STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di Stella Artois ha inizio a **Leuven**, in **Belgio**, nel **1366**, data in cui viene fatta risalire l'inizio della tradizione birraia della città.

Un secolo più tardi viene fondato il birrificio Den Hoorn, di cui nel 1708 diventa mastro birraio **Sebastian Artois** che più tardi acquista lo stabilimento cambiandone il nome.

Il termine "Stella" ha invece un'origine più recente. Nel **Natale del 1926**, il birrificio decide di donare un lotto speciale di birra agli abitanti di Leuven e ad ognuna di quelle bottiglie viene dato il nome "Stella". Il successo è tale che, da allora e per sempre, quel nome è rimasto.

Più di 600 anni di tradizione in un calice.

ORIGINI

Leuven, Belgio

SERVIZIO

Iconico calice

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Fruttato / Floreale
Piacevolmente amara e con delicati aromi fruttati e floreali

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo Saaz / Malto d'orzo / Lievito / Acqua

ABBINAMENTI
Pizza | Prosciutto crudo

LO SAPEVI CHE...?

L'ORIGINE DEL LOGO

Il corno sulla parte superiore del logo è presente sin dalla fondazione dell'azienda. Sembra che la sede che ha poi ospitato il birrificio Den Hoorn ("il corno" in lingua belga) fosse originariamente un ufficio postale. A quei tempi, i postini segnalavano il loro arrivo con un corno, cosa che spiegherebbe il primo nome dato al birrificio. La scritta **"Anno 1366"** si riferisce invece all'anno in cui viene fatta risalire la tradizione birraia della città di Leuven, quando i birrai cominciarono ad utilizzare il luppolo al posto del gruit (miscela di erbe usata per aromatizzare la birra).

DRAUGHT MASTER

Fondata su un patrimonio di **oltre 600 anni di tradizione birraia**, l'eredità di Stella Artois si riflette anche nell'unicità del suo **rituale in nove passaggi** (purificazione, sacrificio, alchimia, corona, rimozione, taglio, valutazione, pulizia, presentazione). Non è un caso che **dal 1997** il birrificio organizzi il **Draught Master**, competizione in cui i gestori di locali si sfidano eseguendo tutti e nove passaggi del rituale belga per ottenere la spillatura perfetta che consente di degustare al meglio Stella Artois.

IL CALICE

Stella Artois va servita nel suo iconico calice, **progettato per esaltare le qualità organolettiche della birra ed elevare così l'esperienza di degustazione**. Il **bordo dorato**, oltre a dare un tono pregiato, ne esalta il sapore; la **forma a tulipano** aiuta a creare l'imboccatura perfetta in grado di valorizzare gli aromi del luppolo; lo **stelo allungato** impedisce che il calore della mano riscaldi la birra all'interno e consente così di mantenere la giusta temperatura più a lungo.

DIRETTAMENTE DA MONACO DI BAVIERA, LA CITTÀ DEI MONACI

STORIA E FATTI SUL BRAND

Franziskaner ha una tradizione birraria di oltre 600 anni.

Le origini di Franziskaner risalgono al **1363**, anno in cui il mastro birraio Sei del Vaterstetter viene menzionato per la prima volta come proprietario della "fabbrica di birra accanto ai Francescani" in Residenzstrasse a Monaco.

Il nome del birrificio deriva proprio dal monastero dei Francescani ubicato nella stessa strada.

È stato Ludwig Hohlwein, noto illustratore e pioniere dello sachplakat style, a disegnare il logo nel 1935. Da allora il frate, fiero e sorridente con in mano un boccale di birra, è il simbolo del birrificio bavarese, sinonimo di qualità ed eccellenza.

Classico ed autentico stile dal cuore della Baviera.

ORIGINI

Monaco di Baviera, Germania

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
Weizen / Weiss Hell

FINITURA
Non filtrata

GUSTO
Sentori di banana / Chiodi di garofano
Dalla carbonatura caratteristica e dall'aroma speziato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malti di frumento / Malto d'orzo di Monaco / Lievito Weiss firmato Franziskaner

ABBINAMENTI
Salsiccia | Carni rosse

LO SAPEVI CHE...?

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Franziskaner segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari.** Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti. Com'era possibile, allora, che si potessero produrre birre di frumento? In primis, l'editto fu aggiornato dopo pochi anni per includere anche l'utilizzo del grano, così da ovviare a questa limitazione. Altre fonti indicano come dietro la legislazione ci fossero solo motivi di profitto, soprattutto quelli dalla potente famiglia Wittelsbach di Baviera (in particolare, i duchi Guglielmo IV e Luigi X), che originariamente promulgarono il Reinheitsgebot e in seguito trassero profitto dalla vendita di "concessioni di produzione" per le birre di frumento.

ALE IN UN PAESE DI LAGER

La Franziskaner Weissbier è **una delle poche Ale prodotte in Germania**, paese delle Lager per eccellenza. Le birre Ale si contraddistinguono per un'alta fermentazione e per il loro sapore ricco e vigoroso, che le rende più impegnative. La loro tradizione è poi più antica perché, non necessitando di temperature troppo basse per la fermentazione, garantivano ai birrai una maggiore flessibilità di produzione prima dell'avvento dei moderni sistemi di refrigerazione.

IL CHICCO DI RISO

Secondo un'antica tradizione della Baviera, **le Weissbier come Franziskaner vanno servite con un chicco di riso all'interno del bicchiere**. Questo, depositandosi sul fondo, rilascia l'anidride carbonica contenuta nella birra che, salendo in superficie, concorre a formare una schiuma compatta e persistente. La forma allungata del bicchiere ha poi lo scopo di contenere al meglio il caratteristico cappello di schiuma, denso e quasi simile alla panna, e di esaltare le qualità organolettiche della birra.

STORIA E FATTI SUL BRAND

Goose island IPA nasce su iniziativa di John Hall, che dopo un viaggio in Europa, fu ispirato dalla vasta scelta di Ales che non era presente a **Chicago** e decise quindi di aprire il suo primo brewpub nel **1989**. Nasce così l'osteria **Clybourn Brew Pub** sull'isola di Goose.

L'IPA, fiore all'occhiello di Goose Island, è stata per sei volte vincitrice di medaglie al **Great American Beer festival**.

MEDAGLIA D'ORO
2012 / 2000

MEDAGLIA D'ARGENTO
2009 / 2007 / 2004

MEDAGLIA DI BRONZO
2001

Lo stile tradizionale inglese è stato rivisitato, intensificando le note agrumate e l'intenso finale dato dai **luppoli Cascade e Centennial**.

ORIGINI

Chicago, USA

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,9%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
All'inglese

FERMENTAZIONE
Alta

STILE
IPA

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Agrumato / Luppolato

INGREDIENTI PRINCIPALI
Malto Special Pale / Luppolo Pilgrim

ABBINAMENTI
Burgers | Carne alla griglia | Gorgonzola

LO SAPEVI CHE...?

LE POTENZIALITÀ DEL LUPPOLO

Goose IPA è una birra dall'abbondante luppolatura ispirata alle antiche IPA inglesi. Queste nascono all'inizio dell'Ottocento, quando in pieno colonialismo i birrifici inglesi cominciano a produrre per il mercato estero birre più amare e ricche di luppolo. La maggiore presenza di luppolo consentiva infatti di aumentare la stabilità e la capacità conservativa della birra, che era quindi in grado di sopravvivere a lunghi viaggi in mare e a climi molto caldi. Il successo di queste birre si è dovuto anche al loro essere un'alternativa sicura all'acqua potabile locale oltre che un simbolo nazionale per i tanti inglesi residenti nelle colonie.

ENGLISH O AMERICAN IPA?

Le IPA moderne si sono evolute più e più volte, uno stile che viene costantemente reinterpretato e reimmaginato, ma rappresenta sempre il potere e la personalità dell'umile luppolo. Tutto ciò può creare un po' di confusione, ecco perché è utile spiegarne le differenze.

English IPA. **Una moderna evoluzione delle IPA storiche**. Aroma di luppoli inglesi pronunciato, note ferrose e terrose, amarezza pronunciata con un buon corpo e note maltate abbastanza intense. Tendenzialmente di colore ambrato intenso (5 – 7% ABV).

American IPA. **Un'IPA americana ben luppolata ma equilibrata**, spesso prodotta per chi ama le birre britanniche. Limpida, con un amaro bilanciato, note maltate equilibrate ed alti livelli di Cascade e altri luppoli americani agrumati e resinosi. Tendenzialmente di colore dorato carico. (5,5 -7,5% ABV) - **Goose Island IPA** è il perfetto esempio di questo stile.

LE NOSTRE HOP FARMS

August Busch III si ispirò ai luppoli coltivati nella regione bavarese di Hallertau, situata lungo il 49° parallelo. Così, nel **1987**, fece produrre luppoli alla stessa latitudine nell'Idaho settentrionale, in una zona molto isolata a sole 10 miglia a sud del confine canadese. Il territorio che circonda le **Elk Mountain Farms** è stato scelto per la sua capacità di coltivare molte di queste varietà europee che preferiscono lunghe giornate calde e notti fresche. Al culmine delle lunghe giornate estive, le farms ricevono quasi 16 ore di luce solare. Nel corso degli ultimi 29 anni la superficie coltivata a luppolo della fattoria è cresciuta fino a raggiungere quasi 700 ettari, rendendola la più grande azienda agricola di luppoli del mondo. Durante i primi anni della fattoria, l'intento era quello di coltivare principalmente luppoli da aroma. Attualmente vengono coltivate dieci varietà commerciali e 108 sperimentali.

MÄRZEN

Löwenbräu MÜNCHEN

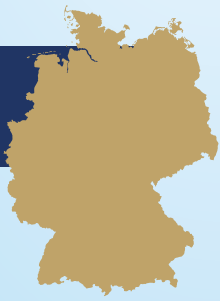
STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini del birrificio Löwenbräu risalgono al **XVI secolo** e più precisamente al **1524**, quando nella "Fossa dei Leoni" (Lowengrube) di Monaco di Baviera viene fondata una birreria destinata a diventare famosa in tutto il mondo.

La **Baviera** è il **principale centro di produzione del luppolo** e Löwenbräu rimane uno dei pochissimi birrifici nel centro della città.

- La traduzione letterale è **«Birra del leone»**
- I **colori** usati da Löwenbräu sono il bianco e l'azzurro, e richiamano la **bandiera della Baviera**
- Per molto tempo Löwenbräu è stata prodotta utilizzando il **ghiaccio proveniente dalle Alpi**, impiegato per abbassare la temperatura di lavorazione del lievito

ORIGINI



Monaco di Baviera, Germania

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5,8%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla tedesca

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Marzen

FINITURA
Filtrata

GUSTO — Maltato

INGREDIENTI PRINCIPALI — Luppolo bavarese / Malto pils di Monaco

ABBINAMENTI — Formaggi | Carne

LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DI MARZO

Il nome **Marzen riprende il mese di marzo (März in tedesco)**, un riferimento al fatto che questa tipologia di birra **viene prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Löwenbräu viene prodotta seguendo i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.

LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Löwenbräu è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra bavarese dal colore brillante e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. **Il suo stand è tra i più grandi e riconoscibili della fiera**, grazie al leone ruggente all'ingresso e alla torre di 37 metri facilmente visibile da ogni angolo del Theresienwiese, sede della Oktoberfest.

STORIA E FATTI SUL BRAND

La storia di Stella Artois ha inizio a **Leuven**, in **Belgio**, nel **1366**, data in cui viene fatta risalire l'inizio della tradizione birraia della città.

Un secolo più tardi viene fondato il birrificio Den Hoorn, di cui nel 1708 diventa mastro birraio **Sebastian Artois** che più tardi acquista lo stabilimento cambiandone il nome.

Il termine "Stella" ha invece un'origine più recente.
Nel **Natale del 1926**, il birrificio decide di donare un lotto speciale di birra agli abitanti di Leuven e ad ognuna di quelle bottiglie viene dato il nome "Stella".
Il successo è tale che, da allora e per sempre, quel nome è rimasto.

Più di 600 anni di tradizione in un calice.

ORIGINI

Leuven, Belgio

IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE

GRADAZIONE ALCOLICA — 5%

AMARO

CORPO

SPILLATURA
Alla belga

FERMENTAZIONE
Bassa

STILE
Lager

FINITURA
Filtrata

GUSTO
Maltato / Fruttato / Floreale
Piacevolmente amara e con delicati aromi fruttati e floreali

INGREDIENTI PRINCIPALI
Luppolo Saaz / Malto d'orzo / Lievito / Acqua

ABBINAMENTI
Pizza | Prosciutto crudo

LO SAPEVI CHE...?

L'ORIGINE DEL LOGO

Il corno sulla parte superiore del logo è presente sin dalla fondazione dell'azienda. Sembra che la sede che ha poi ospitato il birrificio Den Hoorn ("il corno" in lingua belga) fosse originariamente un ufficio postale. A quei tempi, i postini segnalavano il loro arrivo con un corno, cosa che spiegherebbe il primo nome dato al birrificio. La scritta **"Anno 1366"** si riferisce invece all'anno in cui viene fatta risalire la tradizione birraia della città di Leuven, quando i birrai cominciarono ad utilizzare il luppolo al posto del gruit (miscela di erbe usata per aromatizzare la birra).

DRAUGHT MASTER

Fondata su un patrimonio di **oltre 600 anni di tradizione birraia**, l'eredità di Stella Artois si riflette anche nell'unicità del suo **rituale in nove passaggi** (purificazione, sacrificio, alchimia, corona, rimozione, taglio, valutazione, pulizia, presentazione). Non è un caso che **dal 1997** il birrificio organizzi il **Draught Master**, competizione in cui i gestori di locali si sfidano eseguendo tutti e nove passaggi del rituale belga per ottenere la spillatura perfetta che consente di degustare al meglio Stella Artois.

IL CALICE

Stella Artois va servita nel suo iconico calice, **progettato per esaltare le qualità organolettiche della birra ed elevare così l'esperienza di degustazione**. Il **bordo dorato**, oltre a dare un tono pregiato, ne esalta il sapore; la **forma a tulipano** aiuta a creare l'imboccatura perfetta in grado di valorizzare gli aromi del luppolo; lo **stelo allungato** impedisce che il calore della mano riscaldi la birra all'interno e consente così di mantenere la giusta temperatura più a lungo.

Ichnusa
NON FILTRATA

Scheda prodotto - Ichnusa Non Filtrata

Ichnusa NON FILTRATA

Dalla passione dei mastri birrai di Assemini, nasce Ichnusa Non Filtrata, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale. La sua immagine, ispirata al passato, è iconica e distintiva e rispetta perfettamente la personalità di una birra davvero unica.

GRADAZIONE ALCOLICA	STILE BIRRARIO	TEMPERATURA DI SERVIZIO	TIPOLOGIA BICCHIERE
5,0% vol	Non Filtrata	3º C	Ichnusa 1912

DRINK DIFFERENT:	NO
GRADO DI AMAREZZA:	18 IBU
TIPO DI FERMENTAZIONE:	Bassa
PROVENIENZA	Sardegna - Italia
COLORE:	Dorato
SCHIUMA:	Persistente
AROMA:	Fruttato leggero sentore di luppolo
GUSTO:	Moderatamente amaro

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia : 33 cl OW , 50 cl OW , 20 cl OW

spina : 20 L , 30 L in Sardegna

APPROFONDIMENTI

1. PRODOTTA IN SARDEGNA

Ichnusa racconta la storia di un piccolo birrificio regionale legato con orgoglio alla sua terra, la Sardegna. Da sempre e per sempre prodotta ad Assemini, alle porte di Cagliari, Ichnusa rimane fedele alla propria gente e alle proprie orgini, con lo guardo sempre rivolto al futuro per manterer alta la qualità dei propri prodotti.

2. UNA BOTTIGLIA ICONICA.

Una ricetta unica richiede una bottiglia distintiva. Ichnsua Non Filtrata si ispira ad una delle bottiglie del passato di Ichnusa e interpreta in chiave contemporanea i consumatori di oggi. Una veste iconica e differente da tutte le altre sul mercato, in grado di comunicare qualità e passione per fare la birra grazie all'aurea artigianale che la circonda. Questa veste innovativa esprime al meglio il suo legame con il territorio e la sua passione e incontra la richiesta dei consumatori italiani di avere prodotti regionali legati al territorio.

3. ISTINTO, CUORE E FIEREZZA

La forza di Ichnusa è, da sempre, la sua origine geografica. Sin dal packaging dove è forte il richiamo ai valori e alle tradizioni più profonde della Sardegna. Ichnusa Non Filtrata inasce ad Assemini, il più antico birrificio della Sardegna, vero cuore pulsante di Birra Ichnusa. La ricetta di questa premium lager beer conserva intatto il sapore intenso della sua terra, di cui porta con sé l'istinto, il cuore e la fierezza.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

MENABREA LA 150° BIONDA

DESCRIZIONE

Colore: paglierino.
Corpo: rotondo.
Amaro: moderato.
Equilibrio gustativo: notevole.

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager.

Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.

CONTIENE

Acqua, malto d'***orzo***, mais e luppoli.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Malto d'***orzo***.

Si consiglia di consumare a temperatura intorno a 6/8 °C.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Estratto (°P)	11,2±0,4
Alcool (% Vol)	4,8±0,5
Valore energetico (Kcal/100 g)	38±3
Anidride carbonica fusto (g/l)	5,0±0,3
Anidride carbonica bottiglia (g/l)	5,5±0,3

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Evitare l'esposizione a fonti di calore, non esporre direttamente al sole e a temperatura inferiore a 5 °C.

Prodotto da consumarsi preferibilmente entro 15 mesi (bottiglie), 8 mesi (fusti in acciaio), 8 mesi (fusti in plastica) dalla data di produzione.

CONFEZIONI

Formati		Imballo	Codice EAN	Peso Kg	Pallet EPAL Misure mm	Imballi per pallet	Peso Kg tot. Pallet
	bottiglia cl 33 vetro a perdere	cartone 24 x cl 33	8009076000206 (bottiglia EU) 8009076000091 (cartone EU)	13,7	1200 x 800	63 (9x7)	881
	bottiglia cl 66 vetro a perdere	cartone 15 x cl 66	8009076000213 (bottiglia) 8009076000077 (cartone)	15,6	1200 x 800	54 (9x6)	870
	fusto 15 litri	fusto	/	22,5	1200 x 800	33 (11x3)	767
	fusto 24 litri	fusto plastica	/	25,5		22 (11x2)	608
	fusto 30 litri	fusto	/	42		18 (6x3)	822

REV. - 05/021