EURO BEVANDE
Birre alla spina

IT'S BEER TIME

La Birra è il nostro simbolo, ma soprattutto la nostra grande passione, che viviamo in tutti i suoi molteplici aspetti, apprezzandone le sfumature, facendoci ispirare di volta in volta da un maggior numero di appassionati del buon bere. Perché EuroBevande esiste per il vostro desiderio di condividere e di godere con leggerezza esperienze gustative sempre diverse.

"LA NOSTRA MISSIONE È DISSETARVI"

È il motto EuroBevande, cui sta a cuore, prima di tutto, contrastare abuso e alcolismo, attraverso un sano soddisfacimento delle vostre esigenze, della vostra curiosità di scoprire il mondo della Birra, di assaporarlo tutti insieme, senza mai dimenticare di affiancare la fondamentale componente culturale e qualitativa al clima di puro divertimento tipico del nostro animo gioviale e goliardico. Per questo vi stupiremo con nuove e creative novità nel mondo della birra.

EURO BEVANDE

SPEZIALBIER-
BRAUEREI

FORST

BIRRA-BIÈRE-BEER-BIER

Birra FORST fu fondata nel 1857 da due imprenditori meranesi che intuirono con felice ispirazione, che quella in cui ancor oggi è collocato lo stabilimento era la zona perfetta: superba acqua di sorgente, ampi spazi di fondo valle, aria pura in una natura incontaminata, con le maestose montagne a fare da cornice. Nel corso degli anni, Birra FORST si sviluppa sino a divenire una delle più grandi birrerie d'Italia. La perfetta armonia fra un rispetto assoluto della natura nelle sue manifestazioni e una tecnica allo stato dell'arte, rende Birra FORST la depositaria di un'arte birraria senza eguali. Ancora oggi Birra FORST è proprietà della famiglia Fuchs che come sempre nel corso degli anni, tiene fede alla sua filosofia esistenziale, qualità eccelsa dei suoi prodotti nell'assoluto rispetto della natura. Ma FORST non è solo arte birraria. Molti sono infatti gli interventi a sostegno di varie associazioni e circoli per la salvaguardia delle tradizioni locali.

ITALIA

FORST KRONEN

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

5,2°

È una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta la soddisfazione di ogni aspettativa del vero intenditore di birra.

FORST PILS

5,0°

FORMATO FUSTO **L. 15/30**
ATTACCO **KEG**

Grazie all'impiego di luppolo aromatico di grande pregio ed a un processo di maturazione particolare, si ottiene quel profumo di luppolo così stimolante.
La fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto finemente elegante e a una schiuma compatta, la caratterizzano come una delle migliori birre della tipologia Pils.

FORST SIXTUS

FORMATO FUSTO **L. 15**
ATTACCO **KEG**

6,5°

La notissima e apprezzata doppio malto di casa FORST deve il suo sapore caramellato, unico nel suo genere, ai particolari malti speciali impiegati e a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte e indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

FORST HELLER BOCK

FORMATO FUSTO **L. 15**
ATTACCO **KEG**

7,5°

Concepita attraverso un originale sistema di produzione a due miscele e fermentata in modo classico, questa birra viene maturata nella tradizionale cantina delle birre doppio malto della FORST. Il risultato è una fantastica armonia fra malto e luppolo, una doppio malto dall'aroma molto marcato e molto elegante. Il retrogusto è caratterizzato da una nota lievemente maltata e al tempo stesso notevolmente elegante di fruttato.

FORST FELSENKELLER

5,2°

FORMATO FUSTO **L. 15**
ATTACCO **KEG**

Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perchè infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso!

FORST PURO MALTO

FORMATO FUSTO **L. 15**
ATTACCO **KEG**

5,2°

Questa birra dal corpo pieno e strutturato colpisce per i suoi richiami di miele di acacia ed il sentore di luppolo che la rende insostituibile compagna di abbinamenti gastronomici sapidi. Una birra a bassa fermentazione dal colore oro chiaro, perfetto abbinamento a cibi tradizionali.

PLØTEGHER

Il progetto Plotegher Beer nasce dalla passione dei fratelli Matteo e Stefano Plotegher per la storia e le antiche tradizioni legate alla birra un tempo considerata bevanda magica al territorio e al popolo Cimbro del quale fanno parte.
Dopo 20 anni di produzione casalinga, nel 2015 nasce l'azienda che, a Besenello, lavora e realizza i propri prodotti ai piedi del grande maniero trentino, Castel Beseno situato alla fine della splendida Valle del Rospach, (Rio Cavallo in italiano) che porta agli altipiani cimbri.
Ogni fase della lavorazione subisce l'influenza del territorio in cui viene pensata e prodotta, riscoprendo le antiche tradizioni risalenti agli omonimi antenati danesi.

ITALIA

ASGARD

FORMATO FUSTO **L. 25**
ATTACCO **KEG**

5,0°

La birra artigianale chiara,
dal colore giallo opalescente
e dal gusto amaro equilibrato
con schiuma abbondante.
La birra degli emigrati Trentini in America
che al loro rientro riportano
in questo prodotto il luppolo fruttato
della California
ora coltivato in trentino.

VALKIRIJA

5,0°

FORMATO FUSTO **L. 25**
ATTACCO **KEG**

Birra artigianale Trentina.
La birra artigianale
dal carattere Cimbro,
nasce da un'antica ricetta medievale
e porta al suo interno la storia
degli antenati Vikinghi in Jutland
(da dove provengono i Cimbri).
Birra dal coloro chiaro opaliscente torbido
ben luppolata con sapore amarognolo
e finale erbaceo come da tradizione.

ØL

FORMATO FUSTO **L. 25**
ATTACCO **KEG**

5,0°

La birra artigianale
bionda per tutti, equilibrata,
non filtrata ma quasi trasparente
grazie al trattamento a freddo
che gli conferisce un sapore
estremamente piacevole.

CORCOLOCIA

FORMATO FUSTO **L. 25**
ATTACCO **KEG**

4,6°

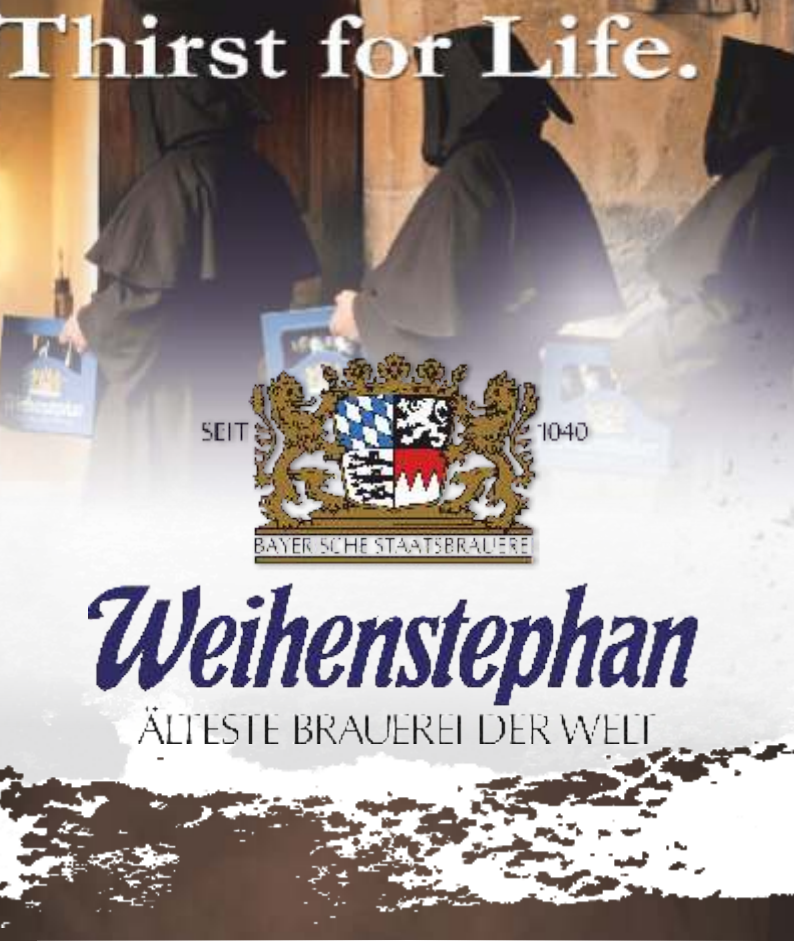
La birra artigianale nera
con carattere trentino,
impenetrabile,
con schiuma densa e persistente,
sapori di caffè, liquirizia
e resine lignee di larice
da Guardia di Folgaria (TN).

NEVIK

7,5°

FORMATO FUSTO **L. 25**
ATTACCO **KEG**

Birra ad alta fermentazione
d'Abazia Pagana Trentina
di colore rosso intenso,
dal gusto deciso e dal corpo pieno,
dolce con finale luppolato.
La schiuma è abbondante e persistente,
dall'aroma leggermente speziato.



Weihenstephan è considerata la Mecca della birra. E non si tratta di un caso: infatti si trova qui la più antica birreria del mondo ancora esistente.
Nell'anno 1040, il monastero benedettino Weihenstephan ottenne, nella città di Freising, il diritto "di produrre birra e di distribuirla". Già nell'anno 768 si trovava nelle vicinanze del monastero una piantagione di luppolo, il cui raccolto veniva sicuramente utilizzato nel convento. Per cinque volte gli incendi ridussero tutto in cenere.
Ebbero luogo terremoti, epidemie e carestie e per tre volte il monastero fu saccheggiato da truppe nemiche. Ma grazie a Dio, la qualità della birra non ne ha mai sofferto. Nel 1803, la ricca tradizione del monastero giunse alla fine. A causa della secolarizzazione passarono allo stato bavarese diversi beni, capitali e diritti. Rimase la birreria che si chiamò allora Birreria Reale Bavarese Weihnstephan e venne incorporata ad una scuola agraria.
Weihenstephan divenne il centro della formazione birraria in tutta la Baviera.

GERMANIA

WEIHENSTEPHAN WEIZEN

FORMATO FUSTO **L. 15/30**
ATTACCO **KEG L. 15**
ATTACCO **A SCIVOLO L. 30**

5,4°

Questa Hefe Weizen speciale (data l'aggiunta del lievito in fusto) è una meraviglia per il gusto e l'olfatto. In essa, il malto di grano raggiunge l'80% del peso complessivo dei grani utilizzati donandole molte proteine (maggiori che nell'utilizzo dell'orzo), una schiuma stupenda, compatta e soffice ed una frizzantezza continua e piacevole. Risulta alla vista di un giallo torbido, dovuto alla fermentazione del lievito ad alta temperatura (circa 18°C) che tende a rimanere in superficie e le dà un intenso aroma di frutta matura (banana e chiodi di garofano), oltre che sentori di pane e malto. Questa birra dal gusto fruttato e floreale, con un amaro poco accentuato, viene servita naturalmente nel weizenbecker.

WEIHENSTEPHAN ORIGINAL

5,1°

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

Questa Weihenstephaner Original di tipo Munich Helles Lager è fermentata seguendo una tradizione tramandata attraverso i secoli che gli conferisce il suo gusto così particolare. Di colore biondo dorato limpido, coronato da una schiuma generosa e cremosa con sentori speziati e dolcezze maltate si spartiscono la gamma aromatica mentre in bocca l'attacco fine e leggero lascia spazio a un piacevole amaro. Generosa e discreta, quest'ottima birra tedesca ci ricorda tutto il know how del birrificio Weihenstephaner nel produrre birre di una finezza incomparabile.

LÖWENBRÄU

La Löwenbräu ha una lunga storia che risale al 1383 dove si è trattata la prima birra alla locanda Zum Löwen ("Al leone"). Tale animale rappresenta infatti il simbolo della casa sull'etichetta di questa rinomata "bionda".
La birra Löwenbräu è stata servita ad ogni Oktoberfest di Monaco dal 1810 ed è una delle sei industrie della birra autorizzate a servire la birra a questa grande festa popolare famosa in tutto il mondo.

GERMANIA

LÖWENBRÄU ORIGINAL

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,2°

È una birra di puro malto d'orzo. Si caratterizza per le dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante. Prevale il dolce ed il "biscottato" del malto, con una piacevole nota di amaro.

LÖWENBRÄU PILS

5,2°

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

Il colore di questa birra
è giallo paglierino,
e il suo profumo è dominato
dall'intensità del luppolo.
Il sapore è piacevolmente amarognolo
con leggere note erbacee,
ma non molto intenso,
cosa che rende questa birra molto
dissetante;
il finale è tendente all'amaro.

LÖWENBRÄU MARZEN

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,8°

Birra dal colore rosso ramato, dovuto ad una particolare cottura del malto. Gusto delicato e pieno. È una birra dalle tradizioni tipicamente bavaresi. Veniva prodotta in primavera e bevuta per festeggiare la fine dell'inverno.

LÖWENBRÄU OKTOBERFEST

FORMATO FUSTO PARTY **L. 20**
FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

6,1°

Birra di puro malto d'orzo
e dal colore ambrato,
preparata in occasione della famosa
festa autunnale, celebra con le sue dolci
note di malto e la sua corposità
l'evento che ha reso Monaco
famosa nel mondo.
Per la sua corposità ben si adatta
a piatti di carne alla brace.

SPATEN

München

Spaten (nome completo Spatenbräu) è un birrificio di Monaco di Baviera, in Germania, fondato nel 1397. Oggi fa parte del gruppo Spaten-Löwenbräu-Gruppe.
La Spaten, come molte birre tedesche, è prodotta secondo la legge di purezza Reinheitsgebot. Molti tedeschi la considerano una birra perfetta per i pasti.
I metodi moderni di produzione della lager sono stati introdotti da Gabriel Sedlmayr il Giovane, che perfezionò le lager scure nel birrificio Spaten negli anni '30.
Il nome significa "vanga" in tedesco e il logo è infatti una pala per malto.
Una campagna pubblicitaria del 1924 ha reso celebre in Germania lo slogan, tuttora utilizzato, "Laß Dir raten, trinke Spaten" ovvero "Accetta un consiglio, bevi Spaten".

GERMANIA

SPATEN HELL

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,2°

Si presenta di un chiaro colore dorato, con schiuma fine e compatta che ne protegge l'ossidazione. Al palato risulta piacevolmente equilibrata, con il leggero sapore di luppolo che si combina con le dolci note di malto.

Franziskaner Weissbier

Le origini dalla Franziskainer risalgono al 1363, l'anno in cui il maestro birraio Seidel Vaterstetter viene menzionato per la prima volta, come proprietario della "fabbrica di birra accanto ai francescani", a Monaco.
Il nome Franziskaner deriva proprio dal monastero dei Francescani.

ELEMENTI DISTINTIVI

La Purezza: prodotta con malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito ad alta fermentazione ed acqua nel rispetto della legge di purezza tedesca.

Il Monaco: simbolo della qualità unica della Weissbier Premium Franziskainer.

La Tradizione: ha una tradizione birraria di oltre 600 anni.

Il Sapore: leggero, tipico del frumento.

GERMANIA

FRANZISKANER WEIZEN

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,0°

Birra di Frumento,
caratterizzata da un colore torbido
dovuto alla presenza di lievito
rimasto in sospensione,
ovvero non filtrato,
la cui presenza contribuisce
a donare il tipico sapore dolciastro.

Augustiner-Bräu produce la sua "OKTOBERFESTBIER" appositamente per la famosa Festa della Birra di Monaco di Baviera, ed è spillata e servita direttamente da botti di legno

La storia di Augustiner-Bräu, grazie a 670 anni di tradizione il più antico birrificio in Monaco di Baviera, cominciò nel 1294, quando venne posata la prima pietra del monastero di S. Agostino in Haberfeld (Campo di Haber) adiacente alla Neuhauser Gasse (Vicolo verso Neuhaus).
Attestato attraverso documenti risulta che già nel 1328 esisteva un birrificio all'interno del monastero che produceva birra eccellente.
Tutto ciò non cambiò neppure quando, in quell'anno nefasto, un grandissimo incendio divorò quasi tutta Monaco: i suoi annali svelano che il monastero restò intatto.
In base a questi certificati, l'anno 1328 è conclamato a tutti gli effetti l'anno di fondazione del birrificio Augustiner, di fatto il più antico tra gli esistenti birrifici di Monaco di Baviera.

AUGUSTINER HELL

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,2°

Birra dal colore chiaro delicata, profumata, ben maltata e dalla schiuma compatta e persistente. Il suo sapore è inconfondibile grazie al carattere tradizionale dello stile Munchner che ben si sposa con la personalità di una vera Augustiner.

AUGUSTINER EDELSTOFF

5,6°

FORMATO FUSTO PARTY **L. 20**
FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

È una birra di consistenza vellutata dalla schiuma bianca, compatta e persistente. Il suo gusto è pieno ed equilibrato. Di media frizzantezza, evidenzia un corpo rotondo e ben equilibrato fra l'abboccato del malto e l'erbaceo del luppolo.

AUGUSTINER PILS

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,6°

Birra dissetante morbida ed amara al punto giusto, con una leggera nota finale di luppolo secondo l'originale ricetta della birra (pilsner), lavorata con il malto più fine ed il luppolo aromatico più pregiato.

AUGUSTINER DUNKEL

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,6°

Birra scura bavarese per eccellenza,
frutto di una ricetta antica.
Prodotta con malti caramellati,
stupisce per la grande bevibilità.
La sua schiuma è soffice e cremosa,
mentre il corpo è rotondo e pieno.
Il finale risulta persistente
con il caramello a farla da padrone.

La Weissbierbrauerei G. Schneider & Sohn è un importantissimo birrificio sito a Kelheim, in Baviera, noto a tutti gli amanti di birre tedesche per la produzione della celeberrima Weissbier Original, straordinaria weizen ambrata che rappresenta uno dei più grandi esempi di questo stile.
La Schneider riesce a mantenere una grande qualità dei suoi prodotti nel rispetto delle ricette originali risalenti a quando cominciò l'attività nel 1872.
Il mantenimento di questi sapori nel tempo è alla base anche dell'altro prodotto di punta dell'azienda, ovvero la robusta weizenbock Aventinus, assai cara agli amanti delle birre invernali, generosamente maltate e con una importante gradazione alcolica, in questo caso arricchita dalla presenza di malto di frumento.

GERMANIA

SCHNEIDER HEFE WEIZEN TAP 7

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,4°

È una weisse dal colore del miele,
con una schiuma generosa,
morbida e candida. Il suo aspetto
velato dai lieviti presenti in abbondanza
e che dominano anche l'intensità olfattiva.
Il gusto è delicatamente speziato
e fruttato di mela e banana.
Il finale è rinfrescante pulito,
con un leggero sentore di luppolo.

SCHNEIDER AVENTINUS TAP 6

8,2°

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **A SCIVOLO**

Dal colore rosso rubino carico,
questa weizen bock
presenta una schiuma candida
e densa molto persistente.
Il profumo e l'aroma sono avvolgenti
e caldi dal sentore di nocciole,
caramello e malto.
Il corpo è pieno e forte, infine lascia
un lungo retrogusto amaricante.

Rothaus-Bräu

La fondazione avvenne nel 1791 ad opera dell'abate di San Biagio nella Foresta Nera, Martin Gerbert, come misura per promuovere l'economia locale.
Nel 1806 la proprietà passò al duca di Baden, e il nome divenne Großherzoglich Badische Staatsbrauerei Rothaus (Birreria granducale statale del Baden Rothaus).
Il nome attuale venne assunto nel 1918, dopo l'abolizione della monarchia.

GERMANIA

ROTHAUS PILS

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,1°

Questa inimitabile Pils
all'insegna della pigna
è una delle più apprezzate
dagli intenditori.
Colore paglierino con riflessi smeraldo,
schiuma compatta e persistente,
ma con un corpo equilibrato e delicato.
All'olfatto emerge l'aroma del luppolo
e la fragranza del malto brassato.
Il gusto inconfondibile
con toni speziati regala un finale
aromatico e finemente luppolato.
Nella Tannenzäpfle si assapora
tutta la pura freschezza
della Foresta Nera.

La Brauerei Bitburger è stata fondata nel 1817 a Bitburg da Johann Wallenborn.
Una delle maggiori fabbriche private di birra in Germania.
Di proprietà della famiglia al 100% per la settima generazione consecutiva.
Una garanzia di massima qualità, birra prodotta nel rispetto dell'Editto tedesco della purezza della birra.
Bitburg è una città di 12.772 abitanti della Renania-Palatinato.

GERMANIA

BITBURGER PILS

FORMATO FUSTO **L. 15**
FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

4,8°

Questa Bitburger Premium Beer
è una birra bionda che presenta
nel bicchiere l'aspetto tradizionale
delle pils dal colore giallo pallido
caratterizzata da un cappello
di schiuma bianca e cremosa
e dalla forma imponente.
Al naso porta degli aromi di malto
accompagnati da sentori più erbosi.
Il tutto evoca un piacevole odore di paglia.
In bocca, scopriamo gradevoli sapori
di luppoli che provocano
una sensazione amarognola
davvero piacevole al palato.
Questa è controbilanciata
da una dolcezza maltata
che conferisce a questa birra tedesca
l'equilibrio dei grandi classici.

SEIT 1887

PRIVATBRAUEREI

Leikeim

I gusti sono opinabili, la qualità no. Leikeim è sinonimo di qualità e piacere. Da generazioni, qui si producono le più diverse specialità di birra, ognuna delle quali rappresenta il massimo del piacere.

L'unica e speciale birra prodotta da Brauhaus Leikeim con l'antico metodo delle braci di legno di faggio e roccia minerale-primitiva incandescente secondo le tradizioni.

Prima che fossero prodotti dei recipienti di metallo, si doveva riscaldare il mosto della birra in tini di legno con pietre ardenti. Una parte dello zucchero del mosto diventa caramellato e cosí crea un gusto unico e meraviglioso. Usando un malto speciale la birra Stein riceve un colore quasi magico.

Il risultato è una specialità naturale non filtrata con un'aroma fino di caramello.

GERMANIA

LEIKEIM LAGER HELL

FORMATO FUSTO **L. 10/10,4**
FUSTO **20 - 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

4,9°

Il malto più fino e chiaro e una lieve fermentazione, determinano il suo carattere leggero, tipico delle Lager. Un colore giallo chiaro e brillante. La schiuma persistente, bianca e opulenta. Si sente un lieve profumo del malto. Il sapore è abboccato e leggermente frizzante.

LEIKEIM WEISSBIER

5,4°

FORMATO FUSTO **L. 10/10,4**
FUSTO **30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

Il colore è giallo intenso con dei riflessi aranciati, in sospensione molto lievito vitaminico e una schiuma cremosa e compatta. L'aroma è fruttato e di banana, un gusto rinfrescante e frizzante, abboccata con una dolcezza armonica.

LEIKEIM KELLER

FORMATO FUSTO **L. 10/10,4**
FUSTO **20 - 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

4,9°

È torbida naturale, dal colore ottone. All'olfatto si sente l'aroma di miele e frutta. Dissetante e coinvolgente, ha il sapore di malto e lievito con un leggero sentore di luppolo. Ricca di proteine e vitamina B12.

LEIKEIM STEINBIER

FORMATO FUSTO **L. 20**
FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

5,4°

Unica e speciale birra
prodotta da Brauhaus.
Leikeim con l'antico metodo
delle braci di legno di faggio
e roccia minerale-primitiva incandescente
secondo le tradizioni.
Prima che fossero prodotti
dei recipienti di metallo,
si doveva riscaldare il mosto della birra
in tini di legno con pietre ardenti.
Una parte dello zucchero del mosto
diventa caramellato e cosí
crea un gusto unico e meraviglioso.
Usando un malto speciale la birra Stein
riceve un colore quasi magico.
Il risultato è una specialità naturale
non filtrata con un'aroma fino
di caramello.

LEIKEIM PILS

5,0°

FORMATO FUSTO **L. 30**
FUSTO **L. 50**
ATTACCO **A SCIVOLO**

Il luppolo aromatico
più pregiato lavorato 3 volte
e il malto d'orzo selezionato
gli danno un carattere speciale.
Il colore giallo paglierino brillante,
la schiuma cremosa e compatta
insieme con l'aroma del miglior luppolo
entusiasma i buongustai della birra,
donandogli un gusto puro e tipico
delle Premium.
Frizzante, fine e secca,
con un finale armonico
e piacevolmente amarognolo.
Bassa fermentazione.

Seit 1394

ALLGÄUER BRAUHAUS

La sede della Allgäuer Brauhaus si trova a Kempten, nel cuore dell'Algovia (in tedesco "Allgäu"), la regione della Baviera da cui la birreria prende il nome. Fondato dai Celti, Kempten è stato un importante centro in epoca romana.

Grazie alla sua posizione strategica, ha acquisito nei secoli una rilevanza crescente come snodo negli scambi e nei commerci tra il Nord e il Sud dell'Europa.

La Allgäuer Brauhaus, fondata alla fine del quattordicesimo secolo, è da oltre seicento anni un'istituzione cittadina.

Capisaldi della storia plurisecolare della Allgäuer Brauhaus sono la professionalità e la vocazione all'eccellenza, oltre a un solido attaccamento alla tradizione e al territorio.

La fedeltà alla grande tradizione birraia bavarese, l'uso di tecniche di produzione innovative e l'attenzione alla qualità sono alla base del successo della birreria.

Una squadra di 33 mastri birrai sovrintende a tutte le fasi della lavorazione del prodotto, per la quale vengono utilizzati solo ingredienti di prima scelta e impianti all'avanguardia per efficienza e impatto ambientale.

GERMANIA

ZWICKEL ALLGAUER

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

5,0°

Questa Kellerbier,
ovvero "birra di cantina",
è uno dei fiori all'occhiello
della gastronomia bavarese.
La Allgauer Zwickel è una birra cruda,
non trattata, naturalmente torbida,
leggermente luppolata,
prodotta con lievito finissimo
e ingredienti di prima scelta.

HTB
Herzogliches
Brauhaus
Tegernsee

La tradizione birraia della Herzogliches Bayerisches Brauhaus Tegernsee risale a 1000 anni fa: dopo la fondazione dell'abbazia benedettina a Tegernsee nel 746, venne posta la prima pietra dell'antica birreria del monastero.

Nel 1803 il monastero venne chiuso; fu grazie al re Max Joseph che la birreria monastero divenne la "buona fabbrica di birra reale Tegernsee" fino a quando nel 1875 passò alla linea ducale della casa reale bavarese.

La birra Tegernsee ha la fama di essere un prodotto di autentica eccellenza: all'origine di questa qualità birraria sono innanzitutto le ricette tramandate, sviluppate e raffinate dall'arte birraria dei benedettini.

L'acqua dolce e particolarmente morbida viene attinta dalla sorgente accanto al monastero. L'aggiunta di materie prime della migliore qualità, la moderna tecnologia birraria, la bassa fermentazione, la lunga maturazione e le capacità artigianali maturate in secoli di esperienza, sono i pilastri della qualità di Tegernsee.

GERMANIA

HTB DI TEGERNSEE

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

4,8°

Birra dal colore giallo leggermente opalescente, dal profumo di malto, con leggere note di luppolo. Presenta una schiuma compatta e persistente. Il suo sapore intenso, senza essere troppo carico, la rende di facile beva e rinfrescante. Notevole persistenza retrolfattiva.

BECK'S

Sono passati 130 anni da quando il mastro birraio Heinrich Beck e il commerciante Thomas May hanno fondato la Kaiserbrauerei Beck & May. Oggi Beck's è diffusa in tutti e cinque i continenti e bevuta in più di 120 paesi.

Gli amanti della birra di tutto il mondo riconoscono subito Beck's Pils per il suo gusto caratteristico e deciso. Prodotta secondo la Legge Tedesca della Purezza che prevede solo l'utilizzo di malto di prima qualità, luppolo di Hallertau, un'esclusiva varietà di lievito e acqua purissima, da 140 anni è rimasta la birra simbolo del marchio Beck's nel mondo. Chi la sceglie è proprio come lei: sicuro di sé e indipendente.

Non c'è alcun dubbio: il mondo Beck's conosce l'inconfondibile freschezza della "sua" birra, una freschezza che non lascia mai posto alla noia.

GERMANIA

BECK'S PILS

FORMATO FUSTO **L. 15**
FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

5,0°

Il suo gusto caratteristico,
fresco e piacevolmente amaro,
è frutto della selezione meticolosa
di questi elementi,
in particolare dell'esclusiva varietà
di lievito coltivata per generazioni
dai mastri birrai di Brema.
Al naso ritroviamo i profumi
freschi e pungenti del luppolo
che ricorda l'erba falciata,
accompagnata da una leggera
nota agrumata.

Il birrificio del monastero di Andechs è il più grande dei sei birrifici tedeschi gestiti in monastero da una comunità di un ordine religioso esistente. Il birrificio appartiene esclusivamente ai monaci benedettini di san Bonifacio a Monaco e Andechs.
Presso il birrificio risulta evidente che l'infrastruttura per la produzione della birra sul Sacro Monte non è orientata alla massimizzazione dei guadagni, bensì alla conservazione dell'identità del monastero.
Le birre del monastero di Andechs sono quindi il risultato del legame di successo tra la tradizione birraia benedettina e le più moderne tecnologie di produzione.

GERMANIA

ANDECHS HELL

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **A SCIVOLO**

4,8°

Birra di color chiaro paglierino con gradevoli note di luppolo e malto e una gradazione alcolica contenuta, caratteristiche che le conferiscono un gusto particolarmente equilibrato e leggermente speziato. Il resto è un segreto che si cela nelle antiche tecniche produttive dei Benedettini.

n.v. Roman s.a.

Nel X secolo il fiume Schelda segnava il confine tra il regno francese e il tedesco, con Ename quale punto strategico. Nel 1063 vi venne fondata l'abbazia benedettina e fu allora che ebbe inizio anche la produzione della birra. L'abbazia divenne il cuore pulsante di Ename e fino al XVIII secolo fu tutto un pullulare di ferventi attività dentro e fuori l'abbazia. Purtroppo durante la Rivoluzione Francese l'abbazia venne rasa al suolo e le rovine ancora oggi visibili sono tutto ciò che resta ...

Fortunatamente, la birra di Ename non è scomparsa per sempre come l'abbazia. Con enorme passione, competenza e rispetto della ricetta medioevale benedettina la Brouwerij Roman produce cinque prelibate birre d'abbazia, ciascuna con un proprio carattere.

BELGIO

ROMAN ENAME BLONDE

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

6,6°

Malto dolce, tracce di frutta tropicale e agrumi, impressioni di luppolo, tocco leggermente minerale. Da un gusto vivace al palato, perlage piacevole, avvio delizioso al malto seguito da un tocco fruttato e leggermente amaricante, ancora un accenno di minerale e un finale secco e solido.

ROMAN ENAME PATER

5,5°

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

Per questa bionda particolare ci siamo ispirati all'uso dei monaci antichi che producevano delle piccole quantità di birra per consumo proprio visto che anche i monaci avevano il diritto di prendere un buon bicchiere di birra. Ligi al dovere quali erano, ne preparavano una variante con un minore tasso alcolico che consentiva loro di rimanere lucidi e di dedicarsi al lavoro e alla preghiera. Il più basso contenuto alcolico non toglie però nulla al tipico gusto della birra d'abbazia.

ROMAN ENAME DUBBEL

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

6,6°

Gusto pieno, equilibrato,
erbaceo e fruttato.
Così si presenta questa scura d'abbazia
rifermentata in bottiglia.
La scura d'abbazia ha un odore
di caramello e di frutta dolce,
un gusto di caramello, di malto torrefatto,
di caffè, di cioccolato amaro, d'alcool
e di luppolo amarostico
fino al finale secco.
Tutto è in perfetto equilibrio.

ROMAN ENAME TRIPEL

8,5°

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

La robusta bionda d'abbazia,
rifermentata in bottiglia,
odora di agrumi, ananas,
pesca, albicocche ed erbe.
Malto e luppolo carezzano il palato
in un equilibrio perfetto.
Attacco leggermente dolce,
finale speziato fino al piccante.

ROMAN ENAME CUVEE ROUGE

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

7,0°

Deliziosamente ramato
è il colore che questa birra d'abbazia
assume una volta nel bicchiere.
L'odore presenta delle tracce sorprendenti
di malto, grano e vaniglia.
Morbido malto, caramello
e un tocco di frutta ne caratterizzano
il gusto fino al finale amaricato.
La Cuvée Rouge, rifermentata in bottiglia,
è decisamente particolare.

ROMAN MATER BLANCHE

5,0°

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

Anche le Ardenne
fiamminghe hanno una
propria birra bianca.
La birra di frumento è torbida,
odora di agrumi,
coriandolo ed altre spezie,
ha un fresco gusto leggermente acidulo
e un finale delicatamente amaro.
Perfetta da bere all'aperto in estate.
Senti il sole nel tuo bicchiere...

ROMAN
ROMY PILS

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

5,0°

Discreta ma chiara al naso,
con accenni di malto e luppolo,
aroma decisamente fruttato.
Gusto rinfrescante al palato,
avvio maltato
che si trasforma gradualmente
in sottile luppolatura
fino al fresco finale amaricato.

ROMAN
SLOEBER

7,2°

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

Bionda vivace
con un profumo di malto.
Birra fruttata e dolce
con un caldo sentore di alcool,
completata da un finale
leggermente amaro.
Una birra classica nata nel 1983,
la prima ad alta fermentazione,
rifermentata in bottiglia.

Blanche de Namur

BELGIAN Paradise BEER

Blanche de Namur è il nome di un birra belga prodotta dalla Brasserie du Bocq, fondata nel 1858 da Martin Belot e che è proprietaria del marchio.
Si tratta di una delle più conosciute birre bianche (blanche/wit). Si distingue oltre che per il suo odore speziato e per un dolce sapore di agrumi, per essere una birra fresca e facilmente bevibile.
È prodotta con malto d'orzo e frumento crudo, i suoi sentori speziati e fruttati sono dati dall'uso di coriandolo e curaçao in fase produttiva. Nel 2009 si è aggiudicata il titolo di miglior birra bianca al mondo al World Beer Awards.

BELGIO

BLANCHE DE NAMUR

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

4,5°

Dal gusto morbido, per la presenza di una piccola percentuale di avena nel mosto. La presenza dei lieviti in sospensione dona alla birra un colore chiaro quasi bianco. Molto beverina, ricca di suggestioni olfattive: dalla scorza di arancia amara, al coriandolo ed al cumino.

Bosteels è la brewery che produce questa birra in un piccolo paesino a nord di Bruxelles nelle fiandre orientali, Buggenhout. Fondata nel 1791 da Evarist Bosteels, oggi l'azienda è sotto la guida di Ivo e di suo figlio Antoine. Più di 200 anni di storia attraverso 7 generazioni.

Le birre che producono, oltre alla Kwak, sono la Tripel Karmeliet e la Deus. La Kwak prende il nome da Pawel Kwak, come riportato nella sua etichetta, un locandiere dell'800 di Dendermonde.

Perché mettere uno nome di un locandiere ad un birra? La storia è questa: nell'età napoleonica, una legge vietava ai cocchieri di lasciare incustodite le carrozze, soprattutto a quelli che si occupavano dei servizi postali. Il locandiere pensò bene allora di inventare un bicchiere per bere tranquillamente restando sulla carrozza. Lo speciale bicchiere inventato da Kwak ha una forma affusolata con una strozzatura che gli permetteva di essere agganciato e sganciato facilmente ad un apposito sostegno situato vicino alla seduta del cocchiere.

BELGIO

PAUEL KWAK

FORMATO FUSTO **L. 20**
ATTACCO **KEG**

8,4°

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

La fabbrica produttrice della birra Zipfer fu fondata nel 1858, ed entrò a far parte, nel 1921, del grande gruppo Brau Union Osterreich.
La sua sede è nella cittadina di Zipf, non lontano da Salisburgo, in un'area naturale protetta, ricca di sorgenti d'acqua di ottima qualità.
Si tratta di una lager preparata secondo una ricetta secolare tramandata da generazioni di mastri birrai austriaci.
Questa birra si contraddistingue per un pronunciato gusto di luppolo e l'aroma ai cereali.

AUSTRIA

ZIPFER ORIGINAL

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

5,4°

Birra lager preparata secondo una ricetta secolare tramandata da generazioni di mastri birrai austriaci. Questa birra si contraddistingue per un pronunciato gusto di luppolo e l'aroma ai cerali.

La famosa birra venne ideata da Gerard Heineken nel 1873. Heineken era molto appassionato riguardo la produzione della bevanda tedesca e, in quell'anno, acquistò un pezzo di terreno ad Amsterdam, dove oggi sorge ancora la fabbrica, ed iniziò la sua attività. Nel 1900 l'azienda importò la prima birra in Africa. Nel 1932 co-fondò la Malayan Breweries ed iniziò a produrre la birra Tiger per la prima volta. Nel 1933, dopo 13 anno di proibizionismo, Heineken riuscì a sbarcare sul suolo americano. Nel 1968 acquistò Amstel, la sua maggiore concorrente nei Paesi Bassi. Nel 1974 ottenne la quota di maggioranza all'interno del gruppo Dreher e l'anno seguente aprì a Zoeterwoude, la più grande fabbrica di birra d'Europa. Dal 1991 la fabbrica originaria ad Amsterdam è stata convertita nel museo Heineken Experience.

Nel 1996 acquista il marchio Birra Moretti, nel gennaio 2008, in accordo con Carlsberg, acquisì il controllo di Scottish & Newcastle, noto gruppo britannico. Nello stesso anno, Heineken acquistò anche Eichhof, marchio svizzero. Nel 2014 Heineken ha celebrato il suo 150esimo anniversario.

OLANDA

HEINEKEN

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

È una birra bionda olandese,
prodotta dall'omonimo birrificio;
è nota nel mondo
per la sua tradizionale bottiglia
di vetro verde
e per il logo rappresentante
una stella rossa.
Birra lager premium
a bassa fermentazione
dal gusto fine ed equilibrato
e dall'aroma moderatamente luppolato.

17 59

GUINNESS®

DRAUGHT

Arth Guinness

La Guinness è una famosa birra di tipo stout o di tipo porter prodotta dalla Arthur Guinness Son&Co., una fabbrica di birra irlandese fondata a Dublino nel 1759 da Arthur Guinness nella celebre St. James's Gate Brewery. La birra si presenta scura, quasi nera, ma il colore vero è molto simile al rosso rubino (è possibile notarlo guardandola controluce). La schiuma è chiara o bianca, molto compatta. Il gusto è decisamente amarognolo, corposo e facilmente riconoscibile.

Prodotta con acqua, orzo maltato, orzo tostato, luppolo e lievito, prende il colore e il sapore tipico da un particolare procedimento di tostatura e cottura dell'orzo. La birra inoltre è pastorizzata e filtrata, per un procedimento di produzione e fermentazione che dura circa 10 giorni.

Altra caratteristica fondamentale è che tale birra è spillata tramite carbo-azoto anzichè in anidride carbonica: l'azoto non si disperde nel liquido, rendendo la Guinness una birra "ferma", con meno bollicine e creando la caratteristica schiuma compatta. È servita nel tipico bicchiere dal design a campana rovesciata, da una o mezza pinta.

IRLANDA

GUINNESS

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **HOPKINS**

4,2°

La birra si presenta scura,
quasi nera. Nonostante ciò la sua
colorazione è in realtà ufficialmente nota
come “Rubino scuro” ovvero bruno carico.
La schiuma è bianca,
molto compatta e cremosa.
Il gusto è decisamente amarognolo,
poco corposo e facilmente riconoscibile.
Prodotta con acqua, orzo maltato,
orzo non maltato torrefatto,
luppolo e lievito,
prende il colore e il sapore tipico
da un particolare procedimento
di tostatura dell’orzo.
La birra inoltre è pastorizzata e filtrata,
per un procedimento di produzione
e fermentazione che dura circa 10 giorni.

TENNENT'S
STRONG LAGER
1885

La storia del marchio Tennent risale al 1740 quando Hugh Tennent fonda a Glasgow la Drygate Brewery, rilevando il birrificio che produceva ininterrottamente dal 1556 sulle rive del ruscello Molendinar e rinominandolo Wellpark Brewery.
I figli di Hugh, John and Robert, continuarono il business di famiglia con il nome di J&R Tennent facendolo diventare il più grande esportatorte di birra in bottiglia del Regno Unito. L'ultimo membro della famiglia a possedere il birrificio fu Hugh pronipote del fondatore, che lo guidò dal 1827 al 1855. Fu lui ad attrezzare il birrificio per la produzione di birre a bassa fermentazione ed iniziò a commercializzare la Tennents Lager: fu un incredibile successo ed ancora oggi la birra è la lager più venduta in scozia, con all'incirca il 60% del mercato.

SCOZIA

TENNENT'S IPA

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

6,2°

India Pale Ale ispirata alla tradizione britannica, dal colore arancio carico con riflessi ambrati e dalla schiuma cremosa e compatta. Inizialmente 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.

TENNENT'S LAGER

5,0°

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG**

TENNENT'S 1885 LAGER®
ha un sapore lievemente dolce di malto, e un carattere luppolato e ben equilibrato.
Questa autentica Scottish Lager piacevolmente corposa, è chiara e fresca, lascia sul palato un finale pulito e luppolato.

La Sierra Nevada Brewing Company è un'industria della birra americana fondata nel 1979 da Ken Grossman e Paul Camusi (quest'ultimo è andato in pensione e nel 1998 ha venduto le sue azioni a Grossman). Si tratta della seconda più grande industria della birra artigianale negli Stati Uniti, dietro la Boston Beer Company, con circa 600.000 barili all'anno, cioè circa 510.000 ettolitri. Il suo prodotto di spicco è la birra Pale Ale, ma produce anche birre di stagione.Direttamente dal "Nuovo Mondo" ecco una birra pluripremiata nel mondo delle Pale Ale, la cui storia è un susseguirsi di premi: la Sierra Nevada Pale Ale fu infatti nominata vincitrice della medaglia d'oro al Great American Beer Festival, come American Pale Ale nel 1995, 1994 e 1993; come Classic English Pale Ale nel 1992 e come Pale Ale nel 1990, 1989 e 1987. Un simile curriculum è sicuramente un ottimo biglietto da visita per una birra ad alta fermentazione da 5,6% Vol. e 37 IBU (International Bitterness Unit), un'unità utilizzata dai fabbricanti di birra per misurare l'amarezza del loro prodotto, essendo questa una birra molto luppolata e, pertanto, abbastanza amara, per la quale vengono usati luppoli a profusione (Magnum, Perle e Cascade, soprattutto Cascade) insieme ai malti Two-Row Pale e Caramel.

SIERRA NEVADA PALE ALE

FORMATO FUSTO **L. 30**
ATTACCO **KEG "SPECIALE"**

5,6°

Colore ambrato, limpido, con micro particelle in sospensione di lievito e con una schiuma ocra fine e cremosa, compatta e di buona persistenza. Aroma fruttato, ed un luppolato estremamente vario (resinoso, agrumato, floreale ed erbaceo). In lontananza un leggero caramello. I luppoli dominano il gusto, amaro sin dall'imbocco, lasciando percepire una buona base di malto leggermente tostato. Finale secco, con un lungo retrogusto amaro e pungente, speziato.

TECNICHE DI SPILLATURA

Qualunque sia il tipo di rubinetto esistono tre metodi fondamentali per spillare la birra.

METODO TEDESCO

1. Il bicchiere perfettamente pulito e sciacquato va posto inclinato di 45° sotto il rubinetto.
2. Si riempie poco sopra la metà (secondo la forma del bicchiere) senza farlo schiumare.
3. Ora il getto va indirizzato perpendicolarmente alla birra già versata allontanando o avvicinando il bicchiere al rubinetto per regolare la formazione della schiuma. Si procede fino a quando la schiuma raggiunge il bordo del bicchiere.
4. Si attende qualche minuto, durante il quale si possono preparare altri bicchieri.
5. Si procede alla formazione del cappello aggiungendo ancora un po' di birra, il cappello deve alzarsi sopra l'orlo del bicchiere senza debordare.
6. L'ultima operazione può essere ripetuta più volte per ottenere un cappello particolarmente consistente.

METODO BELGA

1. Il bicchiere viene posto sotto il flusso di birra inclinato a 45° solo dopo che sono scese le prime gocce.
2. Immediatamente si raddrizza il bicchiere e si appoggia al fondo della vaschetta salva gocce, in modo da ottenere la massima schiumatura.
3. Il bicchiere va riempito velocemente fino a far debordare la schiuma e fino a che la birra raggiunge quasi il livello desiderato.
4. Si attende qualche istante, poi si taglia la schiuma debordante con una spatola inumidita.
5. Si sciacqua l'esterno del bicchiere immergendolo nell'apposito lavandino.
6. Si lascia sgocciolare un attomo, si passa il fondo del bicchiere su un panno.
6. Si serve.

METODO ANGLOSASSONE

(Per la spillata con carboazoto) Questo metodo differenzia dai due classici sopra citati, in quanto queste birre sono ricche di anidride carbonica. Questo metodo è valido solo per le birre carbonatate prodotte nel Regno Unito e in Irlanda. Il metodo è molto semplice, ma è subordinato a tre condizioni indispensabili:

1. La bombola di carboazoto (una miscela di gas anidride carbonica e azoto rispettivamente al 70% e 30%), questo perchè la normale anidride carbonica in breve tempo saturerebbe la birra cambiandone le caratteristiche organolettiche.
2. Il rubinetto appropriato dotato di angrampipe.
3. Gli appositi bicchieri pinte che valorizzano al massimo la spillatura di queste birre.

EURO BEVANDE

di Giovanelli L. & Pramsohler M.
Via Secchiello, 10 - 38060 Isera (TN)
Tel. 0464 480939 - Fax 0464 480971
info@eurobevande.tn.it
www.eurobevande.tn.it