore oro pallido leggermente velato, con un sapore generalmente amaro e una gradazione alcolica standard solitamente intorno ai 5% vol. Ha una buona luppolatura che lascia però spazio anche a toni maltati. In generale con la parola "Lager" s'indicano le birre chiare a bassa fermentazione di ogni parte del mondo, in genere più leggere, pulite e facili da bere.

Pils/Pilsner: sono birre di origine ceca, più precisamente boema, che rappresenta probabilmente lo stile più classico fra le lager chiare: sono di colore chiaro o dorato, in genere molto luppolate (quindi più amare), con una schiuma abbondante e un perlage finissimo.

Weiss/Weizen: sono birre ad alta fermentazione ottenute da una miscela di orzo e frumento. La loro caratteristica principale è la leggera cremosità, il colore naturale biondo opaco, la gradazione media, e un certo carattere speziato e acidulo. Talvolta sono chiamate "birre bianche", ma non a causa del loro colore, che è anzi spesso di un biondo non trasparente e quasi torbido, ma a causa della schiuma abbondante che scaturisce durante la fermentazione. Sono molto dissetanti e rinfrescanti e facilitano la digestione.

Stout: sono birre ad alta fermentazione caratterizzate da un colore molto scuro, quasi nero dato da una tostatura molto marcata. Generalmente la gradazione è relativamente bassa, e l'amaro intenso ha note che ricordano il cacao e il caffè. La loro caratteristica principale è la crema densa e abbondante, color nocciola. Un sottostile delle stout sono le Porter: hanno colore scuro e gusto torrefatto ma corpo e amarezza meno densi.

Dunkel e Schwarz: la birra Dunkel ha origini antiche. Sono birre caratterizzate da un buon corpo, da un colore ambrato/bruno e da un gusto dolce e maltato. I toni sono spiccatamente tostati, con note di cioccolata e frutta secca (nocciola).

Le birre Schwarz (non facili da reperire) sono più scure e più tostate, una sorta di Stout a bassa fermentazione, magari leggermente più maltate e caratterizzate da note fresche e secche di liquirizia e cioccolato amaro. In genere le scure tedesche tendono a non avere una gradazione alcolica elevata.

Bock e Doppelbock: classici stili di origine tedesca, cui appartengono le birre più forti.

Le Bock sono a bassa fermentazione e a gradazione elevata (fra i 6,5 e i 7,5 gradi), dense e corpose, con un deciso sapore di malto. Di solito sono chiare, ma lo stile non è ben definito. Le Doppelbock sono più forti delle Bock con un tasso alcolico di oltre 7,5% vol. Il loro colore va dal dorato intenso, al bruno, al marrone; il gusto è molto maltato ma con più note caramellate, talvolta bilanciato da una discreta luppolatura.

Abbazia o Abbey: chiamate così per la tradizione e la cura artigianale con cui sono tuttora realizzate, le birre d'Abbazia nascono anticamente nei vecchi monasteri belgi. Oggi, sono prodotte da birrerie artigianali secondo le ricette del passato e con l'antico metodo medioevale dell'alta fermentazione. Sono birre solitamente corpose e particolarmente aromatiche, di forte contenuto alcolico (tra i 6 a i 9 gradi) per via dell'usanza della rifermentazione in bottiglia. La loro colorazione varia dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro.

Trappista: più che uno stile, un marchio d'origine, secondo il quale la birra deve essere prodotta tuttora all'interno di alcuni monasteri di Belgio e Olanda.

la
miglior
selezione
delle
nostre
birre