

n° 1/2024 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Fiocco d'Oro a Sagrado **ANNIVERSARY** 50° Allgäuer e Kiem **IN VETRINA** Amarcord...oggi, Maxrainer, Theresianer, Bitburger **SPECIALE DISTILLATI** Slysrs, Whisky Lexicon

www.birraandsound.it



[birraandsound](https://www.birraandsound.it)

GODITI IL GUSTO NATURALE DELLA **LIBERTÀ** ZERO ZERO ALCOL



Provala al

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

Rimini, 18-20 febbraio 2024
Pad. C5, stand 038.

LA PREMIUM 0.0
Naturalmente rinfrescante, zero alcol.

B&S

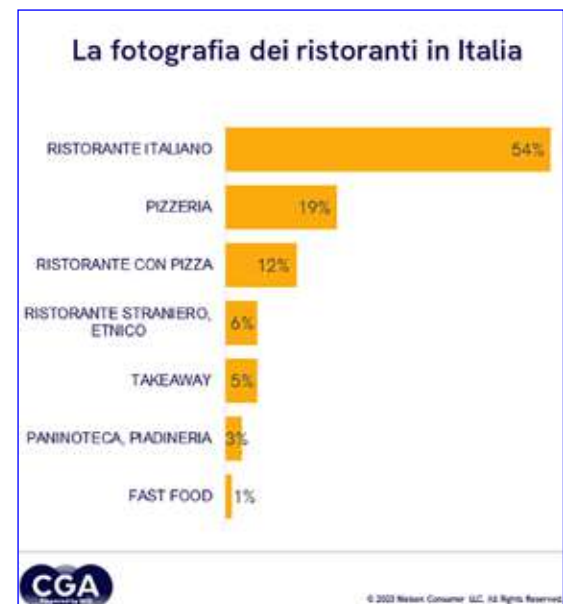
IL PANORAMA ITALIANO DEI CONSUMI FUORI CASA

In collaborazione con Jakala, **CGA by NielsenIQ**, società di consulenza per la misurazione, l'analisi e la ricerca nel settore *out-of-home*, delinea la mappa del settore italiano della consumazione fuori casa attraverso la nuova **Guida Horeca**, un'anagrafica di **tutti i punti di consumo presenti sul territorio nazionale** integrata in TradeDimensions 2.0, una piattaforma di geo-data management.

I dati evidenziati:

- Il panorama italiano conta più di 400mila locali
- Il 17% di tutti i punti di consumo si concentra in 12 grandi metropoli
- Il 44% dei locali si trova nei centri cittadini, si arriva al 60% considerando solo enoteche e locali serali
- Il 54% dei ristoranti propone cucina italiana (sono al 19% le pizzerie, al 12% i risto-pizza, al 6% gli etnici, al 5% l'asporto, al 3% paninoteche e piadinerie, all'1% i fast-food)
- Consumi al bar secondo il momento: colazione nel 48% degli esercizi, pranzo nel 30%, dopo cena nel 13%, aperitivo nel 9%, cena nell'1%
- Il Turismo è motore della consumazione fuori casa in Italia: il 40% dei locali si trova in un comune costiero; tra questi, il 10% è collocato direttamente sulla spiaggia; più dell'80% degli hotel e dei B&B è situato in comuni con indice turistico elevato o medio-elevato

La Guida Horeca si pone come una bussola per orientarsi nelle dinamiche dei consumi fuori casa e, come dichiara Daniela Cardaciotto, On Premise Sales Leader Italia di CGA by NIQ, permette agli operatori horeca, grazie alla piattaforma TradeDimensions 2.0, l'**aggiornamento sull'evoluzione del mercato**, con relativa messa a punto delle migliori strategie per fare business.



SOMMARIO

10

BACK

- La BrauBeviale 2023 di Norimberga può vantare tre giorni di successo.



18

MERCATO

- **Birra, Pizza, Musica e Amicizie.** Indagine da Birra Moretti con AstraRicerche.

20

EVENTI

- Allo Spazio DumBO di Bologna l'evento Partesa **My Spirits**.



12

FIERE

- L'eating-out experience a **B&FA**: alla Fiera di Rimini dal 18 al 20 febbraio.

- **Mönchshof a Beer&Food Attraction**, con la nuova **Mönchshof Zwickl** (Pad A5-Stand 167)



24

ANNIVERSARY

- **50° anniversario Allgäuer Brauhaus e KIEM**: dal 1973 al 2023 in Italia le specialità dallo storico birrificio.



28

IN VETRINA

- Novità di **Amarcod** disponibili online dal 18 Febbraio. Stay tuned!

- **Schlossbrauerei Maxlrain**, Birra artigianale dal 1636.



16

INAUGURAZIONI

- **Birra Krombacher** protagonista a **Casa Bi**, il nuovissimo format dei fratelli Borgia nel cuore di CityLife a Milano.

CASA Bi
Krombacher

22

LOCALI

- A Sagrado (GO), new look per una storica birreria: **Fiocco d'Oro** con Birra Kuchlbauer.



38

PROFILE

- **New Business Developer** by Haacht: Claudio Pellegrino



40

SPECIALE
DISTILLATI

- **SLYRS Bavarian Whisky Distillery**, importato da **G.S Distribuzione Italia srl**.



- **Whisky Lexicon**, sintetica, e speriamo utile, guida alla terminologia del whisky.

48

MARKETING

- **Weltenburger Hell nella nuova bottiglia cult**: nuova, originale, gradevole e delicata.



50

FORMAT

- **Arrivano in Italia le Choufferie con lo gnomo Marcel**. Progetto lanciato dal brand Chouffe.

54

FORMAZIONE

- **Il Fascino della Birra Bavarese**: seminario formativo a Kloster Andechs.



58

BIRRE
ARTIGIANALI

- **Spigolature**: Birraio dell'anno, BeerTech, MediBex.
- **Dentro la Cotta**: nuovi fermenti.
- **A Barcon (TV)**, un birrificio dalla passione senza filtri: **Birrificio Barch**.



- **Una Birra Abruzzese sul tetto d'Europa**: Birrificio Mezzopasso di Popoli.



74

DALLA CUCINA

- **Gobbi in cucina**. Brutti ma buoni, gratinati o alla parmigiana.



- **Piccolo, marroncino e pelosetto: il Kiwi**.

- **Dolce voglia sul finir dell'inverno**. Tre dessert di Demetra.



80

ATTREZZATURE

- **ROBOcream**, macchine multifunzione per la pasticceria di qualità.
- **Barman inesperto? Mix&Go! per un cocktail perfetto!**

84

TENDENZE

- **Atopia**, tutto il gusto di un distillato low alcol, di William Grant & Sons.

CHARLES QUINT



DOVE REGNA
L'ARTE BRASSICOLA

Birra « speciale » belga
8,5% vol. alc.

www.haacht.com

I nostri partner all'EBS 2023

Con grande piacere vi segnaliamo i successi ottenuti all'European Beer Star 2023 da molti partners della rivista Birra&Sound. Come ben sapete è un concorso molto selettivo ed è molto gratificante per una birreria aver raggiunto buoni e ottimi risultati. Onore al merito!

EBS: ORO A DISTELHÄUSER PILS

La miglior *German Style Pils* viene da Distelhausen! La **Pils di Distelhäuser Brauerei**, le cui birre sono importate in Italia da Birre Kiem di Lana (BZ), è stata premiata come la migliore Pils e ha vinto l'unica medaglia d'oro in questa categoria all'European Beer Star Award 2023.

Un momento significativo per il birrificio e una prova della qualità e dell'artigianato presenti in ogni sorso delle sue birre.

Questo successo non è solo una vittoria per Distelhäuser, ma anche per ogni Filosofo della Birra che sa apprezzare il vero sapore, dichiarano in Birre Kiem.



MAISEL AND FRIENDS ALL'EBS 2023

Il successo del birrificio Maisel and Friends all'European Beer Star 2023 è stato il più grande raggiunto dal birrificio tedesco. Ben tre le birre che hanno ricevuto la medaglia d'oro e la felicità è stata ancor maggiore perché la Maisel's Weisse Alkoholfrei negli anni, precisamente dal 2019, ha totalizzato all'EBS quattro volte l'oro, cosa rara in questo concorso, e una volta anche l'argento.

Ecco il medagliere: nella categoria *Non-Alcoholic Hefeweizen* la citata **Maisel's Weisse Alkoholfrei**, nella categoria *South German-Style Kristallweizen* oro alla **Maisel's Weisse Kristall**, nella categoria *New-Style Lager* oro alla **Maisel & Friends Hell**.





KIEM
IMPORTAZIONE
PER L'ITALIA DAL
1961

www.birreKIEM.com



#BirreKIEM
#PhilosophyofBeer



WELTENBURGER E CAMBA BAVARIA ALL'EBS 2023

Ottimi risultati anche per alcune birre importate direttamente in Italia da Mutinelli Beer & Beverage di Rovereto: sono andati a medaglia due Birrifici, la birreria più antica del mondo, Klosterbrauerei Weltenburg, e l'innovativo Camba Bavaria.

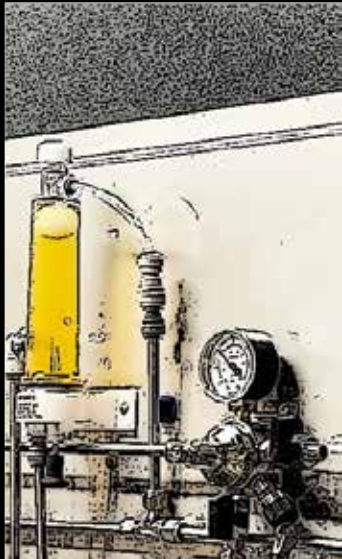


Nella categoria *German-Style Märzen* Klosterbrauerei Weltenburg, ha conquistato la medaglia di bronzo con la **Weltenburger Kloster Anno 1050**, una birra dalla combinazione perfetta di dolcezza e toni caldi. Maturata a lungo in cantine a 40 metri di profondità, offre un'esperienza irrinunciabile.

Anche Camba Bavaria torna da Norimberga con due medaglie, Argento a **Camba Märzen** nella categoria *Vienna-Style Lager* e Bronzo a **Camba Jager Weiße** nella categoria *New Style Hefeweizen*. **Markus Lohner**, fondatore e titolare di Camba Bavaria, un innovativo nel panorama brassicolo con una vastissi-

ma gamma di produzioni tradizionali e internazionali, plaude a *Michael, Manfred, alla nostra Karin e a tutta la squadra di birra Camba Bavaria*.





TEBS DRAFT
"Draft is passion"

Dispensing Equipments
Catalogo Generale
Scarica Qui - Download Here



18 - 20
FEBRUARY
2024

15-16
FEBRUARY
2024

17-18
FEBRUARY
2024

IMMAGINE ASSOCIATI
ITALIAN EXHIBITION GROUP

Tebbs Draft Srl - Via Cimabue 16 Besana in Brianza (MB) - info@tebsdraft.com - Tel. 0362/918236 **Numero Verde 800 301 335**

Venite a trovarci alla fiera
BEER & FOOD ATTRACTION Rimini
dal 18. – 20.2.2024
allo stand numero 121 , padiglione A5



Bitte ein Bit

Contatto: Bitburger Braugruppe GmbH, Römermauer 3, 54634 Bitburg · Germania
Luca Venturi, Direttore Vendite Italia, Responsabile commerciale di zona Nord-Est, E-mail: luca.venturi@bitburger-braugruppe.de
Daniele Spinelli, Responsabile commerciale di zona Nord-Ovest, E-mail: daniele.spinelli@bitburger-braugruppe.de
Daniela Palazzi, Responsabile commerciale di zona Centro-Sud, E-mail: daniela.palazzi@bitburger-braugruppe.de

La miglior Belgian Blonde Ale del Mondo!



HERKENRODE ABBEY
CISTER



REFERENTE PER L'ITALIA: ALESSIO RASERA

+39 340 8975748

INFO@GLOBOSBEVERAGE.COM

DAL MONDO QBA: HUYGHE E FIRESTONE WALKER ALL'EBS 2023

Dall'accurata selezione di birrifici internazionali di QBA, all'European Beer Star 2023 si è distinta la Brouwerij Huyghe, un birrificio familiare fondato nel 1654 a Melle, cittadina a pochi km da Gand, in Belgio. Parte dell'associazione Belgian Family Brewer, è guidato con successo dalla Famiglia Huyghe De Laet da 4 generazioni, con la quinta pronta ad entrare in birrificio. Creatori della celebre Delirium Tremens dell'iconico elefante rosa, sono tra i più importanti produttori Belgi a produzione familiare, presenti in quattro continenti con i loro brand e con il franchise Delirium Café. A vincere sono state altre due creazioni Huyghe, la birra d'abbazia **Averbode**, medaglia d'oro nella categoria *Belgian-Style Strong Blond Ale*, e la birra d'abbazia **Sint Idesbald Blond**, medaglia di bronzo nella categoria *Belgian-Style Blond Ale*.



Sempre dalla **selezione QBA**, una medaglia d'oro al birrificio degli States Firestone Walker Brewing Company per la produzione di birre in stile belga.

Frieky Bones, una *Fruit Beer* ambrata, rivisitazione di Krieky Bones, la classica birra Kriek in stile Fiandre di Barrelworks, in cui i deliziosi sapori di frutta sono raddoppiati con 1,5 kg di frutta ogni quattro litri, ha vinto nella categoria *Belgian-Style Geuze and Lambic*.

FLÖTZINGER BRAUEREI AL'EBS 2023

Dal più antico birrificio di Rosenheim, l'unico rimasto privato, una meritatissima medaglia di bronzo ad una birra di Natale che è perfetta per affrontare tutta la fredda stagione. È in stile bock, una bock leggera e filtrata che già all'apertura della bottiglia rivela aromi dolci e maltati e stupisce per il color miele. Ha gradazione 7% vol., che si avverte ma immediatamente è bilanciato dalla dolcezza del malto con un accenno di note fruttate sul finale. Elegantemente beverina per una bock, vanta il bronzo all'EBS con la **Weihnachtsbock** nella categoria *German-Style Heller Bock*.



Dem Guten treu.

Brautradition aus Rosenheim.

Saremo presenti all' edizione del 2024
di Beer & Food Attraction.
Vi aspettiamo al Padiglione C5 - Stand 136



Flötzinger

BRÄU ROSENHEIM

Andrea D'Alessandro · Cell. +39 335 7100522 · Cell. +49 176 23532974 · andrea.dalessandro@floetzinger.com

BrauBeviale2023

La BrauBeviale 2023 di Norimberga può vantare tre giorni di successo. Con l'ultima giornata di giovedì 30 novembre, la fiera leader in Europa per l'industria della birra e delle bevande è tornata in pista dopo una pausa di quattro anni. **Rolf Keller, amministratore delegato dell'organizzatore YONTEX**, è adeguatamente soddisfatto: *"Con una forte domanda di visitatori provenienti da oltre 120 paesi e da tutti i settori dell'industria delle bevande, la nostra fiera di tre giorni ha ottenuto ancora una volta ottimi risultati: gli scambi tecnici tra esperti, l'ampia gamma degli espositori e gli argomenti specialistici affrontati nel programma collaterale sono stati accolti molto bene dai visitatori. BrauBeviale ha confermato ancora una volta la sua posizione nel settore quando si tratta di fornire risposte alle sfide attuali"*.

Padiglioni ricchi di presenze e interessanti confronti sono stati i maggiori vantaggi per gli espositori. Argomenti come risparmio energetico nel processo di produzione, nuovi sistemi di riempimento e ottimizzazione dell'efficienza grazie a una maggiore automazione sono stati fra i temi chiave. Non solo, gli espositori hanno



fornito risposte ai requisiti della legislazione europea sugli imballaggi e hanno mostrato consapevolezza della necessità di allineare coerentemente i processi produttivi a criteri di sostenibilità.

Anche il programma collaterale ha dato un forte impulso all'intero settore: **The Logistik Lounge**, è stato percepito come un'importante integrazione al programma complessivo del BrauBeviale. Altrettanto successo ha ottenuto lo **Young Talents Camp**; afferma il **direttore generale Andrea Kalrait**: *"Abbiamo avuto ottime ri-*

sposte a questa offerta. Posso già dire che intensificheremo le nostre attività in questo settore interdisciplinare a beneficio dell'intero settore".

BrauBeviale 2023 si è posizionata ancora una volta con forza come piattaforma per il settore, soprattutto in altri paesi europei. Circa il 45% degli espositori proveniva dall'estero. Il potenziale dello spettacolo è stato riconosciuto anche dai rappresentanti di altre nazioni. Durante la visita del console generale italiano Sergio Maffettone e del console generale americano Timothy Liston, il team della BrauBeviale ha potuto documentare il costante sviluppo della fiera in un luogo d'incontro internazionale. La visita del Console Generale italiano si è concentrata in particolare sugli espositori italiani, che costituiscono il secondo gruppo più numeroso dopo quelli tedeschi. Il Console Generale americano si è informato sui fornitori con soluzioni innovative e su alcuni fornitori con offerte complete per le attività del birrificio. Inoltre, visitando lo Young Talents Camp, ha concentrato la sua attenzione sul tema del reclutamento di giovani talenti, uno dei compiti più urgenti per il settore nel prossimo futuro.



UNA FORMAZIONE DEDICATA.
QUESTA È **FORST**.

Condividiamo con tutti i nostri **partner** una **cultura birraria** d'eccellenza,
attraverso **formazione continua** e **corsi dedicati**, per trasformare
ogni nostra birra in un'**esperienza unica**.



 /BirraForstBier

 @forstbeer

LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

www.forst.it

www.beviresponsabile.it

L'eating-out experience a B&FA

Tutto il mondo del *fuoricasa* in evidenza alla nona edizione di Beer&Food Attraction, la manifestazione professionale di Italian Exhibition Group dedicata all'eating-out experience che si terrà alla Fiera di Rimini da domenica 18 a martedì 20 febbraio 2024. L'evento, con un format unico nel suo genere a livello europeo, è divenuto un appuntamento irrinunciabile per i professionisti del settore horeca incentrato sulle tendenze e le proposte del mondo beverage e food a tutto tondo: dalle birre artigianali e speciali, dai soft drink agli spirits abbinati al food, con focus specifico sui canali del fast casual dining e del quick service restaurant.

Da una ricerca condotta da Circana emerge infatti che il Quick Service Restaurant, che in Italia comprende il mondo dei bar ma anche tutti i locali che non prevedono il servizio al tavolo - dal fast food alle pizzerie al trancio - ha registrato nel 2023 una crescita in termini di presenze del 6,9% rispetto all'anno

scorso, che si attesta superiore alla media del mercato. Se da un lato la colazione al bar è indicatore di ritorno ad una maggiore mobilità dei consumatori fuori casa, il pranzo e gli spuntini indicano un consumatore attento che si sposta dal ristorante al servizio veloce. Il 53% dei consumatori continua a mangiare fuori casa ma attiva strategie per far fronte all'aumento dei prezzi. Il livello di esperienza offerto dai locali a servizio



veloce è cresciuto negli anni attraverso nuovi format ristorativi e livello del servizio. I consumatori si rivelano attenti all'innovazione e alla ricerca di una experience non replicabile in casa. La ristorazione veloce sarà ampiamente rappresentata tra i padiglioni della Fiera di Rimini: dalle farciture per basi pizza alle salse per hamburger, dalle patatine fritte ai prodotti veg, passando per salumi e carni, ma non solo. Sono attese interessanti novità per quanto riguarda il packaging per il food delivery, i software per ristoranti e pub e i forni per cotture veloci. Molte le competizioni food, dai Campionati di Cucina Italiana a Pizza Senza Frontiere, come non mancheranno show-cooking, seminari e demo.



ATTENZIONE!

BAR IN MOVIMENTO

IL BANCO BAR CHE VA INCONTRO AI TUOI CLIENTI

daxj
SLIDING DESK

CONFIGURA ORA
SLIDINGDESK.COM

DAXJ® SLIDING DESK è un prodotto FUTILITY® - www.futility.it



KÜHBACHER

LA BIRRA BAVARESE DAL  ITALIANO

dal 1862

BIRRA BAVARESE CUORE ITALIANO



ESPONIAMO A
**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

THE **EATING
OUT** EXPERIENCE
SHOW

18-20
FEBBRAIO
2024

FIERA
DI
RIMINI

Stand - 165
Pad. C5

ORGANIZZATO DA
ITALIAN EXHIBITION GROUP

 WWW.KUHBACHER.COM 



Mönchshof a Beer&Food Attraction 2024

I monaci di Kulmbach hanno sempre saputo che la birra faceva bene sia al corpo che all'anima. Ecco perché nel corso dei secoli sono state create numerose ricette che ancor oggi sono alla base del gusto tutto particolare delle specialità brassicole Mönchshof.



Dal 1349, ovvero da 675 anni, Mönchshof è sinonimo di tradizione brassicola e piacere autentico. Ben radicata nella città della birra di Kulmbach, in Franconia, Mönchshof ha sede sugli antichi possedimenti del monastero cistercense di Langheim, dove unisce tra loro le ricette più tradizionali e l'amore per l'innovazione che contraddistingue la moderna birrificazione.

In Fiera a Rimini per **Beer&Food Attraction**, Mönchshof sarà presente nel **Padiglione A5 – Stand 167** dove i visitatori potranno assaggiare e scoprire tutte le specialità che Mönchshof ha da offrire.

Maestria, qualità, passione e tradizione sono le parole chiave che contraddistinguono le specialità brassicole di Mönchshof che in occasione della fiera, dal 18 al 20 febbraio, sorprenderanno il pubblico con una nuova birra.

La **novità 2024** dalla terra delle Kellebier, sarà **Mönchshof Zwickl!** Naturalmente torbida, con gusto corposo e delicato, la Zwickl in origine era una birra riservata esclusivamente al mastro birraio stesso. Fermentata a freddo e maturata a 1° Celsius, per tradizione non filtrata, viene gustata fredda direttamente dalle fresche cantine. Ha un contenuto alcolico medio, 5,4% vol., e viene proposta in fusto da 30l e nella prestigiosa bottiglia a tappo meccanico da 50 cl.

Oggi tutti, non solo il mastro birraio, possono concedersi una Zwickl... ma cos'è realmente una Zwickl-Bier? Ecco qualche info e curiosità su questa specialità brassicola, particolarmente amata in Franconia, ed ormai apprezzata in tutti i Paesi.

La spina di legno a forma di cono, che anticamente si fissava nel foro delle botti di maturazione per spillare la birra, diede il suo nome a questa specialità.

Oggi s'intende la prova di degustazione che il mastro birraio fa spillando dalla botte o dalla cisterna di maturazione, un "assaggio" quindi, uno "Zwickl" prelevato per testare il grado di maturazione della birra.

Con il termine "Zwickl" si intende pertanto una "campionatura" di qualità che per primo compete al mastro birraio.

CARATTERISTICHE MÖNCHSHOF ZWICKL

- colore ambra chiaro
- leggermente opalescente
- gusto particolarmente delicato grazie alle varie combinazioni di malto Mönchshof, 'Zwickl X/XVI'
- 100% luppolo aromatico "Hallertauer Perle" e "Hallertauer Saphir"



Benvenuti nelle specialità brassicole Mönchshof

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

PAD A5, stand 167



Mönchshof BrauSpezialitäten clo Kulmbacher in Italia,
Tel.: 0442 510577 • info@moenchshof.it



La birra Krombacher protagonista a Casa Bi, il nuovissimo format dei fratelli Vittorio e Saverio Borgia nel cuore di CityLife a Milano.

CASA Bi e Krombacher

Continuare a creare luoghi dedicati alla qualità, al buon cibo e al rispetto delle materie prime è la sfida quotidiana dei fratelli Vittorio e Saverio Borgia, già ideatori del concept **Biosseri**, che hanno inaugurato **il nuovissimo format Casa Bi**.

Sorge in Piazza Tre Torri a **CityLife**, futuristico e nuovo quartiere simbolo di Milano, una casa dell'accoglienza che - attraverso un menu creato dall'executive chef del gruppo **Federico La Vecchia** - celebra i piatti simbolo che hanno segnato il successo dei locali dell'insegna palermitana.

Una **proposta gastronomica tradizionale** e volta a ricreare il

calore del focolare domestico si esplicita in sapori tipicamente mediterranei e in piatti freschi e accattivanti.

Ad arricchire l'offerta è la pizza, gustosa e digeribile grazie all'utilizzo di farine macinate a pietra e un processo di **lievitazione naturale di 72 ore**.

Ma, parlando di pizza, non si può non citare uno dei più amati pairing del mondo gastronomico: l'abbinamento pizza-birra è un evergreen apprezzato anche dai palati più esigenti.

Al centro della proposta beverage del locale, infatti, ci sono le birre di **Krombacher**, storica brewery tedesca a conduzione familiare e dall'anima artigianale.





Scelte per l'attenzione alla selezione e all'utilizzo di ingredienti di eccellenza, come la purissima **Felsquellwasser®** - acqua di sorgente proveniente da diversi pozzi e fonti situati nelle immediate vicinanze del birrificio -, **malto d'orzo primaverile a due file** e **luppolo Siegel di Hallertau**, le birre Krombacher si caratterizzano per un perfetto **equilibrio di colore, finezza e schiuma**, ma anche per un **sapore ricco e vellutato**.

*“Siamo molto felici - dichiara **Davide Grossi, Country Director di Krombacher Italia** - che Krombacher sia ora presente in uno dei contesti più freschi e avveniristici di Milano come quello di CityLife. Casa Bi abbraccia i valori di condivisione e valorizzazione di relazioni sociali genuine e spontanee che stanno alla base della filosofia della brewery e quindi non possiamo che essere contenti di costituire parte integrante di questo progetto”.*



Versatili negli abbinamenti, rinfrescanti e delicatamente amare, le birre Krombacher nascono dall'esperienza dei mastri birrai e vengono prodotte utilizzando l'ammontamento **“a doppia decozione” del malto**, un metodo antico che affonda le sue radici nel Medioevo.

La fase di fermentazione si fonda sull'impiego di **lieviti puri** - sviluppati a Krombach appositamente per ogni birra - i quali, tramite una **maturazione e una conservazione più lunghe**, contribuiscono a una **miglior digeribilità della birra**.

Dopo aver eliminato tutta la torbidità e gli eventuali residui di lievito, la birra viene sottoposta alla **valutazione di tre esperti mastri birrai** che approvano il prodotto individualmente.

Gli elevati standard di produzione garantiscono che sia immessa sul mercato solo la birra che ha raggiunto **i più alti standard di qualità** stabiliti da Krombacher.

La linea ammiraglia, **distribuita sul canale ho.re.ca**, conta **5 referenze** più due analcoliche, tutte disponibili nei formati bottiglia, lattina e fusto.

Partendo dalle più classiche e amate **Krombacher Pils, Krombacher Hell e Krombacher Weizen**, simboli della tradizione birraia tedesca, la gamma si diversifica con due prodotti dal carattere rustico e dal gusto deciso: la **Krombacher Unfiltered**, torbida e dal **sentore di cereali tostati**, e la **Rhenania Alt**, ad **alta fermentazione**, ma dalla **bassa gradazione alcolica**, che si distingue per il **sorso maltato** e la **facile beva**.

Inedita indagine condotta da Birra Moretti con AstraRicerche per scoprire in quali situazioni e contesti i giovani si sentono davvero se stessi, senza maschere e filtri sociali.

Birra, Pizza, Musica e Amicizie

Quando i giovani si sentono davvero se stessi? Per quasi **5 giovani italiani su 10** non ci sono dubbi: **in compagnia dei veri amici** (47.3%, cifra che sale al 57% tra i 18-23enni), soprattutto se ci si ritrova per vivere momenti autentici accompagnati da un'accoppiata semplice, ma da sempre vincente: **una birra e una pizza**. Anche la musica gioca un ruolo fondamentale, che permette ai giovani di esprimere a pieno il loro essere e le loro personalità, sentendosi come realmente sono (46.5%, di cui il 50% delle rispondenti sono donne, e si sale al 53% tra i 18-23enni). E se il binomio intramontabile **"pizza e birra" in buon compagnia** è per

il 53,2% del campione la situazione preferita, **è proprio la birra** la bevanda protagonista in assoluto della convivialità, tanto da essere indicata dal 20,5% degli intervistati come **prima scelta** (in tutte le aree geografiche, percentuale che sale al 28% per gli uomini e al 26% per i 30-35enni), seguita dal caffè (14.7%) e dall'acqua (14.2%), che supera la leggerezza della tisana (8.5%) o del soft drink (11.2%), ma soprattutto vari alcolici (cocktail 14.0%, vino 12.0%, bollicine 5.0%).

Per i giovani italiani, al secondo posto, nel ranking dei promotori di momenti sinceri, autentici, e spontanei, c'è il proprio **piatto preferito cucinato a casa** (donne 55%, uomini 45%), seguito

in terza posizione, quasi a pari merito, da un **food delivery** portato in casa e condiviso con gli amici davanti alla tv (nettamente preferito dalle donne 44%, che dagli uomini 35%), mentre si torna fuori casa per il quarto posto in ordine di preferenza, occupato da **"uno street food"** (mangiato in strada) rigorosamente accompagnato da una buona birra (38.8%).

La sorpresa è che i giovani italiani non si sentono pienamente se stessi se i gruppi si 'allargano': 4 su 10 dichiarano, infatti, di non sentirsi a proprio agio nelle giornate di festa quando ci sono tanti parenti e nelle serate in cui escono in comitiva, con gruppi di amici più estesi; ma anche al lavoro o all'università.

E sui **social media**? Si sentono **se stessi solo se utilizzati con distacco**.

Nasce da questa indagine la **web series**, **"Così come siamo"**, prodotta da Birra Moretti: attraverso i racconti delle vite di cinque protagonisti – **Nicolò Devitiis, Chef Ruben, Tananai, Veronica Ruggeri e Melissa Satta** –, emerge il messaggio di vivere con spontaneità per godersi a pieno la vita.





SEIT



1679

EICHBAUM

Eichbaum Privatbrauerei Gmbh & Co Kg
Kafertaler Strabe 170 Mannheim 68167
info@eichbaum.de;

CONSULENZA PER L'ITALIA
SUPINO ZAHRA - miriam.debbiche@libero.it
Tel. 335.311258 - 331.8077532 - 06.59876467 - 327.7398597

L'evento che Partesa dedica al mondo degli spirits di qualità si è concluso con successo il 29 novembre allo Spazio DumBO di Bologna.



1 000 professionisti del fuoricasa, oltre 300 referenze in purezza nelle cinque isole tematiche “Vodka & White Spirits”, “Gin”, “Aperitivi”, “Rum & Whisky” e “After meal”, i cocktail del momento e le nuove proposte alle 12 Bar Station dell’area mixology: MySpirits si conferma un appuntamento imperdibile nel calendario dell’Ho.Re.Ca. italiano.

Sold-out le due masterclass formative per approfondire cultura di prodotto, servizio e nuove tendenze nel mondo del whisky e dell’aperitivo italiano, e grande partecipazione al *Live Show* di **Bruno Vanzan** che ha chiuso l’evento all’insegna dell’intrattenimento. Senza dimenticare gli apprezzamenti per la consulenza nella scelta e utilizzo degli spirits offerta dagli esperti Partesa, che hanno proposto soluzioni innovative e suggerito nuove opportunità di business.



Partesa ha scelto la cornice di MySpirits per presentare la **nuova Premium Collection di Liq.ID**, la sua linea di spirits private label, che combina l’arte dell’infusione e della distillazione con la passione per l’unicità. Il nome Liq.ID nasce infatti dalla crasi tra il termine “Liquori”, ovvero tutti gli spirits protagonisti dell’arte della mixology, e il termine “Identità”, rappresentata graficamente dal marchio, impresso su ogni bottiglia, a forma di **impronta digitale, a sottolinearne la qualità e l’unicità**.

Tra le nuove referenze spicca: **GAL 41**, il London Dry Gin con luppoli selezionati. Una sinfonia balsamica e agrumata per ogni occasione che, nella sua natura rigorosa, fa del ginepro il vero protagonista, ma con la nota citrica del luppolo. Risultato? Un sapore familiare ma dalla complessità sorprendente, che regala un’esperienza sensoriale ineguagliabile.

Perfetto nei cocktail classici, esprime il suo pieno potenziale nel Gin Tonic, rivelando a ogni sorso l’inconfondibile aroma del luppolo. Accanto a GAL 41, completano la Premium Collection di LIQ.ID, **Amarottanta**, **Vermouth di Torino** e **Bitter**.



**AUTENTICA.
FRESCA.
PURA.
HB PURE.**

Che la festa inizi...

**SOLO PER
HORECA**



MÜNCHEN

Staatliches Hofbräuhaus in München
Hofbräuallee 1, D-81829 München
Tel.: +49 89 921 05-135 Fax: +49 89 906 426
giuseppe.lettieri@hofbraeuhaus.com
www.hofbraeu-muenchen.de

Consulente per Centro Sud Italia: Luciano Supino
Tel.: +39 335 311 258 Fax: +39 06 207 24 46
supinoluciano@tiscali.it

In Largo Castelvechio 8 a Sagrado, in provincia di Gorizia, troviamo il Fiocco d'Oro, storica birreria-discoteca che con il nuovo look è pronta a continuare a proporre buona birra e buon cibo.



Locale storico che dagli anni '70 al 2000 ha fatto la storia dell'isontino: bar, discoteca birreria, centro nevralgico della movida, il Fiocco d'Oro ad oggi si presenta sotto una nuova forma ma che resta sempre fedele all'anima di birreria. Con 150 coperti, tre sale interne, un fantastico e spazioso beer garden, il **Fiocco d'Oro** è il posto giusto dove passare una serata in compagnia.

Ristrutturato da pochissimo con interni di legno e colori caldi, il locale è accogliente, si nota la cura dei dettagli che spiccano nel bancone come nelle lampade a vista. Questa attenzione si rispecchia anche nel menù con carni morbide e saporite accompagnate da ottime salse, primi che si sciolgono in bocca, tra cui dei buonissimi gnocchi con gulash, e le speciali patate dolci, al forno o in "tecia": tutto da gustare. **Massimiliano Comuzzi**, il responsabile del locale, che nasce come cuoco, ci illustra la grande offerta food del locale con





prodotti locali, un menù tra risto-pub e trattoria che trova proprio nel saper soddisfare i gusti di tutti, dai primi ai secondi di carne, passando per i panini, il suo punto di forza.

Con le sue 6 vie alla spina, il Fiocco d'Oro presenta anche una varietà di ottime birre che rendono evidente l'anima di birreria del locale. Troviamo anche le **birre Kuchlbauer**, fornite da "On the Road" (azienda di distribuzione bevande), che con la Kuchlbauer Helles e la Zwickl, vengono apprezzate dalla clientela.

Innovazione nel rispetto della tradizione è quello che ti aspetta al Fiocco d'Oro, che sia per un aperitivo, per una cena o per un post cena qui saranno in grado di soddisfare con gioia tutte le tue esigenze.



da sx Sergio Svara di HoReCa Trading,
Lina Bellinghieri e Lorenzo Corsi di On the Road

Birre Kiem è dal 1973 sinonimo delle birre Allgäuer Brauhaus in Italia. Quest'anno ricorre il cinquantesimo anniversario di collaborazione con lo storico birrificio della Allgäu.

50° anniversario Allgäuer Brauhaus e KIEM

Dal 1973 al 2023 le specialità dallo storico birrificio

di Danilo Piperi

Correva l'anno 1973 quando Kaspar Kiem scelse di importare le specialità del birrificio storico Allgäuer Brauhaus per la sua gamma completa di birre bavaresi. Il nome Allgäuer ci fa capire che il birrificio ha la sua origine, e il suo legame con il territorio, in Algovia, Allgäu in tedesco, una regione storica della Baviera dalla natura incontaminata, ricca di tradizioni e di benefici per il wellness.

Le prime importazioni dell'azienda altoatesina Kiem, affermata importatrice di birre gestita dalla stessa famiglia da tre generazioni, furono le specialità *Export Hell*, *Teutsch Pils* e *Dunkel* in bottiglie da 33cl "sixpack" per i vari C&C dell'Italia del Nord. Con il passare degli anni poi sono stati aggiunti anche i fusti delle tipologie *Export Hell*, *Teutsch Pils* e *Fürstabweizen* ed è stato ampliato la diffusione su tutto il territorio italiano.

Ad oggi Kiem propone una vasta gamma di specialità Allgäuer Brauhaus tra cui *Büble Bayrisch Hell*, *Büble Edelweissbier*, *Urtyp Export*, *Teutsch Pils* e *Zwickel*. E proprio sulla *Zwickel* ci soffer-

miamo per una particolarità dovuta al rapporto creatosi fra Allgäuer Brauhaus e Birre Kiem: già da 28 anni Kiem la propone alla clientela tutto l'anno, cosa straordinaria perché in Germania il prodotto era, fino a poco tempo fa, disponibile solo durante il periodo della "*stagione Zwickel*", quindi la produzione nelle diverse stagioni dell'anno era fatta esclusivamente per Kiem.



il carro della Allgäuer Brauhaus



da sx Kilian e Mirjam Kiem, Thomas Wiczorek, Kaspar Kiem





I FESTEGGIAMENTI PER I 50 ANNI INSIEME

Invitati dall'Allgäuer Brauhaus, la famiglia e lo staff di Kiem si sono recati a Kempten, luogo di nascita del birrificio. Sono stati accolti dal direttore tecnico e capo mastro birraio **Thomas Wieczorek** che li ha ospitati nella locanda "zum Stift" di Kempten, la malteria originaria del birrificio. È stata l'occasione per scoprire un edificio che è stato la culla del birrificio, conoscendone tanti dettagli storici interessanti, un modo molto gradevole per festeggiare la lunga collaborazione. Il mattino seguente, tutto il gruppo Kiem è stato in visita alla sede produttiva di Marktoberdorf-Leuterschach, qualche km fuori di Kempten, e qui si è partecipato ad un tour del birrificio guidato dal direttore tecnico che ha fatto vedere l'impianto di imbottigliamento, installato due anni addietro con un investimento di 16 milioni di euro, un impianto che si può definire addirittura un prototipo per la mole di lavoro che riesce ad effettuare con una precisione altissima. Dopo questa visita del birrificio, che il signor Wieczorek ha reso coinvolgente e molto interessante, la famiglia Kiem si è sentita profondamente onorata per la lunga collaborazione di successo.

Nel pomeriggio non si poteva rinunciare ad una visita alla città di Kempten, chiamata "Cambodunum" dagli antichi romani perché sorta duemila anni fa su un insediamento celtico-romano, la più antica città della Germania citata per iscritto (kempten.de), con monumenti e attrazioni imperdibili.

I festeggiamenti del 50° si sono conclusi la sera nel locale "Alte Fasshalle" a Kempten, lo storico deposito di birra in botti del birrificio e vecchio impianto di imbottigliamento. L'amministratore unico **Heinz Christ** ha illustrato l'affascinante storia

dell'edificio in combinazione con la storia brassicola del birrificio, il locale ancora oggi è un importante ambasciatore della storia birraria dell'odierna Allgäuer Brauhaus. Si percepisce il profondo legame e l'identificazione con la regione d'origine. I locali "Zum Stift" e "Alte Fasshalle" sono luoghi storici dove si possono toccare con mano l'origine e l'autentica storia della birreria. I 50 anni di collaborazione si sono conclusi fra interessanti conversazioni e ottime bevute delle specialità di birra Allgäuer Brauhaus... il modo migliore per celebrare l'anniversario,



IL BIRRIFICIO ALLGÄUER BRAUHAUS

Si racconta che le prime birre bevute nella regione della Allgäu furono preparate dai Celti, che affrontavano i rigori dell'inverno bavarese con l'aiuto di abbondanti libagioni. Ancora oggi, in questa regione ai piedi delle Alpi, famosa per la bellezza dei paesaggi e l'operosità degli abitanti, lavorano diverse aziende birrarie di tutto rispetto. Una delle più rinomate è la Allgäuer Brauhaus, fondata a Kempten nel 1394. La sua competenza nella produzione di birra di elevato standard qualitativo e l'uso di tecnologie all'avanguardia – come quelle dei rinnovati impianti di Marktoberdorf-Leuterschach – ne fanno uno dei nomi di spicco tra le birrerie di specialità regionali della Germania. L'eccellenza si ottiene partendo dalla scelta e dal costante controllo delle materie prime; in accordo con l'Editto di Purezza del 1516 la Allgäuer Brauhaus usa solo acqua di sorgente, malto d'orzo bavarese e luppolo dei migliori raccolti, proveniente da Spalt e da Hallertau. La Allgäuer Brauhaus offre una gamma completa di birre, nella precisa volontà di esaltare le possibilità gustative e caratteriali di questa magnifica bevanda.

Le birre della Allgäuer Brauhaus si basano sulle tipiche ricette regionali e vengono prodotte con tecnologie moderne che garantiscono il rispetto degli standard qualitativi più severi. Il legame con il territorio è rafforzato dalle iniziative a favore dell'ambiente.

Beer(r) different with B&S!

Nasce il **fumetto "Le Avventure di Mr. Beer"**
per parlare di birra e non solo.

Mille storie da scoprire! Le tue?

Diventa protagonista delle Avventure di Mr Beer
per raccontare i tuoi prodotti e/o la tua azienda.

Mr Beer è a tua disposizione!!

Tutte le info su redazione@birraandsound.it



Non perdere neanche
un numero della nostra
rivista e fai l'abbonamento!

Con soli 15 € all'anno puoi
riceverla dove vuoi.

modulo in ultima pagina

B&S

TI ASPETTA A

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

18-20 FEBBRAIO 2024

RIMINI FIERA

**PAD C5
STAND 138**

Le Avventure di Mr. Beer!

1997...

ROSE & CROWN



Ciao!
io sono
RICHARD!



ROBERTO!
Una birra per il nostro amico!

Tante birre dopo...



mmmh...
sul tuo
mondo...
mmmh...



...sì...di
locali...e di
birre...
di tante
birre...

mmmh...
accidenti! che forse...

...sì...non
può
essere
che così!

Roberto,
brindiamo
al nostro
amico...



...MR.
BEER



mmmh...
ne ho parlato
solo con PASQUALE...
ma a te lo dico RICHARD...
sto pensando...

UNA RIVISTA!!



mmm...dopotutto
è seduto sullo
"scranno
del
maestro"

BIRRA



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



BELGIO



GERMANIA



INGHILTERRA



INGHILTERRA



IRLANDA



AUSTRIA



SVIZZERA



PAESI BASSI



ITALIA

VINO



AUSTRIA



CILE



CILE



ARGENTINA



NUOVA ZELANDA



SUDAFRICA



SUDAFRICA



SUDAFRICA

SEA
RA

GIAPPONE

KANEKOU
SHIMAZU WHISKY

GIAPPONE

昌廣

GIAPPONE

海
KAIJIN

GIAPPONE

長濱蒸溜所
NAGAHAMA DISTILLERY

GIAPPONE

SHIN

GIAPPONE

忍
SHINOBU

GIAPPONE

大名
忍
DAMYO-NO SHINOBU

GIAPPONE

YAMAZAKURA

GIAPPONE

鯨
KUJIRA

GIAPPONE

Serum
DISTILLED AND AGED IN PANAMA

PANAMA

HEFFRON

PANAMA

7
Ron
SIETE VILLAS
1811
Angels Gin

CUBA

RON
MAGUA

REPUBBLICA
DOMINICANA

RON
LARIMAR

REPUBBLICA
DOMINICANA

VODKA
14 INKAS
NATIVE PERUVIAN POTATO

PERU

GIN
PROVINCIA
ALTO COLCHAGUA
CHILE

CILE

LONDON DRY GIN
RESTINGA
Artisanal

ARGENTINA

TEQUILA
DON
NACHO
100% PURO DE AGAVE

MESSICO

BOULDER
SPIRITS

USA

CHICKEN COCK
WHISKEY

USA

ELVIS
WHISKEY

USA

PENNY
BLUE
SINGLE ESTATE
MAURITIAN RUM

MAURITIUS

Mintis Gin

ITALIA

HERITIC

ITALIA

APPENZELLER
SANTIS MALT

SVIZZERA

L'ARBRE
GIN

SPAGNA

LEVI
GIN

SPAGNA

WAN GULD
GIN
DISTILLED

SPAGNA

HERETIC
- spirit liquor -

SPAGNA

TRIPLE
SEC
LIQOR

SPAGNA

AMARETTO
AMATORE
LICOR

SPAGNA



SPAGNA

SPAGNA

SPAGNA

SPAGNA

SPAGNA

SPAGNA



FRANCIA



FRANCIA



FRANCIA



FRANCIA



BELGIO



GERMANIA



IRLANDA



IRLANDA



INGHILTERRA



SCOZIA



SCOZIA



SCOZIA



SCOZIA



SCOZIA



SCOZIA



SCOZIA



SCOZIA



REPUBBLICA
CECA



REPUBBLICA
CECA



REPUBBLICA
CECA



SLOVENIA



SVEZIA

SELEZIONIAMO CONCESSIONARI UFFICIALI DI ZONA

GS Distribuzione Italia @gsdistribuzioneitaliasrl

www.gsdistribuzioneitalia.it • ordini@gsdistribuzioneitalia.it • Uff. 06/87564613

Vivil'online

POST NEWSLETTER ARTICOLI e tanto altro

*Scegli **Birra&Sound**, entra nel mondo virtuale per farti conoscere nel mondo reale.*

Scrivi a redazione@birraandsound.it per scoprire cosa possiamo offrirti per il tuo business.



Vieni a scoprire
il nostro portale





A soli 2 km da Bad Aibling, in una delle più incantevoli zone delle Prealpi Bavaresi, si trova la località di Maxlrain. Il magnifico panorama alpino dell'Alta Baviera fa da sfondo a quello che è l'emblema di Maxlrain: l'omonimo castello rinascimentale con il proprio birrificio privato, di cui si ha testimonianza storica per la prima volta nel 1636.

Schlossbrauerei Maxlrain

Birra artigianale dal 1636

di Daniela Morazzoni

La prima documentazione storica di Schlossbrauerei Maxlrain risale al 1636; intorno al 1900, la produzione della birra fu trasferita dal castello (schloss in tedesco) nel nuovo birrificio appena costruito. Da sempre il birrificio ha brassato ottime birre ma da quando, nel 1986, a guidare Schlossbrauerei Maxlrain è il **Dr. Erich Prinz von Lobkowicz**, si è sviluppata una filosofia aziendale imperniata sulla qualità che ha condotto il piccolo birrificio, dalle solide radici nel territorio, ad ottenere una visibilità e rilevanza anche sovregionale. Insieme al direttore **Roland Bräger** e al mastro birraio **Josef Kronast**, è stato così raggiunto l'obiettivo di sentire sempre più intenditori dichiarare: **Noi beviamo Maxlrainer**.

L'eccellente fama raggiunta, attestata da annuali riconoscimenti, come le medaglie d'oro della DLG (ben 12 medaglie d'oro nel 2018), il conferimento per l'11ª volta consecutiva del Premio federale del Ministero dell'alimentazione, agricoltura e tutela del consumatore (2008-2018), nonché il titolo ufficiale di "Birrificio tedesco dell'anno 2016", è la prova di una produzione artigianale che, con i soli 4





ingredienti indicati dal Precetto bavarese sulla purezza, si possono produrre birre con un proprio carattere e una propria personalità, in grado di distinguersi dalla massa. In questi tempi in cui il termine craft beers viene talvolta abusato, mai definizione fu corretta come per le pregiate birre Maxlrainer... e non da oggi ma dal 1636!

Per ottenere **birre artigianali della massima** qualità occorrono gli ingredienti migliori e di provenienza regionale e **acqua cristallina** da sorgente di proprietà. Tutto questo non manca a Maxlrain. Il **luppolo**, determinante per il gusto della birra, deve essere "giusto" e ben "dosato", scelte che sono un'arte allo Schlossbrauerei. L'alta qualità del luppolo è garantita da un coltivatore della regione dell'Hallertau, che punta al massimo per le sue ombrelle e che per questo ha già ricevuto i massimi riconoscimenti. Altrettanto determinante è la qualità dell'**orzo** da birra che proviene dai contadini della regione, che coltivano le "vecchie" varietà di orzo preferite dal birrificio. Un rapporto di collaborazione vincente, un elemento importante per la qualità delle birre!

Schlossbrauerei Maxlrain vanta un assortimento brassicolo che spazia dalle classiche chiare alle weizen, pils e birre scure, sin



anche alle specialità stagionali, senza tralasciare le birre speciali a basso o a zero contenuto di alcol. Birre per ogni gusto, ognuna della massima qualità.

Ed uno dei segreti per una birra di gusto è lasciarla maturare per più settimane, così, al birrificio, a seconda del tipo di birra, passano anche sei settimane, dalla prima cotta fino alla consegna ai clienti. Il risultato sono birre dal gusto abboccato, pieno e corposo.

Ve ne diamo un'immagine complessiva ripromettendoci di entrare nel merito delle loro singole peculiarità alla prossima occasione.



Theresianer sul podio di European Beer Star 2023

Premium Pils è medaglia d'argento

European Beer Star da oltre 20 anni valuta e premia le migliori espressioni brassicole mondiali, in un concorso aperto sia ai grandi birrifici, nazionali e internazionali, sia ai piccoli birrifici specializzati. Da quest'anno nel novero delle più apprezzate birre c'è **Premium Pils Theresianer**, insignita con la **medaglia d'argento** di categoria durante la cerimonia di premiazione svoltasi a Norimberga.

La giuria internazionale è composta da 150 esperti tra mastri birrai, giornalisti, sommelier ed esperti di birra impegnati in differenti sessioni di degustazione alla cieca. Aspetto, aroma, gusto sono i criteri sensoriali oggetto di valutazione nei tasting: 2.356 birre valutate, 74 diverse categorie di stili.

Premium Pils Theresianer ha convinto la giuria per tipicità,

piacevolezza e corrispondenza allo stile birrario di appartenenza. Quella che nasce a Nervesa della Battaglia è una birra selezionata, che si avvale di ingredienti scelti: malti, luppoli, lieviti e acqua sono gli elementi che fanno di questa Pils una perfetta rappresentante dello stile che le dà il nome.

La medaglia d'argento allo European Beer Star 2023 non è solo dimostrazione del valore e attestazione a livello internazionale, ma anche e soprattutto la grande conferma del lavoro straordinario che il team tecnico svolge ogni giorno nel birrificio di Nervesa della Battaglia, sotto la guida del Mastro Birraio Stefano Bertoli. La capacità e la conoscenza, la cura e la passione di ogni componente della squadra Theresianer sale idealmente sul podio assieme a Premium Pils, per il meritato riconoscimento internazionale.



THERESIANER PREMIUM PILS

EUROPEAN

BEER STAR

2023



SILVER AWARD
in categoria German-style Pilsner



WWW.THERESIANER.IT

Una visita meravigliosa a Bitburger

L'Italia è nota in tutto il mondo per il suo amore per i superlativi: favoloso, meraviglioso, formidabile, spettacolare, magnifico e così via. Eppure queste parole sembrano spesso inadeguate per esprimere che qualcosa ci piace molto. La mia parola preferita è "bellissimo", che avevo in mente e sulla punta della lingua anche quando ho visitato il birrificio Bitburger. Mi riferisco sia alla cultura aziendale che alla tecnologia dell'azienda che, nella sua modernità, non risulta fredda e impersonale, ma ricca di storia e di tradizione. Mentre lo stereotipo dell'italiano è quello di una persona calda, vivace e gesticolante, tendiamo a immaginare il tedesco come una persona riservata e distaccata. Niente di più sbagliato. Al contrario: il team del birrificio Bitburger (affettuosamente chiamato "Bit" da noi italiani) ci ha riservato un'accoglienza



da sx Antonio Nuzzi e Dr. Stefan Meyna

estremamente calorosa. Il nostro gruppo era composto da me, per Birra&Sound, dall'azienda di distribuzione **Triple di Suisio** con i titolari Roberto e Luigi Lamanna e alcuni dipendenti, nonché dai gestori di pub, tradizionali clienti di Triple e Bitburger.



Tra questi, il **Biraus Pub** di Missaglia (LC), la **Birreria Peppo** di Colle Brianza (LC), l'**Osteria del Brau** di Calco (LC) e altri locali dove vengono servite con passione le birre del Gruppo Birrario Bitburger, come il **Central Rock Pub** di Erba (CO) e il **Flossy Pub** di Schignano (PO). La nostra comitiva è stata guidata da **Daniele Spinelli**, area manager Nord Italia. Ad accoglierci **Sabine Kalenborn**, Sales Manager Southwest Europe, **Markus Broßette**, Senior Manager Marketing International, il **Dr. Stefan Meyna**, Head Brewer e nostra esperta guida nella spedizione attraverso il Bitburger Erlebnisswelt, e **Antonio Nuzzi**, Amministrazione del Team Italia, che ringraziamo per il suo lavoro di interpretariato.



La visita al birrificio è iniziata nella sala cottura, dove il dottor Stefan Meyna ci ha spiegato il processo di produzione della birra Bitburger. Ha sottolineato l'importanza del lievito di produzione propria, che viene utilizzato solo nel birrificio Bitburger e non lo abbandona mai. Per garantire un'elevata qualità della





birra, il lievito viene riutilizzato solo due volte prima di iniziare con un lotto completamente nuovo di lievito puro.

In termini di sostenibilità, una gestione efficiente dell'energia è molto importante per il Gruppo Birrario Bitburger, poiché la sostenibilità è sempre stata parte del DNA dell'azienda di famiglia. Dal 2011, il Gruppo affronta la questione in modo strategico e con metodi di gestione moderni. Oggi abbiamo potuto vedere da vicino come il Gruppo Birrario Bitburger si impegni



costantemente per ridurre le emissioni di CO2 e come investa continuamente nei processi per risparmiare risorse e nella ricerca per sviluppare concetti energetici innovativi.

Ci hanno colpito anche i 168 serbatoi della cantina di fermentazione e stoccaggio, dove la birra fermenta e matura per 28



giorni prima di essere filtrata. Per celebrare la nostra visita, ci è stato poi permesso di assaggiare per la prima volta, e in esclusiva, la birra direttamente dai serbatoi, ghiacciata e non filtrata. Abbiamo saputo che il laboratorio del birrificio preleva fino a 300 campioni al giorno. Questo assicura la massima garanzia di qualità e la massima efficienza!

La successiva visita al vecchio birrificio, che oggi ospita la Bitburger Brand Experience, è stata all'insegna della tradizione. Qui abbiamo conosciuto la storia del birrificio di famiglia, iniziata nel 1817. Ma soprattutto abbiamo saputo da dove proviene l'acqua per la produzione delle birre del Gruppo Bitburger Brewery. In un video abbiamo poi conosciuto il coltivatore di luppolo che coltiva esclusivamente per Bitburger. La visita al mondo della brand experience è iniziata con una birra Bitburger 0,0% senza alcol e si è conclusa con una degustazione di Pilsner, Landbier e Winterbock. Abbiamo concluso la giornata con un pasto delizioso e un buon drink nel centro storico di Treviri, famoso per i suoi edifici ben conservati di epoca romana.



da sx Luigi e Roberto Lamanna, Daniele Spinelli





NEW BUSINESS DEVELOPER per la Brasserie Haacht

di Matteo Fiorucci

La Brasserie Haacht è, in Belgio, fra i più grandi birrifici che siano completamente indipendenti e familiari. In più di 125 anni di vita, la sua produzione di birra ha raggiunto circa un milione di ettolitri all'anno, e questo grazie a una gamma diversificata di birre belghe. Eccole!

- La pils **Primus**, 5.2% vol., la più famosa;
- le birre d'Abbazia con rifermentazione in bottiglia: **Tongerlo bionda** 6% vol. alc. miglior birra al mondo al WBA 2014, **Tongerlo bruna**, 6.5% vol. alc., e **Tongerlo triple**, 9% vol. alc., miglior birra di Abbazia e Trappista Pale Ale del mondo al WBA 2011;
- Le birre speciali, come **Charles Quint bionda**, 8.5% vol., medaglia d'argento Europa al WBA 2014, **Charles Quint rossa**, 8.5% vol. alc., medaglia di bronzo Europa al WBA 2013;
- **Ommegang Tripla** rifermentata in bottiglie, 8% vol. alc.



UNA GAMMA INNOVATIVA: SUPER 8 HAACHT

- la pils senza glutine **Super 8 export**, 4.8% vol. alc.,
- la pils BIO senza glutine **Super 8 pils**, 5.2% vol. alc.,
- la birra ambrata **Super 8 IPA**, 6% vol. alc.,
- la birra **Super 8 blanche**, 5.1% vol. alc., miglior blanche del Belgio al WBA 2017,
- la birra barricata **Super 8 flandrien**, 6.4% vol. alc.,
- la birra forte alla frutta **Super 8 rouge**, 7.5% vol. alc.

Per la Brasserie Haacht, il mercato italiano, dopo quello dei Paesi limitrofi, è il mercato europeo più promettente, soprattutto per la costante crescita dei consumi pro-capite legata in particolare alla ricerca della qualità da parte delle nuove generazioni.



La strategia distributiva si appoggia su un numero d'importatori che collaborano con gli agenti di commercio.

Oggi, per una copertura ancor più capillare, è stata creata una nuova figura, **New Business Developer Nazionale**, affidata al sig. **Claudio Pellegrino**, 58 anni, esperienza pluridecennale del mercato ho.re.ca. italiano, formatasi in un'azienda multinazionale nel settore birra e soft drink, a cui si sono aggiunte brevi ma significative esperienze con due Birrifici Artigianali, ed infine la collaborazione con un importatore italiano di birre finalizzata allo sviluppo della clientela sul territorio nazionale.

Il ruolo di Claudio Pellegrino in Haacht sarà quello di attivare nuovi importatori e agenti in quelle zone del territorio nazionale dove oggi non c'è una copertura sufficiente.

Per info: Claudio Pellegrino - claudio.pellegrino@haacht.com - cell. 348 8917811



TRADIZIONE

PASSIONE



GENUINITÀ

ESCLUSIVITÀ



L'ESPERIENZA

al servizio della distribuzione Horeca

BONONIA MARKETING SERVICE, Agenzia Generale **specializzata nel settore beverage**, viene fondata a Bologna, città cui deve il proprio nome, nel lontano 1986.

In quasi 40 anni di attività si è sempre occupata della commercializzazione in Italia di birrerie private della Germania ma non solo. Bononia opera a stretto contatto con i propri clienti, **distributori di bevande specializzati nel mercato Horeca, ai quali affida i propri prodotti in esclusiva di zona.**

📍 Via Martiri della Libertà, 24/A - 35010 **VIGONZA** (PD)

☎ **ANDREA** 347 5467925 **MATTEO** 349 3767751

🌐 www.bononiamarketing.it

✉ bononia.marketing@live.it



SLYRS

Bavarian Whiskey
Distillery

di Daniela Morazzoni

Una distilleria nata nel 1999 ma con una storia che risale al 1928, anno di fondazione della distilleria di famiglia. SLYRS suona come parola gaelica ma è proprio in Schliersee, lago e regione, che emergono le origini bavaresi. Fu infatti in quella zona che 5 monaci, nel 779, crearono un monastero e lo chiamarono SLYRS... ecco il perché di un nome, autenticamente bavarese!

Tutto ha avuto inizio per merito del mastro birraio e distillatore **Florian Stetter** che, in un viaggio in Scozia, aveva notato similitudini geografiche tra la sua Alta Baviera e lo Speyside ma anche assonanze culturali e caratteriali tanto da determinarlo a voler distillare whisky nella sua terra.

È già dalla metà del 2007 che nella nuova distilleria SLYRS, a Neuhaus, viene svolto l'intero processo produttivo; ed è nello stesso anno che, per motivi di salute, il suo fondatore Florian Stetter ha lasciato la gestione, oggi nelle mani di **Hans Kemener**, CEO e mastro distillatore.

Il whisky bavarese SLYRS, da una piccola idea, è diventato un marchio di whisky noto e ricercato, raggiungendo costantemen-



te nuovi standard nelle produzioni di alta qualità. Proprio come il whisky single malt SLYRS, invecchiato tre anni, che viene costantemente sviluppato con la massima qualità dai migliori cereali bavaresi e dall'acqua di sorgente alpina in nuove botti di quercia bianca americana, una produzione autentica in tutte le sue edizioni.

Abbiamo chiesto a **Nick Binderer**, head of sales SLYRS: **come ha reagito il mercato di fronte ad un whisky bavarese?**

Inizialmente, ci risponde, tutti consideravano pazzo Florian Stetter. "Chi ha bisogno del whisky bavarese?", diceva la gente. Negli anni SLYRS ha costruito la sua reputazione, da whisky locale a regionale fino a nazionale. La presenza poi a tutte le fiere di settore, grazie a degustazioni e alla nostra storia unica, ha convinto anche all'estero. Non solo, prosegue Nick Binderer, siamo una distilleria trasparente con un centro visitatori frequentato da 50.000 persone all'anno, i consumatori e i clienti possono vedere dal vivo





la nostra arte, sentire gli aromi della distilleria, degustare il whisky. Infine, conclude, il premio conquistato ai **"Best European Single Malt Whisky (under 12 years)"** ai **World Whisky Awards 2015 e 2016** ha convinto molti scettici che la Baviera non produce solo birra premium, ma anche whisky premium. **SLYRS e il whisky tedesco sono sulla scena internazionale del whisky.**

Un'ultima domanda, qual è il vostro whisky di punta?

Sicuramente il nostro **SLYRS Classic**, il prodotto con cui abbiamo iniziato 20 anni fa, è la risposta immediata. È la base di tutti gli altri nostri whisky e rappresenta il nostro DNA. All'inizio aveva solo 3 anni e pochi giorni, ma man mano che crescevamo come distilleria, anche il distillato è diventato più vecchio. Al giorno d'oggi ha il doppio dell'età. Grazie al nostro processo di produzione unico, può essere all'altezza di molti whisky scozzesi di 12 anni in degustazioni alla cieca. E aggiunge: Altri whisky di punta sono il **Mountain Edition**, un whisky unico, maturato nel nostro magazzino di montagna, a 1.501 m sul livello del mare. Il magazzino non è a temperatura controllata e l'orzo viene affumicato su legno di faggio. Il whisky riflette il clima rigido della montagna. Fra gli altri, non posso non citare il nostro **whisky di 12 anni** o il nostro **whi-**



sky di 18 anni che abbiamo lanciato quest'anno per la prima volta. Né è da dimenticare il **Bavarian Peat** e il **Bavarian Rye**. Siamo orgogliosi di avere una gamma molto ricca, conclude.

Ad importare in Italia un whisky di tale caratura, per qualità e unicità, è la **G.S Distribuzione Italia srl**, azienda che, come ci spiega il suo titolare, **Antony Supino**, ricerca a livello internazionale ed accoglie nel suo portfolio esclusivamente brand che non solo esprimano qualità ma una loro storia distintiva, prodotti unici. La decisione di proporre sul mercato italiano, da sempre attento ai migliori prodotti della Baviera, un **whisky bavarese autentico** è quanto Antony Supino ha voluto per soddisfare la richiesta di molti clienti specializzati che puntano a distinguersi nel rispetto della "originalità" del prodotto.



"NON È UNO SCOTCH, NON È UN BOURBON, È UN WHISKY SLYRS"

Considerato il **pioniere di whisky** dell'Alta Baviera.

Fondata nel 1999, Slyrs è oggi riconosciuta come la **marca di whisky single malt tedesca numero 1 a livello globale**.

Premiato più volte come il **"Miglior Whisky Single Malt Europeo"**.

Esportazione in circa **20 mercati internazionali** (principalmente Europa, Asia, USA).

Realizzato esclusivamente con ingredienti regionali bavaresi, patria di birre di fama mondiale, rendendo questi **whisky 100% bavaresi**.

La gamma di whisky Slyrs offre ai consumatori un **paese di origine unico** ed emozionante da esplorare.





•W•h•i•s•k•y• •L•e•x•i•c•o•n•

Gia il titolo di questo articolo pecca di presunzione perché potrebbe far intendere che tutto lo scibile della terminologia del whisky è stato nominato e spiegato. Crediamo onestamente impossibile in un articolo riuscire a dire tutto quanto potrebbe invece far parte di una mini enciclopedia tanto è complesso il mondo di questo distillato. Quindi, senza pretese, tentiamo di chiarire alcune delle tante parole che troviamo sulle bottiglie o nei testi degli esperti, partendo dal metodo “scolastico”: prima le parole, poi la grammatica, la sintassi e poi... prosa e poesia!

Whisky

Il nome sembra abbia la sua origine nel gaelico scozzese e irlandese “uisge beatha” o usquebaugh”, ossia acqua di vita, che all'orecchio inglese suonava come “uishgi”... da cui “whisky”.

History

Gli storici concordano che la produzione di whisky, anche se su piccola scala, sia iniziata in Irlanda, intorno o subito dopo l'anno Mille, e sia giunta in Scozia un po' più tardi. Il primo documento di un distillato di grano in Irlanda risale al 1172 ed è solo del 1494 una documentazione certa dello stesso distillato in Scozia.

Scotch

Whisky distillato e maturato solamente in Scozia. Non significa che il whisky può essere solo scozzese, lo è lo scotch!

Malt Whisky

Quando la materia prima è malto d'orzo, fermentato con lievito e distillato in un alambicco discontinuo, diverso, e superiore, al whisky di miscele di cereali.

Malt

Non meravigliatevi, lettori, se trovate ora la spiegazione di cos'è il malto. Tutti sappiamo che è essenzialmente orzo germogliato in acqua e poi essiccato in fornace, processo che converte l'amido immagazzinato in composti solubili, il maltosio, uno zucchero che rende possibile la fermentazione. Ciò che qui ci interessa è l'aggiunta nella fornace di essiccazione della torba che conferisce aroma torbato al malto.

Grain Whisky

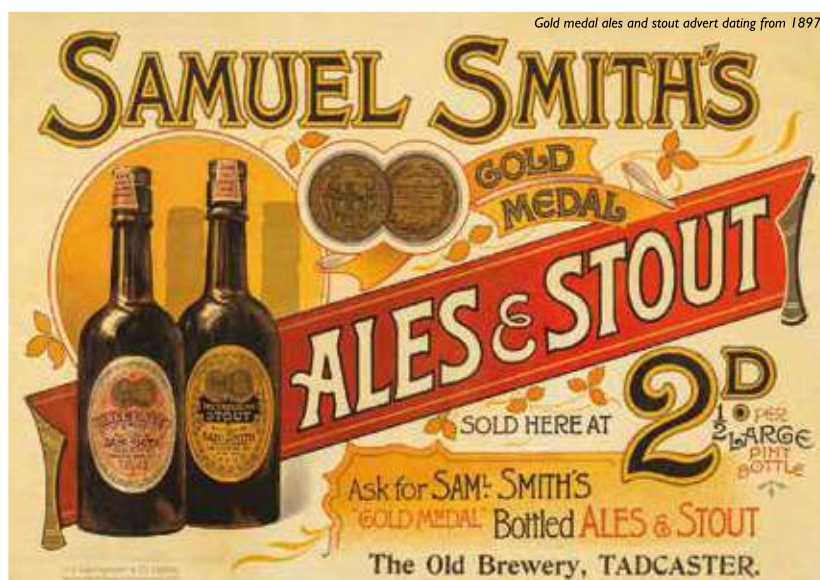
Qui la materia prima è orzo, frumento o mais non maltato, prodotto con un processo continuo in un alambicco a colonna. Le distillerie di grano in Scozia sono ormai poche.

Single Malt

Whisky prodotto in una sola distilleria, è questo il valore di single nello specifico, perché questo whisky può contenerne altri di diverse botti o di diversi lotti di produzione in un arco di tempo massimo di un paio di anni. Zona d'elezione del single malt scozzese è lo Speyside, ma un gruppetto di distillerie molto caratteristiche è sull'isola occidentale di Islay.

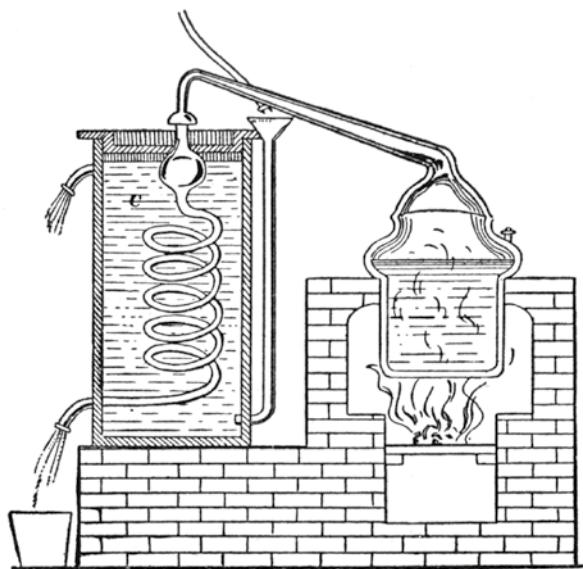


PER LA PRIMA VOLTA IN EUROPA DISPONIBILE LA INDIA PALE ALE ALLA SPINA DI SAMUEL SMITH!



CONSULENZA PER L'ITALIA
SUPINO LUCIANO
TEL. 335/31.12.58 – 328/867.66.57 – SUPINOLUCIANO@TISCALI.IT

SAMUEL SMITH OLD BREWERY
TADCASTER, NORTH YORKSHIRE, UNITED KINGDOM
WWW.SAMUELSMITHSBREWERY.CO.UK



Cask Strength

Questa parola, “forza della botte” ha sinonimi in “barrel proof”, “full proof”, 100% proof, e indica che il whisky presente nella botte è stato imbottigliato così com’era all’uscita dall’alambicco (circa 115-120 gradi), che corrisponde a + 65° ABV. Cask Strength ci dice che non è stata aggiunta acqua.

Scotch on the rocks

E a proposito di acqua, il malt whisky si beve puro o con una piccola quantità di acqua, oltraggioso con soda e non necessario berlo “on the rock”. Ognuno però nella vita è libero di fare quello che gli piace!

Vatted Malt

È una miscela di whisky, anche di diverse distillerie, purché esclusivamente di malto. Questa miscela dà origine ad un whisky meno impegnativo del single malt.

Blended Scotch

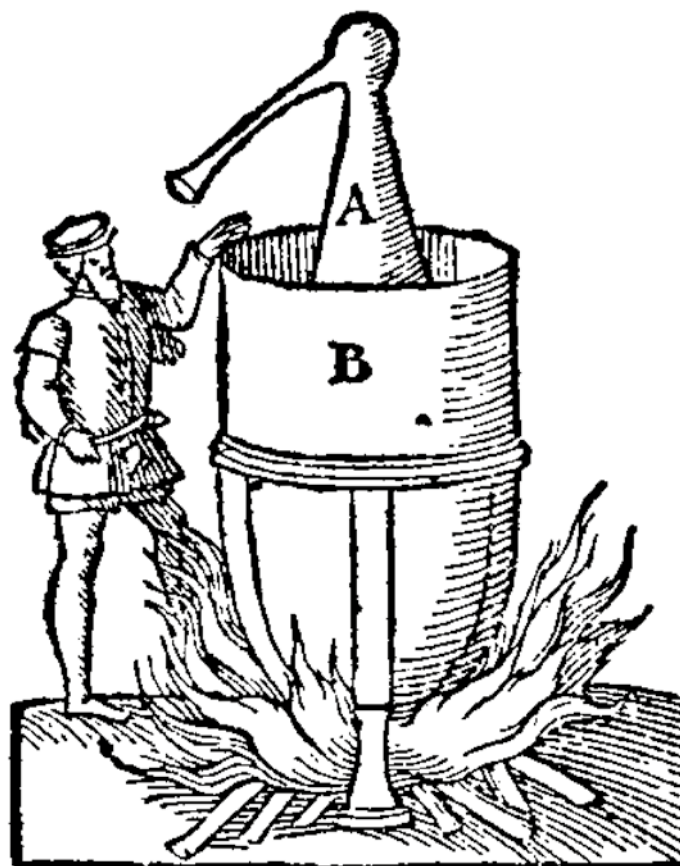
Siamo di fronte ad una miscela di malto e altri cereali in proporzioni variabili. Comunemente il 40% è di malto. Alcuni malti possono essere incorporati per un gusto finale pregiato (top dressing).

Age

È l’età del componente più giovane del whisky. N.B. l’anno e l’età si determina nel momento dell’imbottigliamento quando si ferma la maturazione. Un whisky di 12 anni imbottigliato nel 2020, non ha 16 anni nel 2024 ma sempre 12.

Proof

Con il valore originario della parola “provata forza” si fa riferimento alla gradazione alcolica: lo “spirito di prova britannico” contiene il 57,1% di ABV (alcol in volume), lo spirito di prova americano, al contrario, contiene il 50% di ABV.





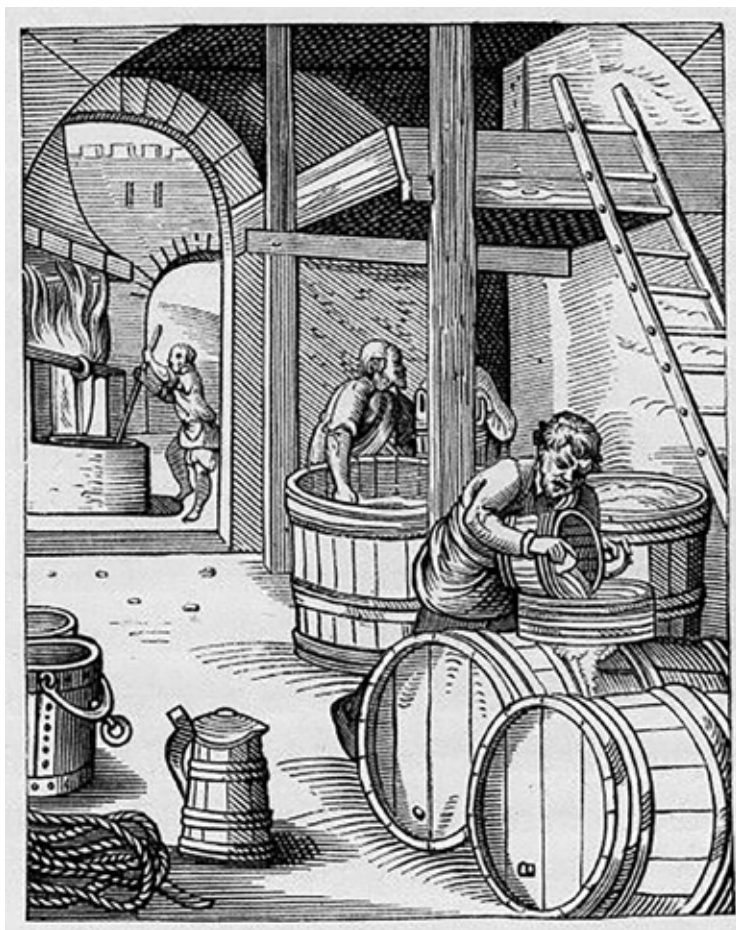
MEET THE UNIVERSE'S MAIN ATTRACTION

BEER GRAVITY
RIMINI FAIR

18TH TO 20TH FEB 2024

HALL A5
BOOT 081

BĒĒR&FŌŌD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW



The malting process

Nel definire malto abbiamo accennato al processo di maltazione, ci piace sottolineare come dopo la germinazione sia necessario scolare l'orzo. Un tempo veniva fatto stendendolo su un ampio pavimento e girandolo regolarmente a mano con rastrelli o pale. Un lavoro duro, che a volte portava a un infortunio da sforzo ripetitivo chiamato "monkey shoulder", spalla da scimmia. Oggi si utilizzano rastrelli meccanici (scatola Saladin) o grandi tamburi rotanti.

Stills

È un tipo di alambicco utilizzato per la seconda o terza parte della distillazione. Esiste una discreta variazione nel design di questi e le distillerie difendono il proprio design in quanto contribuisce con qualcosa di unico al prodotto finale.

Old Still

L'immagine del vecchio Still ha molteplici versioni grafiche, anche perché al tempo gli alambicchi variavano molto nel modello costruttivo, ma una caratteristica essenziale era che fossero facilmente trasportabili o nascondibili. Per questo, a seguire, le norme sulle accise hanno stabilito una dimensione minima "legale" dello still, cioè troppo grande per essere spostato.

Casks

Le botti, fondamentali per il gusto e l'aspetto del whisky finale. Principalmente vengono utilizzati due tipi di botti: botti di sherry Oloroso e botti di rovere americano Bourbon. Alcune distillerie utilizzano botti intatte, altre ricostruiscono botti da doghe selezionate provenienti da più di una fonte.

Maturation

Il whisky viene lasciato maturare in botti di legno per un minimo di tre anni, ma solitamente tra gli 8 e i 25 anni. I magazzini doganali sono freschi e con pavimento in terra per garantire una temperatura e un'umidità uniformi. Le botti perdono circa il 2% di alcol all'anno, la cosiddetta "quota dell'angelo", *Angel's Share*, la parte che evapora dai barili porosi del whisky.



Consci di non aver citato il citabile su una materia complessa come il whisky, ci riserviamo di affrontare la prossima volta il tema altrettanto "scottante" delle tipologie di whisky, a partire dalla domanda chiave: quando è whisky e quando whiskey? la risposta non è così facile come sembra.



“It’s not a Scotch, it’s not a Bourbon,
it’s a SLYRS Whisky.”



www.slyrs.com



[/slyrswhisky](https://www.facebook.com/slyrswhisky)



[@slyrswhisky](https://www.instagram.com/slyrswhisky)

WELTENBURGER HELL nella nuova bottiglia cult

Nuova, originale, gradevole e delicata

Coerenza, tradizione, monastero: questa triade, unita alla più nobile arte della produzione di birra dal 1050, descrive fin troppo bene il più antico birrificio monastico al mondo. Situato direttamente sul Danubio, nel cuore della Baviera, Weltenburg produce birre pluripremiate da quasi mille anni.

I riconoscimenti all'European Beer Star e World Beer Cup non solo decorano le pareti della birreria di Weltenburg, ma rendono orgogliosi i mastri birrai. Intensa, prodotta a bassa fermentazione, maltata e con un sottile tocco di luppolo! Non solo le birre scure di Weltenburg, ma anche le birre chiare garantiscono

il piacere della birra! **L'ultima novità è la nuova Weltenburger Hell nella popolare bottiglia che richiama la tradizione.**

*“Vogliamo suscitare un entusiasmo duraturo e sostenibile con la nostra birra chiara d'abbazia!” - così l'amministratore delegato di Weltenburger, **Till Hedrich**, formula la massima priorità per il futuro del birrificio. “Per raggiungere questo obiettivo, ci stiamo concentrando su alcune importanti modifiche di base. Abbiamo studiato il mercato per capirne le attuali richieste e agire di conseguenza. Sappiamo che il consumatore oggi sceglie soprattutto birre chiare in bottiglie tradizionali. Ovviamente la forma della bottiglia è una premessa, non è una garanzia”.*



Per poter usare di nuovo, dopo più di 30 anni, la bottiglia tradizionale da mezzo litro, in birreria sono stati fatti diversi investimenti. Da fine giugno 2023, la **Weltenburger Hell** ha così una nuova veste che sarà **presentata in anteprima, per il mercato italiano, a Rimini in occasione di Beer&Food Attraction 2024!**

Per la nuova Weltenburger Hell è stata sviluppata un'identità di marca completamente nuova. Tradizionale, bavarese, autentica, strettamente legata al territorio e con l'originalità di Weltenburger: nuovi tappi a corona, nuove etichette, nuove casse e un'ampia comunicazione rivolta al consumatore finale sui media online e nei punti vendita. Il direttore tecnico della birreria, **Darko Zimmer**, è soddisfatto della novità: *“Abbiamo scelto di testare la qualità della nostra birra Hell in una grande degustazione comparativa: messa a confronto con i leader di mercato in una degustazione alla cieca, la Weltenburger Hell si è imposta! La nostra Hell si conferma qualitativamente di prima classe, così com'è da sempre!”*.



Il mastro birraio di Weltenburg, **Wolfgang Biendl**, è entusiasta della sua birra per ogni occasione: *“Finemente filtrata e di colore giallo-oro, brilla nel bicchiere! La schiuma fine e compatta corona la birra chiara. La luppolatura particolarmente delicata e il sottile sapore di malto invitano immediatamente a gustarla. In termini di gusto, spicca la sottile nota di luppolo, il sapore corposo e la particolare gradevolezza. La nostra Weltenburger Kloster Hell è perfetta per una pausa dalla frenesia della vita quotidiana!”*.

La direttrice commerciale **Katrin Krückhans** esprime un entusiasmo e un'attesa analoghi: *“I clienti attuali, che già dispongono della nostra Weltenburger Helles, ne sono entusiasti. I nuovi clienti, che non hanno ancora le nostre birre, la apprezzeranno altrettanto! Non solo siamo riusciti a conquistare alcuni nuovi mercati in Baviera, ma anche al di fuori della Baviera. Abbiamo superato di gran lunga le nostre aspettative e siamo felici della risposta positiva!”*.

“Come la sua terra d'origine, Weltenburger è sinonimo di energia, di stabilità di fronte ai tempi che cambiano. Il monastero di Weltenburg è il luogo perfetto per sfuggire alla frenesia della vita quotidiana e fare un respiro profondo”, afferma il direttore marketing **Thomas Neiswirth**, artefice della nuova identità del marchio. *“I valori fondamentali del marchio Weltenburg, prosegue, si trovano sulle etichette: monastero, Danubio, tradizione, pragmatismo, franchezza e qualità! Abbiamo scelto una carta non patinata per enfatizzare la naturalezza e la rusticità della nostra Helles. La Weltenburger Hell nell'iconica bottiglia tradizionale deve semplicemente rappresentare la classica birra chiara bavarese del più antico birrificio monastico al mondo e fare colpo!”*. L'immagine del marchio con lo slogan **“Il più antico time-out del mondo”** vuole essere un giusto invito a gustare la birra.

Arrivano in Italia le Choufferie, esercizi pubblici che hanno aderito al “Loyalty Program”, un progetto lanciato dal brand Chouffe che prevede una partnership speciale con il marchio, basata su specifiche linee guida predisposte dalla casa madre in Belgio. Il programma sta riscontrando parecchi consensi; ma cosa significa Choufferia? È l'unione tra ‘Chouffe’ e ‘Birreria’.

Arrivano in Italia le Choufferie con lo gnomo Marcel

Cosa mai sarà una Choufferia? Semplice! Il nome nasce dalla fusione dei termini ‘Chouffe’ e ‘Birreria’ e si riferisce a un progetto molto importante del brand brassicolo Chouffe; un’iniziativa, detta “loyalty program”, attraverso la quale Chouffe ha iniziato a instaurare partnership esclusive con alcuni locali che devono avere e rispettare alcuni requisiti imprescindibili, così da essere conformi con le linee guida predisposte dalla casa madre in Belgio.

L'obiettivo dell'intero programma, avviato in Italia nel 2023 e già consolidato in altri Paesi come Olanda, Francia e lo stesso Belgio, è quello di realizzare ambienti caratteristici e divertenti a tema Chouffe, dove poter dare vita a esperienze coinvolgenti per i consumatori e accrescere, al contempo, la visibilità e l'awareness del marchio, consolidando le relazioni con i clienti del canale Horeca.

Qualità delle birre, convivialità e tradizioni ma... **quali sono i requisiti che i locali devono avere per essere, a tutti gli effetti, una Choufferia?** Il primo elemento da valutare è **l'atmosfera che deve essere accogliente**,

calda e allegra, proprio in pieno stile Chouffe! Altra caratteristica essenziale è **la presenza di almeno due birre alla spina e due referenze in bottiglia della gamma Chouffe**. Infine, è necessario essere **disponibili a organizzare almeno una festa Chouffe all'anno**.

Tutti i locali che rispondono ai criteri sopraelencati e sono interessati al





progetto, possono sottoporre una richiesta formale all'azienda tramite il referente commerciale di area. Nel momento in cui la candidatura viene presa in esame e accettata, segue la consegna di tutta l'attrezzatura per compiere ufficialmente la trasformazione in Choufferia: una tap tower brandizzata, materiale di visibilità esclusivo e un kit per organizzare feste speciali: gli Chouffe Party.

In aggiunta, **il brand ambassador di Birrificio del Ducato (che dal 2022 è distributore ufficiale dei marchi del Gruppo Duvel Moortgat)** si occuperà poi in corso d'opera di fornire la formazione adeguata sul mondo Chouffe al publican e allo staff del locale.

Tra i punti fondamentali dell'intero progetto c'è quello dell'organizzazione dei **party**, poiché **consentono di coinvolgere appieno i consumatori, rendendoli protagonisti, assieme allo gnomo Marcel, simbolo del**



brand, del mondo Chouffe, regalando loro un'esperienza speciale. Con un cappellino da gnomo e un calice di Chouffe in mano, prende vita la magia di un evento indimenticabile. **L'attività di comunicazione,** sia offline (locandine cartacee), sia online (social media), **diventa basilare per promuovere non solo l'evento, ma anche la partnership fra il brand e il locale che ha deciso di aderire all'iniziativa.**

Avere il consumatore finale fra i focus principali e parte attiva dell'intero progetto, rende rilevante l'organizzazione frequente di questa tipologia di eventi. Per questa ragione, può essere interessante sottolineare che non è indispensabile avere il titolo di 'Choufferia' per preparare uno 'Chouffe Party', ma è necessario che il locale abbia un'offerta adeguata di birra Chouffe con il relativo materiale di visibilità.

Basterà quindi che il publican prenda accordi con il proprio distributore o il suo referente commerciale di zona per ricevere il

kit con tutto l'occorrente: bicchieri, bandierine, cappelli da gnomo; questi sono solo alcuni degli oggetti messi a disposizione per dare il via alla festa.

Le Choufferie attualmente attive in Italia sono 9:

- Medail Birreria Gastronomica (Bardonecchia, TO)
- Old Pub Pizzeria Albachiara (Sermide, MN)
- Indica Cocktail Bar (Modena)
- XI Comandamento (Ferrara)
- Mastro Birraio (Cesena)
- John Cabot Pub (Roma)
- Al Vecchio Mulino Pub (Genzano di Roma, RM)
- Highlander Pub (Cava de' Tirreni, SA)
- Mon Cafè Birreria e Beershop (Lanciano, CH)

Chouffe è un marchio che possiede un'identità precisa: **il suo simbolo è lo gnomo Marcel, amante della natura e degli spazi aperti, che trasmette gioia di vivere e spensieratezza.** Queste **stesse emozioni**, di riflesso, **si ritrovano nelle Choufferie** e in tutti gli ambienti dove è presente l'iconico colore giallo del brand e il viso vivace



della creatura del bosco delle Ardenne. Quando si stappa una Chouffe, il proprio gnomo interiore, allegro e giocoso, si risveglia per dare vita a nuovi ricordi e momenti di condivisione. **Birrificio del Ducato, che fa le veci di Chouffe su tutto il territorio italiano**, si augura che questo possa essere solo l'inizio del percorso fatto di collaborazioni e gioia allo stato puro!





DUVEL MOORTGAT

QUALITY BREWERS SINCE 1871

Scopri le novità HORECA 2024!

LIEFMANS X DUCATO

Blend di Machete Double IPA e Liefmans Sour Ale (7,5%). Gusto secco e fruttato, con sottili note di luppolo, agrumi, pompelmo e mirtillo.



MAREDSOUS BRUIN

Birra Scura d'Abbazia (8%). Morbida e leggermente amara, dal bouquet caramellato, completato da un aroma che ricorda il caffè.



BIRRFICIO DEL
DUCATO



ESTD 1871
Duvel

CI TROVI IN FIERA A RIMINI

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

PAD. C5 - STAND 172



CHOUFFE®



Maredsous
ABBAYE-ABDIJ

Il Fascino della Birra Bavarese

Seminario formativo a Kloster Andechs

di Daniela Morazzoni

Su iniziativa di Kilian Kiem di Birre Kiem e di Alexander Reiss, direttore tecnico e direttore commerciale del birrificio monastico di Andechs e sotto la guida del dottor Wolfgang Stempf, qualificato conoscitore del mondo della birra ed esperto dell'analisi di qualità sensoriale, nonché ex amministratore delegato di lunga data dell'Accademia Doemens, vicino a Monaco, si è tenuto presso il Monastero di Andechs un seminario esclusivo dedicato interamente alla cultura della birra bavarese.

Numerosi esperti del settore birraio italiano, intenditori ed amanti della birra, hanno partecipato ad un corso di due giorni, il 27 e 28 novembre scorso, in cui è stato esplorato a fondo il variegato mondo della birra bavarese, un workshop che non solo ha offerto approfondimenti teorici sulla raffinatezza birraia, ma ha anche fornito un'esperienza pratica direttamente sul posto. E quale luogo migliore poteva esistere per immergersi nel fascino della birra bavarese se non la cornice barocca e tradizionale del Monastero di Andechs, in cui la cultura della birra viene celebrata da oltre 550 anni.

Il convegno è stato inaugurato da frate Korbinian, che ha accolto calorosamente i partecipanti e li ha introdotti all'affa-



scinante storia del Monte Sacro della Baviera. Ha inoltre illustrato il tesoro di reliquie sante del monastero, custodite dal lontano decimo secolo grazie al conte Rasso, poi San Rasso, che al ritorno da alcuni suoi pellegrinaggi in Terra Santa, qui le nascose... ed è grazie a queste che Andechs è diventato il primo luogo di pellegrinaggio della Baviera.

Il dottor Stempf ha spiegato nella sua introduzione il passaggio della Baviera da paese del vino, come era prima della guerra dei Trent'anni che portò alla decimazione dei vigneti, a paese della birra, per poi illustrare la qualità delle birre dell'epoca e dei problemi connessi.



da sx Dr. Stempf, Alexander Reiss, Kilian Kiem, Frate Korbinian





Ha proseguito con lo sviluppo dell'arte birraia nel corso degli anni, l'invenzione della macchina frigorifera da parte di Carl von Linde, l'introduzione della filtrazione da parte di Lorenz A. Enzinger e la scoperta dell'allevamento del lievito da parte di Emil Christian Hansen. In questo contesto, è stata naturalmente inclusa anche la storia dell'influenza della dinastia Sedlmayr e Anton Dreher: dagli stage in Inghilterra allo spio-



le reliquie sante di Andechs

naggio industriale (senza essere autorizzati i due prelevavano campioni in piccole fiale, nascondendole in bastoni da passeggio appositamente costruiti) nei vari birrifici, fino alle invenzioni che hanno influenzato in modo significativo la cultura della birra bavarese.

In serata, dopo tanto parlar di birra non rimaneva ai partecipanti che gustare varie specialità di birra Andechs nel famoso Bräustüberl. Oltre alla gamma classica, la Winterbier, birra stagionale per l'inverno e disponibile esclusivamente nel Bräustüberl, ha suscitato molto entusiasmo tra gli italiani.





La seconda giornata, sempre guidata dal dottor Stempf, è iniziata con la presentazione e la differenziazione delle tipiche tipologie di birra bavarese, alcune degustate alla cieca. È stato possibile comunque conoscere le ben 39 sottocategorie del solo stile di birra Lager, uno stile molto più variegato di quanto si pensi. Le birre provenienti da diversi birrifici erano state selezionate in anticipo dall'esperto appositamente per questo evento. I partecipanti hanno così avuto l'opportunità di affinare i propri sensi e, grazie alle nozioni di individuazione delle caratteristiche tipiche visive, aromatiche e gustative, cioè organolettiche, di distinguere le più raffinate sfumature di sapore e aroma.

Altro punto chiave del programma è stata la visita del birrificio Kloster Andechs guidata dal capo mastro birraio e direttore tecnico Alexander Reiss. È stato possibile, ed emozionante, guardare da dietro le quinte la grande cultura brassicola di Andechs, un tour molto dettagliato e, soprattutto, estremamente interessante. Sono state spiegate solo le tecniche di produzione raffinate di Andechs, che distinguono chiaramente questo birrificio monastico dai suoi concorrenti. A colpire i partecipanti, e tutti coloro che vengono dal mondo esterno al monastero, è, tra l'altro, lo spirito innovativo dei monaci! Negli ultimi 20 anni hanno fatto investimenti per circa 30 milioni di euro in tecnolo-



gie all'avanguardia, citiamo i prototipi dell'impianto di imbottigliamento con sistema a bus o l'impianto di dealcolizzazione con l'osmosi inversa. L'aggiornamento e l'innovazione tecnologica fanno del birrificio Kloster Andechs un birrificio pioniere in termini di adeguamento ai tempi moderni, anche in tema di compatibilità ambientale e sostenibilità. Confermato e attestato dalla certificazione Emas del birrificio continuativa da 20 anni.



Due giornate, come abbiamo detto, intense e coinvolgenti, mai faticose ma sempre stimolanti, e questo perché, oltre alla ricchezza di informazioni e ai workshop pratici, i partecipanti hanno potuto partecipare a un dialogo interattivo con gli esperti. Lo scambio aperto di idee ed esperienze è stato al centro dell'attenzione per approfondire la comprensione delle complesse sfaccettature del mondo della birra bavarese.

BEER & FOOD ATTRACTION

18 – 20
FEBBRAIO
2024

FIERA
DI RIMINI

THE
EATING
OUT
EXPERIENCE
SHOW



beerandfoodattraction.it

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON


Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale
ITA®
L'ambasciata italiana
È sempre con te, ovunque tu sia
Forniamo assistenza alle imprese italiane
madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI


AssoBirra
Associazione dei Birrai e dei Malterai


italgrob
Associazione dei Birrai e dei Malterai


UB
UNION
BIRRAI
Piccoli birrifici indipendenti

IN CONTEMPORANEA CON

International
HoReCa
meeting
Congresso • B2B • Parade


BB
TECH
EXPO

Capitale Italiana della Cultura Candidata 2026
rimini

Birraio dell'anno 2023

A Firenze il 21 gennaio 2024 al teatro TuscanHall è stato dichiarato il Birraio dell'Anno nell'ambito dell'affermato festival organizzato dal network Fermento Birra. È l'ambito premio nazionale che da 15 anni riconosce il miglior produttore di birra italiana, un evento che coinvolge oltre 50 birrifici italiani individuati dalle votazioni effettuate da 100 giudici.

Questi i 20 candidati al Birraio dell'Anno 2023: Agostino Arioli di Birrificio Italiano - Limido Comasco (CO); Flaviano Brandi di Bibibir - Castellalto (TE); Fabio Brocca di Birrificio Lambrate - Milano; Samuele Cesaroni di Brasseria della Fonte - Pienza (SI); Enrico Ciani di Birra dell'Eremo - Assisi (PG); Luca Dalla Torre di Bondai - Sutrio (UD); Luigi D'Amelio di Extraomnes - Marnate (VA); Pietro di Pilato di Brewfist - Codogno (LO); Giovanni Faenza di Ritual Lab - Formello (RM); Vincenzo Follino di Bonavena Brewing - Faicchio (BN); Conor Gallagher Deeks di Hilltop - Bassano Romano (VT); Mirko Giorgi di Shire - Pomezia (RM); Emanuele Longo di Birrificio Lariano - Sirone (LC); Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani di MC77 - Serrapetrona (MC); Marco Raffaeli di Mukkeller - Porto Sant'Elpidio (FM); Luigi Recchiuti di Opperbacco - Notaresco (TE); Alessio Selvaggio di Croce di Malto - Trecate (NO); Luca Tassinati di Liquida - Ostellato (FE); Marco Valeriani di Alder - Seregno (MB); Josif Vezzoli di Birra Elvo - Graglia (BI).

Questi i 3 candidati al Birraio Emergente: Stefano Balestra di Humus - Ancarani (TE); Mattia Bonardi di Nama Brewing - Treviglio (BG); Aris Di Marco di Zona Mosto - Rho (MI)

Birraio dell'anno 2023 – i primi 5 classificati

- 1° Enrico Ciani di Birra dell'Eremo**
- 2° Marco Valeriani di Alder**
- 3° Giovanni Faenza di Ritual Lab**
- 4° Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani di MC77**
- 5° Luca Dalla Torre di Bondai**

Classifica Birraio emergente

- 1° Mattia Bonardi di Nama Brewing**
- 2° Stefano Balestra di Humus**
- 3° Aris Di Marco di Zona Mosto**



BIRRAIO DELL'ANNO



**BĒĒR &
FOOD**
ATTRACTION

**PAD. A5
Stand 125**
Join Us!

BIRRA AD ALTA BEVIBILITÀ



DIMONT

BIRRAFICIO ARTIGIANALE



Arta Terme, Udine

www.birradimont.com



Spigolature

Le aziende leader di materie prime, tecnologie, impianti e packaging per la Birra Artigianale, al nuovo settore espositivo della Fiera Enoliexpo, a Bari dal 7 al 9 Marzo 2024.

BeerTech

Beer technology

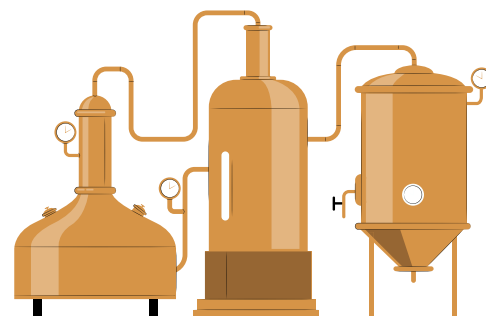
La costante crescita del numero di microbirrifici in Italia induce a credere che questo comparto produttivo si sia oramai evoluto al punto da radicarsi con solide radici in tutto il territorio italiano.

Se, infatti, i primi birrifici avevano occupato principalmente il Nord e Centro Italia, da dieci anni a questa parte ogni regione viene rappresentata da impianti produttivi più o meno grandi. Non si può quindi più guardare a questo comparto come a un "fenomeno" bensì come a un solido settore produttivo e merceologico. Da qualche mese, infatti, si è tagliato il traguardo dei duemila produttori, comprendendo birrifici con impianto proprio e beer firm.

E proprio per questo è aumentata la sfida dei produttori di tecnologia, chiamati a rispondere alle innovazioni dei birrai. Per le ragioni di cui sopra e nell'ottica di un continuo arricchimento delle tematiche, **Enoliexpo**,

la **Fiera Internazionale di Macchinari, Tecnologie e Servizi per la Produzione di Olio di Oliva e Vino**, a partire dalla prossima edizione 2024 ospiterà **BEERTECH**, il settore dedicato alle Tecnologie per la Produzione di Birra Artigianale

La 6ª edizione di Enoliexpo e, quindi, il primo appuntamento con BeerTech, sarà dal 7 al 9 marzo 2024 presso la Fiera del Levante di Bari. L'ingresso alla fiera e la partecipazione a tutti gli incontri sono gratuiti!



INFO@VDGLASS.IT - WWW.VDGLASS.IT



VDGLASS

DESIGN & TECHNOLOGY

OTTIENI IL TUO
BIGLIETTO GRATUITO



7 - 9 MARZO
BARI 2024
FIERA DEL LEVANTE

BeerTech

Beer technology

L'APPUNTAMENTO CHE MANCAVA AL CENTRO-SUD ITALIA

Beertech, il nuovo settore della fiera Enoliexpo,
dedicato alle **Tecnologie** per l'**Industria Brassicola**

Occasione per birrifici, brewpub, beerfirm e homebrewers di
scoprire le ultime innovazioni e tendenze proposte da aziende
leader di materie prime, tecnologie e impianti di trasformazione,
fine linea e packaging per la produzione di **Birra Artigianale**

TUTTI GLI AGGIORNAMENTI SU WWW.ENOLIEXPO.COM
ELENCO ESPOSITORI E PROGRAMMA CONVEGNI

Un settore di
enoli adriatica
expo
wine & olive oil technology

Per informazioni:
+39 0532 909396
info@beer-tech.it

Si è svolta a Bari dal 15 al 18 dicembre 2023 la 1a Edizione del MediBex – Mediterranean Beer Experience, festival della filiera pugliese della birra artigianale, promossa dal Comune di Bari, nell'ambito di d_Bari 2022-2024 Programma per il sostegno all'economia di prossimità, con il sostegno dalla Regione Puglia, attraverso il Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità e educazione alimentare 2023 ed organizzata in collaborazione con CNA Puglia con l'ausilio del network SistemaGroup.net.

MEDIBEX PRIMA EDIZIONE

I MediBex 2023 si è svolto nel Centro Storico della Città di Bari in Piazza Massari e ha visto l'allestimento di un'Area Saperi e un'Area Sapori.

L'**Area Saperi** è stata destinata a talk, incontri, master class e laboratori di degustazione a cura UnionBirrai Beer Tester dedicati alla birra artigianale. Tra i temi al centro dei dibattiti promossi dal Medibex la sostenibilità ambientale della filiera, il bere responsabile e il turismo brassicolo.

Di particolare interesse sono stati gli incontri promossi per "il bere responsabile" e cura della Fondazione Ciao Vinny e del Comando della Polizia Municipale di Bari e l'incontro sul turismo brassicolo a cura dell'Aisdo – Cavalieri di Orval che

ha permesso al pubblico di conoscere una importante realtà birraria trappista belga.

Sono state svolte, inoltre, sessioni quotidiane di laboratori di degustazione a cura dell'associazione Unionbirrai tramite il referente UBT Alfonso del Forno durante le quali sono stati dati in omaggio ai partecipanti dei calici da degustazione con il brand dell'evento.

Particolarmente seguiti sono stati il laboratorio di "degustazione alla cieca" con Donadeo Vincenzo, sommelier non vedente, che ha reso possibile la degustazione escludendo la vista utilizzando sensi come l'olfatto e gusto, nonché il labo-



ratorio di "degustazione con Toscana" in cui è stato possibile affinare la degustazione di birra di maggior struttura con l'abbinamento con sigarelli Toscano.

È stata realizzata inoltre una mostra sulla storia della birra raccontata attraverso 12 pannelli situati su Piazza Massari.

L'**Area Saponi** ha visto come protagonisti 14 birrifici artigianali da tutta la Puglia con la presenza di circa 80 etichette di birre. Il tutto arricchito dalla presenza di stand di cucina di strada con ricette della tradizione meridionale.

Questi i **birrifici artigianali pugliesi**:

Birificio Bari (Bari), Birificio Caput Ursi (Cellamare-Bari), Birificio Erland Beer (Racale-Lecce), Birificio Birrapulia (Ostuni-Brindisi), Birificio Leone Beer Company (Ascoli Satriano-Foggia), Birificio Degli Ostuni (Poggiorsini-Bari), Birificio I Peuceti (Bionto-Bari), Birificio Punzi (Cisternino-Brindisi), Birificio Relabrew (Candela-Foggia), Calender Birra Artigianale Salentina (Tuglie-Lecce), Birificio Lieviteria (Castellana Grotte-Bari), Birificio Bevessere (Alberobello-Bari), Birra Salento (Leverano-Lecce), Officine Birrai (Lecce).

L'esperienza del MediBex 2023, benché alla 1ª edizione promossa d'inverno, ha raggiunto gli obiettivi prefissati instaurando una rete di rapporti tra i birrifici artigianali pugliesi, le istituzioni, i componenti della filiera ed il pubblico di appassionati e semplici curiosi. Durante l'evento, infatti, si è affermata l'identità della "birra artigianale" pugliese, grazie al consumo responsabile e alla proposta di contenuti relazionali e di spunti di crescita culturale. Il brand "**birra artigianale di Puglia**" ha permesso il riconoscimento "formale" di birrifici di varie province della regione: qui hanno avuto un'importante vetrina di comunicazione per la loro attività e i loro prodotti artigianali. Sottolineiamo alcuni aspetti fondamentali del MediBex: le realtà locali si sono cono-

sciute, hanno stretto legami professionali e di amicizia, hanno creato un nuovo gruppo con progettualità diverse ma complementari. MediBex ha coinvolto appassionati e semplici amanti della "birra artigianale", i quali, da semplici curiosi, sono diventati sostenitori del progetto, partecipando attivamente alle tavole rotonde, ai laboratori di degustazione ed agli eventi serali; non solo, MediBex è stato un volano per l'economia locale (il 98% dei fornitori di servizi e beni erano del territorio) e ha saputo valorizzare il potenziale dell'evento dando vita a momenti di confronto di notevole spessore per il settore brassicolo pugliese. Il MediBex, infine, grazie alla buona reputazione conquistata, ha iniziato a collaborare con importanti realtà nazionali, quali la rete dei birrai della Provincia Autonoma di Trento e l'associazione nazionale Unionbirrai che hanno chiesto di collaborare con i loro futuri eventi.

La realizzazione dell'evento MediBex 2023 ed il desiderio di costruire una rete dei birrai di Puglia con una linea comune ha richiesto un intenso lavoro di mediazione e confronto costante, specialmente nella fase iniziale di avvio del progetto. La prospettiva per il MediBex è che si continui a **lavorare in maniera comune**, valorizzando le singole realtà nelle possibili risposte alle esigenze espresse dalla filiera della birra artigianale in Puglia e nella realizzazione di proposte di promozione comuni, con un **confronto costante con le Istituzioni pubbliche promotrici del progetto** e le altre realtà territoriali attraverso una "piattaforma" di lavoro interattiva.

Nonostante ci sia ancora molto da fare, il MediBex, vista la soddisfazione ottenuta in questa prima edizione (si è stimata la partecipazione di 11.000 persone), rappresenta la via giusta per promuovere il settore "birra artigianale di Puglia", con l'obiettivo di consolidare l'evento nelle future edizioni anche in ottica di esperienze nazionali ed internazionali.



3 NEWS DA CHIANTI BREW FIGHTERS

Il birrificio Chianti Brew Fighters non si ferma mai, è un "fermento" perpetuo. Eccovi le tre nuove birre.

Online Dating, una *Hazy IPA* - 6% alc.

Un incontro che nasce dietro le spine del Brewskival, in Svezia. In questa festosa e suggestiva cornice si approfondisce l'amicizia con il birrificio Dois Corvos di Lisbona. Complici anche le intense serate, nasce un appuntamento online per progettare una birra insieme. Ed ecco una IPA contemporanea, superdryhoppata e dall'aspetto decisamente velato. Un "match" ben riuscito tra Citra, Strata ed Ekuanot, esaltati dal lievito Verdant. Un appuntamento seducente da non perdere!

Christine, una *Altbier* - 5% alc.

Progettata e realizzata appositamente per Birranthology Extravaganza Festival di Scrofiano (SI). La birra prende il nome dal film iconico di John Carpenter, regista a cui quest'anno era dedicato il tema del Festival ed è ispirata allo stile tradizionale di Düsseldorf: ad alta fermentazione, morbida e dalle caratteristiche note di caramello e nocciola, dal finale secco e scorrevole.

Sixster, *Pacific Session IPA* - 4% alc.

Nata dall'amicizia e collaborazione con i ragazzi della birreria Black Sheep di Cantù in occasione del loro sesto compleanno. Insieme hanno realizzato una birra beverina caratterizzata da ondate tropicali estratte da luppoli australiani e neozelandesi che scivolano su un corpo esile da bevute seriali. Adatta per brindisi a ripetizione!



MAGA NUCE

BIRRA ARTIGIANALE
SPECIALE

Bella fuori, buona dentro:
lasciati avvolgere dall'incantesimo
della nostra **Maga Nuce**.

WWW.TERREDICONFINE.IT





TI ASPETTIAMO A

BEER FOOD ATTRACTION

18 | 20 FEBBRAIO
PAD A7 | STAND 151

EXPO CENTER
RIMINI

Cesare Gualdoni
Birraio dal 1998



BIRRIFICIO BIRRONE: "2324"

Birrone rafforza nuovamente la sua anima agricola con "2324", la winter corn ale di quest'anno, inverno 23/24. Come tutte le sue birre l'inverno presenta un ingrediente caratterizzante: il Mais Marano coltivato nelle proprie terre in Italia... da filiera agricola. Questo ingrediente da polenta diventa fantastico usato in birrificazione, che ne esalta le qualità. "2324": leggermente ambrata, morbida, ma dalle peculiarità importanti. Una birra dalla forte personalità, ma dall'approccio amichevole perfetto per affrontare le fredde serate invernali.



BIRRA DELL'EREMO: STONES

Enjoy the satisfaction of drinking a "Stones"

La nuova birra della linea Bootleg è dedicata ad uno dei gruppi più longevi ed iconici della storia della musica. **Stones** - 5,8%vol., è una birra di colore giallo paglierino a fermentazione spontanea in botti di Sauvignon Blanc. Al naso ha sentori di cantina, muffato ed una nota di erba tagliata. In bocca è secca ed asciutta, con un'entrata di cereale che fa spazio ad un citrico deciso che amplifica la sua elegante acidità.



LAGER BOX DI BIRRIFICIO DELLA GRANDA

Dopo un anno dedicato a birre innovative e collaborazioni internazionali, Ivano Astesana annuncia una nuova linea di birre Lager: **Bohemian Pils**, **Rauch**, **Schwarz** e **Vienna Lager**. Abbiamo voluto metterci alla prova, commenta il mastro birraio di Birrificio della Granda, reinterpretando stili classici della tradizione europea. Materie

prime, lieviti, e processi sono il più possibile coerenti con la tradizione di ogni stile. La nuova produzione sarà caratterizzata da piccoli lotti di soli 15 ettolitri. Le lattine avranno uno stile grafico minimalista: il logo del Birrificio della Granda affianca lo stile della birra, su uno sfondo di combinazioni cromatiche sempre diverse ed evocative.



2024
ANNO ESPLOSIVO!
BIG BANG BEER

Birra
Fløa®

ACQUISTA SU: WWW.BIRRAFLEA.COM



2 SORELLE

*Come in una favola,
coltiviamo orzo
e luppolo e
utilizziamo l'energia
del sole per produrre
le nostre birre*

  www.2sorelle.it

info@2sorelle.it - Tel. 0141 844183

*Nel cuore delle Langhe
il nostro birrificio al femminile*



BIRRA MC – 77: 4 NUOVE USCITE

Il lievito più adatto rende migliore una buona ricetta... e così hanno fatto al MC-77. E così ci spiegano: *Ci siamo quindi concentrati sull'utilizzo di 2 ceppi. Nel primo caso abbiamo selezionato quello che ormai consideriamo il nostro lievito preferito per le birre di stampo anglosassone, un ceppo originariamente isolato da uno storico birrificio inglese ed ampiamente usato negli Stati Uniti anche nelle birre "luppolate" per le sue capacità di bio-trasformazione. Nel secondo caso abbiamo utilizzato il lievito con il quale produciamo la BowTie, originariamente isolato in un birrificio del Nord Est degli USA, che garantisce una buona attenuazione della birra pur mantenendo il corpo morbido grazie alla produzione di glicerolo e che, grazie al suo profilo di esteri fruttati, si sposa al meglio con gli aromi dei luppoli moderni.*



Mild The Gap ed **Unlock E. K. Golding** prodotte con il primo ceppo di lievito ed entrambe rifermentate come da tradizione delle Real Ale inglesi. La ricetta della Mild The Gap è stata leggermente modificata per rendere la bevuta ancora più morbida ed appagante nonostante la gradazione alcolica sia scesa a 3,8%vol. Nella serie Unlock non poteva mancare una birra ideata intorno al tradizionale luppolo inglese East Kent Golding, una Ordinary Bitter da 3,6%vol.



BowTie ed **Unlock Strata** prodotte con il secondo ceppo di lievito. La BowTie non ha bisogno di presentazioni, IPA dalla velatura contenuta, dalla bevuta morbida e dallo spettro aromatico ricco di rimandi a sentori fruttati e tropicali. Nella serie Unlock entra una nuova muscolosissima double IPA luppolata al 100% con l'americano Strata dai sentori di ananas, fragola e passion fruit. È caratterizzata da un'alta attenuazione che spinge la gradazione fino a 8,6°alc ma il lievito è comunque capace di renderla morbida e bilanciata. Limpida come una west coast ma con caratteristiche aromatiche da east coast.





***Una realtà globale con
un servizio locale***



Vinservice Micro Matic Srl | via G. Falcone 26/34 | 24050 Zanica (BG) - IT
Tel. +39 035 672361 | vinservice@micro-matic.com | www.vinservice.it

In via Battaglione Sandro Pomini 3, a Barcon in provincia di Treviso, un birrificio dalla passione senza filtri.

BIRRIFICIO BARCH

PASSIONE SENZA FILTRI

Un sorso di birra circondati dalla storia e dall'arte: può essere descritta così l'esperienza di recarsi al birrificio Barch di Barcon di Vedelago (Treviso), situato all'interno della barchessa di un'antica villa veneta, Villa Pola. La villa, risalente al 1718 e costruita su progetto dell'architetto veneziano Giorgio Massari, è stata restaurata nel 1998 con l'aiuto della Soprintendenza delle Belle Arti; e fa tuttora parte di un fondo agricolo, all'interno del quale ha trovato spazio, a partire dal primo decennio degli anni Duemila, anche la birra artigianale.

Il nome è un gioco di parole tra quello dell'edificio che ospita il birrificio – una barchessa, appunto – e il termine gaelico Barch (pronunciato con la c finale dolce), che sta



ad indicare rispetto e stima: *"Rispetto anche per sé stessi, che si concretizza tra l'altro in un certo modo di mangiare e bere"*, afferma **Ivan Sperandio**, uno dei soci del birrificio, insieme al birraio **Federico Serafin**. Dalla sala cotte – a vista, con caldaie in rame, e con una capacità produttiva di 2800 ettolitri – escono una decina di tipologie diverse di birra (anche stagionali, come la natalizia "Renny Christmas"), tutte *"con la filosofia di non scimmiettare nessuno: ci ispiriamo sì agli stili classici, sia di bassa che di alta fermentazione, ma reinterpretandoli in maniera originale"*. Si trovano così birre definite coerentemente con gli stili come Keller, Blanche, Strong Ale Ipa o Session Ipa, accanto ad altre definite semplicemente come "Bionda", "Rossa" o "Nera" perché rappresentano di fatto un sui generis – in quest'ultimo caso una scura di frumento a bassa fermentazione. Natu-

ralmente si tratta di birre non filtrate e non pastorizzate, in linea con le caratteristiche proprie delle artigianali; e servite direttamente dai tank a temperatura controllata, posti sopra il banco delle spine.

Accanto alla sala cotte è attiva la cucina, con diversi snack e piatti realizzati su





da sx Andrea Pedrina (socio del Barch), Ivan Sperandio, Sergio Svava di HoReCa Trading, Federico Serafin

base pane di propria produzione – panini, club sandwich, hamburger –, carne cotta “all'americana” a bassa temperatura (ribs, pulled pork e affini), i “pizzini” (una sorta di incrocio tra pizza e focaccia, con diverse farciture, su pasta con 48 ore di lievitazione) e pizze propriamente dette.

Merita una menzione anche l'arredamento del locale, che mescola tocchi “vintage” come vecchie sedie e vecchi tavoli, e finanche una curiosa collezione di tostapane.

Il Barch propone poi per la bella stagione anche numerosi eventi all'aperto, sfruttando l'ampio parco della villa; tra cui i tradizionali “Margarita”, che si tengono nei venerdì estivi radunando anche tremila persone.

Per quanto il Barch sia un brewpub, le birre possono essere gustate anche al di fuori della barchessa di Villa Pola sia in fusto che



in bottiglia: a distribuirle sono infatti **Partesa** (per Veneto ed Emilia Romagna) e **HoReCa Trading** (per le altre aree).

Interessante è ascoltare anche la storia del locale, che dall'avvio ha conosciuto diverse vicissitudini, tra cui anche periodi di stop:



“Noi, con l'attuale gestione, siamo arrivati qui per caso perché avevamo sbagliato strada – ricorda Ivan con ironia –. Con i miei soci già gestivamo altri locali, ma nessuno adatto ad ospitare la produzione di birra. Il destino ci ha portati qui, ma è stato anche beffardo: prima le tempistiche lunghe necessarie a riavviare tutto, dato che il locale era chiuso ormai da alcuni anni; poi il fatto che abbiamo aperto a fine 2019, appena prima del lockdown. Ce l'abbiamo fatta a ripartire pur non avendo ricevuto alcun aiuto, e continuiamo con entusiasmo nonostante il contesto economico generale continui a porre delle difficoltà: in particolare i costi dell'energia, che ancor più di altri fattori ci hanno penalizzati. L'ottimo riscontro che abbiamo ricevuto in questi anni però ci dà la fiducia di poter superare al meglio gli ostacoli”.



La Strong Ale Millican Extra premiata come “The Best Beer of the Competition” al Brussels Beer Challenge. Conquistato anche l'oro di categoria a cui si aggiunge il bronzo della Red Stone IPA che porta a tre il bottino di medaglie per il Birrificio Mezzopasso di Popoli

Una Birra Abruzzese sul tetto d'Europa

Il titolo più ambito del prestigioso concorso brassicolo internazionale, “The Best Beer of the Competition”, va alla **Strong Ale Millican Extra** che ha convinto i 90 taster professionisti battendo non solo le rivali di categoria, ma tutte le birre in concorso: 1.811, da 37 diversi Paesi, per la 12ª edizione del **Brussels Beer Challenge**. La Strong Ale vince **anche l'oro di categoria** (“Strong Amber”) a cui si aggiunge una terza medaglia, sempre per il birrificio Mezzopasso di Popoli: il **bronzo della Red Stone IPA** nel gruppo “English IPA”.

diventata itinerante e mette a confronto ogni anno il meglio della produzione internazionale. Le birre in concorso vengono suddivise in gruppi in base a stile, origine e tipicità e valutate dalla giuria, composta quest'anno da 90 esperti arrivati da tutto il mondo: Francia, Svizzera, Austria, Spagna, ma anche India, Argentina, Brasile, Stati Uniti e non solo.

“La soddisfazione per questo riconoscimento è davvero enorme e ci dà una vigorosa iniezione di energia per continuare a migliorare e crescere”, dichiara l'Amministratore Giampiero Tornar. “Ci aspettiamo anche



La cerimonia di premiazione, il 20 novembre a Gand, dopo tre giorni di degustazioni ad ottobre, si è svolta nell'antico monastero dei Frati Minori Patersband di Turnhout. Si rinnova così il feeling dei mastri birrai, Gabriele Di Marcantonio e Bernardo Perfetti, con un concorso che ha già regalato soddisfazioni nel corso degli anni. Altre quattro medaglie sono arrivate dalle edizioni tra 2017 e 2022, due delle quali conquistate dalla Millican. La birra in assoluto più premiata dell'intera produzione di Mezzopasso ha fatto le prove generali con i bronzi di categoria del 2020 e del 2022. Ma il doppio riconoscimento appena ottenuto ha tutt'altro sapore e arriva a pochi mesi da una data importante per il birrificio Mezzopasso: **i dieci anni dalla nascita dello stabilimento di Popoli, il 6 luglio 2024**. Il Brussels Beer Challenge (BBC) è un'importante competizione che, dopo la prima edizione del 2012 nella capitale del Belgio, è

una bella spinta sul piano commerciale, vista la risonanza internazionale del premio”.

La **Millican Extra** è una birra ambrata in stile inglese, con un medio grado alcolico (7% vol. alc.), in cui le calde sfumature di caramello, biscotto e avena accompagnano la bevuta verso un finale secco e lievemente amarognolo.

La **Red Stone** (5,9 vol. alc) è una IPA sui generis dal colore rosso, che unisce le note maltate delle ale anglosassoni ai piacevoli sentori fruttati dei luppoli del Nuovo Mondo.

La produzione del Birrificio copre tutte le principali tradizioni birraie (tedesca, inglese, belga, americana) con 13 tipologie di birre, in cui non mancano i legami con la tradizione e le tipicità abruzzesi (come grano solina, zafferano, bacche di ginepro), ora portate all'attenzione del mondo birraio internazionale.

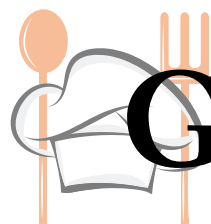
YOU'RE SIMPLY THE BEST

Primo assoluto al
**BRUSSELS BEER
CHALLENGE 2023**



MEZZOPASSO

◦ il lato buono della birra ◦



Gobbi in cucina

Forse è un termine che non tutti conoscono, mentre i cardi o cardoni sono noti seppur poco utilizzati. In Toscana i carsi si chiamano gobbi, quelli piegati in fase di crescita perché vengono coperti dal terreno e, strano ma vero, crescono più teneri. Il cardo, al contrario, viene "sostenuto" avvolto in stagnola proprio perché si erga dritto.

Il gobbo non è una verdura "dura" anche se può essere spinosa, non a caso fa parte della stessa famiglia del carciofo, a cui non somiglia, anzi, somiglia al sedano, ma ha il sapore leggermente amarognolo che lo identifica come della famiglia delle asteracee.

I gobbi sono buoni anche lessati e conditi con olio evo ma gratinati o alla parmigiana sono insuperabili.

La parte più lunga e noiosa? Pulire i gobbi! Va tolto il cespo e le coste esterne, le interne sono quelle tenere da cucinare. Le coste, meglio se tagliate, vanno "sfilate" cioè vanno private dei filamenti fibrosi e lessate in acqua con limone e 1 cucchiaio di farina (mantengono il colore chiaro). 30-40 minuti di bollore è il tempo consigliato.

E ora due ricette facili. **Gobbi Gratinati**: in una teglia imburrata allineare i cardi, ben scolati e tagliati a pezzi di 10 cm circa, preparare la besciamella (ce ne sono ottime già pronte) e versarla sui cardi a copertura, cospargere di groviera grattugiato o fettine di fontina. A vostra scelta fare altri strati. Infornare a 200°C e cuocere per 20 minuti.



da www.swissmilk.ch



"Parmigiana di Gobbi", qui le ricette sono tantissime, toscane, umbre, marchigiane, ogni regione ha la sua. Io ho scelto quella che faceva nonna a gran velocità. Dopo aver pulito e scolato i cardi, preparava un sughetto con aglio, basilico e passata di pomodoro, mezz'ora di cottura ed era insaporito e leggermente ritirato. E poi si accingeva a disporre in una pirofila un po' del sughetto come base, poi uno strato di gobbi, altro sughetto, qualche foglia di basilico, mozzarella di bufala a fettine e grana padano grattugiato. Un paio di altri strati per poi finire con sugo e grana. Pirofila in forno per circa 40 minuti a 180°C... e poi ci leccavamo i baffi!



da Giallo Zafferano Blog



Produciamo, Importiamo e Distribuiamo
Specialità Alimentari *uniche*



Tel +39 050 804683 | E-mail info@svevi.com

Via del Moriglione 10 (loc. Migliarino) - 56019 Vecchiano (PI)

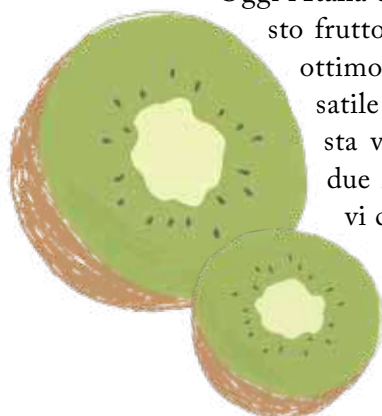
www.svevi.com

  @svevi.1980

Piccolo, marroncino e pelosetto: è il Kiwi

Il frutto, originario della Cina dove si chiama “yang tao” deve il suo attuale nome alla Nuova Zelanda dove giunse come seme agli inizi del '900 e fu poi chiamato kiwi in onore dell'uccellino simbolo di quel Paese... e infatti un po' si somigliano: piccoli, marroncini e ricoperti di peluria.

Oggi l'Italia è uno dei maggiori produttori di questo frutto che, buono da solo o in macedonia, ottimo in tante versioni dolci, è anche versatile in ricette salate. Ed è proprio in questa versione che ne parliamo suggerendo due ricette, un primo ed un secondo, che vi consiglio di provare. Ne sarete sorpresi gradevolmente. Senza dimenticare che è un frutto dalle proprietà salutistiche elevate: ricco di vitamina C, di antiossidanti, di fibre e di potassio, è un frutto “benefico”.



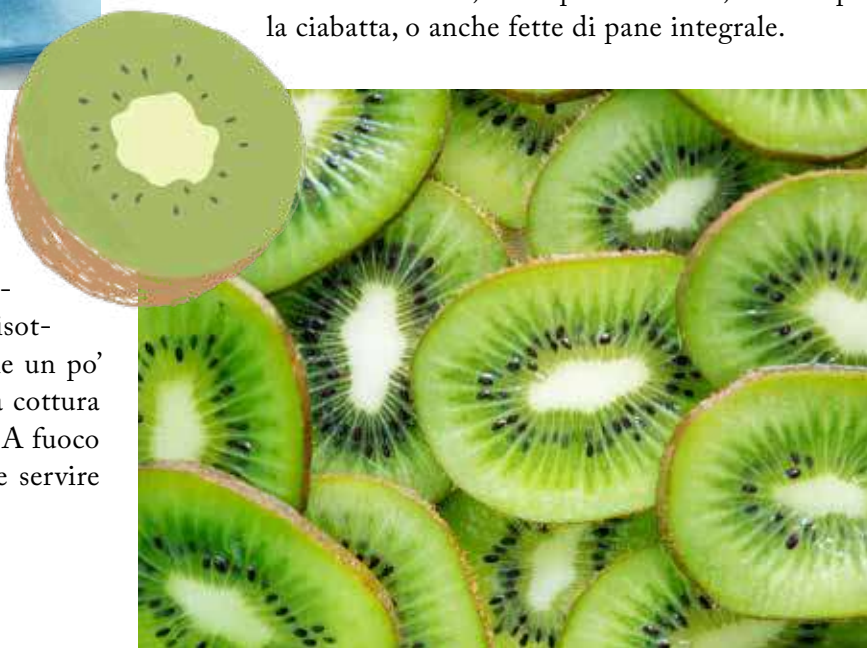
da Donna Moderna

La prima ricetta è il **Risotto al kiwi**, semplicissimo da fare ma con un gusto “esotico” a cui potremmo non aver mai pensato. Si parte da un soffritto in olio evo di cipolla, carota e porro tritati a cui aggiungere il riso per tostarlo qualche minuto e successivamente sfumare con vino bianco. La cottura del risotto è quella classica, con l'aggiunta di brodo vegetale un po' alla volta man mano che si assorbe. Sale e pepe e, a cottura quasi ultimata, una pioggia di kiwi tagliati a dadini. A fuoco spento aggiungere burro e parmigiano, mantecare e servire

caldo con una spruzzata di prezzemolo tritato. Ottima variante a questa semplice ricetta è l'inserimento degli scampi (pesce e kiwi vanno a nozze) cotti e sbucciati e dell'ananas, anch'esso a dadini, a cottura quasi raggiunta.

da www.chezpatchouka.com

L'altra ricetta è il **Filetto di Pollo al Kiwi**, che a me piace anche a straccetti “consistenti”. Anche questa ricetta è di gran semplicità e velocità ma non vi deluderà nel sapore e neppure alla vista. Mettete in padella olio evo e fate rosolare la cipolla ad anelli, aggiungete i filetti di pollo e fateli rosolare girandoli spesso per una decina di minuti, unite un kiwi tagliato a fettine sottili, salate e fate cuocere per altri 10-15 minuti. Servite guarnendo il piatto con qualche fettina di kiwi tenuta da parte. Questa preparazione si presta anche ad un servizio street food, in un panino salato, ad esempio la ciabatta, o anche fette di pane integrale.





Vieni a trovarci a

BEER&FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

18 - 20 febbraio 2024

Expo Centre, Rimini

Pad. C5 - Stand 094

NUOVO!

**HELLES
Pülleken
VON VELTINS**



Dolce voglia sul finir dell'inverno

L'inverno volge al termine ma anche se i giorni della merla sono passati, il freddo continua a farsi sentire. Cosa ci può scaldare più di golosi e gratificanti dolci? Vi suggeriamo tre ricette di Demetra, un'azienda che con la sua Authentic Food Passion non finirà mai di sorprenderci piacevolmente.



Mousse di Cioccolato ai Peperoni Cruschi

Ingredienti: 1 busta Preparato per Mousse al Cioccolato, 1l latte intero, Pesche gialle a metà allo Sciroppo, Peperoni Cruschi, Topping al Cioccolato, Pepe all'Arancio

Per preparare la mousse al cioccolato montare in planetaria il latte ben freddo con il preparato sino a raggiungere una consistenza perfetta. Tagliare le pesche sciroppate a cubetti regolari. Creare nel piatto un disegno con il topping al cioccolato, disporre tre spuntoni di mousse con l'aiuto di un sac à poche e completare con i cubetti di pesca. Guarnire con il pepe all'arancio, che darà un bel contrasto dolce-salato al dessert e completare con i peperoni cruschi spezzati.



Bonnet con Salsa al Caramello e Frutti di Bosco

Ingredienti per 5 porzioni: 1 busta Preparato per Bonnet, 1l latte intero, q.b. frutti di bosco, q.b. Topping al Caramello

In una pentola portare ad ebollizione il latte, togliere dal fuoco e, con l'aiuto di una frusta, miscelare la parte liquida con il preparato per bonnet. Mischiare bene per pochi minuti e mettere il composto ottenuto in appositi stampi e porlo in frigorifero almeno 4 ore prima di servirlo. Al momento del servizio sformare il bonnet su un piatto e decorarlo a piacere con i frutti di bosco e il topping al caramello.

Escape from Eden

Ingredienti per 7 persone: 4 mele, 1l panna da montare, 1 busta Preparato per Semifreddo Base Neutra, q.b. Sweet & Salty Caramello e Salgemma, q.b. Orangia Sun, q.b. Cioccolato fondente, q.b. burro e zucchero

Pelare le mele, eliminare il torsolo e cuocere dolcemente in pentola con un cucchiaino di zucchero e una noce di burro sino a renderle ben morbide. Frullare il tutto in un mixer. Preparare il semifreddo montando bene la panna con una busta di base neutra. Aggiungere la purea di mela e il caramello salato a piacere. Abbatte in negativo e appena prima di impiattare polverizzare con orangia sun. Servire la mela su un crumble al cioccolato.



Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, “dalla terra in cucina”, dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un’attenta selezione di funghi, carciofi, peperoni e altre specialità conservate in innovative confezioni... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni piatto diventi straordinario.**



Macchine multifunzione per la pasticceria di qualità

Il claim “**i signori della Crema**” lancia un chiaro messaggio! ROBOcream non è per tutti: è solo per chi punta in alto, per chi è all'avanguardia, per chi vuol lasciare un segno. Per farla semplice: ROBOcream è la linea di robot multifunzione progettata specificatamente per i pasticceri d'élite che permette di produrre crema di alta qualità eccelsa... perché è una macchina specifica per la crema!

ROBOcream è una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali. È dotata di oltre 50 programmi personalizzabili per preparare crema pasticcera, crema inglese, crema catalana, crème brûlée, crema al limone, mousseline, diplomatica, crema di mandorle, crema al burro, creme di frutta, crema bavarese, pâte à bombe, pasta choux, confetture, gelée, gelatine, glasse, nappage, fusione cioccolato, salsa cioccolato, ganache, salsa pomodoro, besciamella,



risotto, polenta, ecc. Pastorizza miscele per gelato. Prepara gelati e freschi sorbetti.

Le macchine ROBOcream sono state progettate su misura per rispondere alle esigenze dei professionisti. Facili da usare, performanti, con un'interfaccia semplice e intuitiva permettono di migliorare sempre di più le proprie prestazioni.

Con le multifunzione ROBOcream si possono realizzare tantissime ricette, sono loro a lavorare fedelmente per l'utente, permettono di ampliare in modo semplice e veloce il menù realizzando in pochi minuti gelati e dolci artigianali senza spreco di tempo, energia e spazio!



Brauerei Hauf

BIRRA ARTIGIANALE DALLA BAVIERA



Brauerei Hauf porta in Italia
le sue specialità birrarie in bottiglia!



Brauerei Hauf GmbH & Co.KG



consulenzabirra@gmx.at



www.hauf-bier.de



Heiningersstraße 28
91550 Dinkelsbühl

L'azienda siciliana Zerica presenta Mix&Go! l'innovativa e intuitiva macchina per cocktail che permette a chiunque di preparare il cocktail perfetto ogni volta che desidera.

Barman inesperto? Mix&Go! *per un cocktail perfetto!*

Vincitrice dello Smart Label Awards 2023, il riconoscimento dedicato all'innovazione nell'ambito dell'ospitalità professionale promosso da Host - Fiera Milano, in partnership con POLI.design e patrocinato da ADI, Associazione per il Disegno Industriale, Mix&Go! non ha eguali nel mercato dal punto di vista del design e delle prestazioni.

Con una selezione personalizzata fino a 16 ingredienti base, permette di scegliere da un menu di cocktail classici che prevede oltre 400 ricette, e realizzarle in modo semplice e veloce. Basta seguire le chiare istruzioni, aggiungere ghiaccio e una fetta di limone e il gioco è fatto.

Un prodotto disponibile in due versioni: una **Élite, dedicata al settore domestico** a 8 linee + 2 per l'acqua fredda e frizzante, e una **PRO, dedicata al mondo dell'hospitality** con ben 16 linee + 2 per l'acqua fredda e frizzante, e che si distingue per la combinazione di potenza ed efficienza.

Compatta, leggera e divertente, Mix&Go! ha un dosaggio rapido e di precisione, senza errori o sprechi. Include un intuitivo touchscreen per scegliere le varie funzioni, con una selezione dei cocktail che si aggiorna automaticamente in base alla disponibilità degli ingredienti. È un macchinario semplice da installare, senza foratura, incredibilmente leggero, 6 kg, compatto, mobile (si sposta facilmente). Basta posizionare l'unità, collegare l'alimentazione e l'acqua (optional), quindi selezionare e collegare gli ingredienti di base, dal bourbon alla vodka.

È possibile gestire e controllarne il funzionamento da remoto attraverso un computer o un cellulare che verificano persino il numero di cocktail realizzati. Permette di programmare periodi di "spegnimento" o "solo acqua" e scaricare nuove ricette. Ulteriore funzione è la possibilità di erogare singoli shot o acqua liscia e gassata.





Ustersbacher

PRIVATBRAUEREI SEIT 1605

USTERSBACH

MEDAGLIA D'ORO DLG 2024

A TUTTE LE BIRRE USTERSBACHER



USTERSBACH/BAYERN
TRADITIONELLES BIERFEST

Ciao a tutti,
come va? Pensate, sono state premiate
quest'anno con l'Oro tutte le nostre
birre. È un buon motivo per festeggiare!
Facciamolo a Rimini in Fiera e poi
continuiamo insieme in Baviera.
Avremo tante feste tradizionali, molti
di voi hanno già la lista. Sarebbe bello
incontrarci ... a presto a Rimini. Le
nostre specialità le trovate nello
stand di Birra&Sound.

Baci ed abbracci Stephanie



← Alla vostra!

Ai miei amici italiani
estimatori di
Birra Ustersbacher



- 9-12 Maggio „Volksfest Fischach“, festa popolare tradizionale a Fischach
- 9-12 Maggio „Talfest“, festa della valle a Diedorf/Anhausen
- 24-26 Maggio „Feuerwehrfest Fleinhausen“, festa dei vigili del fuoco a Fleinhausen
- 16 Giugno „Klosterfest Oberschönenfeld“, festa dei vigili del fuoco a Fleinhausen
- 3-4 Agosto „Schlosshoffest“, festa nel castello a Mickhausen
- 3-4 Agosto „Burgfest Steineck“, festa alla rovina del castello a Zusmarshausen/Steineck





TUTTO IL GUSTO DI UN DISTILLATO, SENZA L'ALCOL

La rivoluzione low alcol di William Grant & Sons

Il bere consapevole è una delle maggiori tendenze del momento, dovuta sia a un'accresciuta attenzione verso aspetti prettamente salutistici, sia al desiderio o alla necessità di alternare il consumo di alcol a dei momenti di pausa per una vasta serie di motivi – come per esempio in gravidanza. Questa necessità globale ha portato a una ricerca di prodotti in cui il contenuto alcolico sia pari a zero o poco più. Una scelta di questo genere, a ogni modo, non deve certamente significare un compromesso sulla qualità o sul gusto.

È da questa attenzione che nasce **Atopia**, una bevanda ultra-low alcol dal profilo aromatico speciale ma accessibile, per elevare l'esperienza del bere moderato. Creato da Lesley Gracie, la celebre e pluripremiata Master Distiller dell'iconico Hendrick's Gin, Atopia si avvantaggia della sua grande esperienza come distillatrice per creare una nuova generazione di bevande. Atopia viene distillato e miscelato con ingredienti e aromi naturali, grazie a una selezione accurata e precisa, concentrata su ogni singolo sapore, con l'obiettivo di costruire strati di complessità e raffinatezza del gusto.

Atopia fa parte dello storico gruppo scozzese **William Grant & Sons**, che è stato nominato Distiller of the Year per ben dieci volte alla International Spirits Challenge, e per otto volte all'International Wine and Spirits Competition.

Atopia Spiced Citrus

Atopia Spiced Citrus è uno spirit analcolico di qualità superiore, ricco di note rinfrescanti di agrumi e spezie, in un intrigante

equilibrio gustativo tra la morbidezza e la percezione botanica, la nitidezza degli aromi e la profondità. Gli infusi vengono sapientemente distillati in un Pot Still di rame con botaniche naturali di arancia, ginepro, coriandolo, radice di angelica e limone, per poi miscelare con aromi naturali di fiori d'arancio, assenzio e spezie. La sua gradazione alcolica è dello 0,5% ABV – non può quindi essere definito un gin, quanto uno spirit; per avere un'idea, un Atopia & Tonic contiene 75 volte meno alcol di un Gin & Tonic classico.





Matto Amaro autentico
autentico, geniale, imprevedibile
e deciso, il Matto è sempre alla
ricerca di botaniche nascoste e
dei migliori agrumi del
territorio campano

LIQUORI BOTANICI CAMPANI

OPIFICIO
BOTANICO

*Nulla accade per caso e nulla è
lasciato al caso. L'impresa, anche
quella più azzardata è frutto di
un progetto dal quale tutto nasce
e dal quale tutte le storie anno
inizio, compresa questa.*

scopri su opificiobotanico.com

Atopia Spiced Citrus è perfetto per chi cerca una bevanda insolita e rinfrescante, come per esempio un Atopia & Tonic. Si prepara miscelando 50 ml di Atopia e 150 ml di acqua tonica di prima qualità: da servire con molto ghiaccio, con la guarnizione di una fetta d'arancia. Un Atopia & Tonic è di fatto il degno sostituto di un Gin & Tonic, pur raggiungendo una gradazione alcolica alla soglia dello zero assoluto.

Atopia è ottimo anche nella preparazione di uno Spiced Citrus Spritz: 50 ml di Atopia cui vanno aggiunti 100 ml di limonata gasata. Si serve con molto ghiaccio e la decorazione di una rondella di limone e foglioline di menta.

Atopia Rhubarb & Ginger

Atopia Rhubarb & Ginger è uno spirit analcolico a base di rabarbaro e zenzero, creato grazie all'expertise dei pluripremiati Master Distillers a partire da ingredienti e aromi naturali.

La sua gradazione alcolica è dello 0,5% ABV.

La freschezza succosa del rabarbaro e il calore delicato dello zenzero lo rendono ideale per la miscelazione con acqua tonica e una fetta di pompelmo rosa per guarnire.

Atopia Edgerow Berry

Atopia Edgerow Berry è uno spirit a base di bacche di siepe, anche questo creato a partire da ingredienti e aromi naturali.

La sua gradazione alcolica è dello 0,5% ABV.

Il sapore esplosivo di frutti di bosco freschi e succosi si completa con note di rosa canina e delicati sentori speziati e lo rendono ideale per la miscelazione con acqua tonica, con lamponi e foglioline di menta come guarnizione.

L'utilizzo di Atopia nei cocktail è una valida alternativa per coloro che non vogliono privarsi di un drink nei classici momenti di detox, ma anche per le persone astemie che vogliono esplorare in maniera differente l'universo dei mocktail, ovvero sia i cocktail privi di alcol.



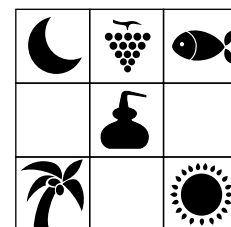
- ABOUT VELIER -

Atopia è distribuita in esclusiva da Velier, storica azienda familiare genovese fondata nel 1947 che si occupa di importazione e distribuzione di distillati, liquori e vini.

Leader mondiale nel settore dei rum grazie all'instancabile lavoro di scoperta del Presidente Luca Gargano, Velier è stata anche antesignana assoluta nel lancio del movimento dei vini naturali.

Già nel 2003 ha visto infatti la luce il protocollo delle "Triple A", produttori che siano "Agricoltori, Artigiani, Artisti", in sintonia assoluta con i valori della Velier: qualità e autenticità.

Tra le oltre 200 marche importate, citiamo i rum Caroni, Bally, Clairin, Neisson, Hampden; i whisky Macallan, Glenfiddich, Balvenie, Nikka, Buffalo Trace; Hendrick's Gin, Stolichnaya Vodka, le agavi Rooster Rojo, Fortaleza e Alipus, lo champagne Billecart, il liquore Chartreuse.



VELIER



Farsons

BREWERS & BOTTLERS

Venite a provare le nostre specialità!

Rimini Beer & Food Attraction

18 – 20 febbraio 2024

Zone A Stand 195

Rapporto COOP 2023 e previsioni 2024

Reduci da un anno difficile e a tratti drammatico – dal nuovo scenario di guerra israelo-palestinese, alle catastrofi climatiche fino alla concreta perdita di potere d'acquisto – gli italiani si affacciano con una salda imperturbabilità sull'orlo di un 2024 in cui tra incerte tornate elettorali, nuove tensioni geopolitiche e il rallentamento delle economie globali, saranno ancora molte le occasioni che potrebbero cambiare i destini del mondo.

Nel contesto globale, secondo i manager italiani intervistati dall'Ufficio Studi Coop a dicembre*, ancor più dell'economia il maggior elemento di instabilità dello scenario globale nei prossimi 12 mesi saranno proprio i potenziali nuovi conflitti; li teme il 45% del campione a fronte di un 23% preoccupato



Il precario equilibrio tra consumi e rinunce

IL PEGGIO (INFLATTIVO) SEMBRA PASSATO
(Tasso di inflazione su base annua e cumulativo dei prezzi al consumo in Italia, Periodo di riferimento novembre)



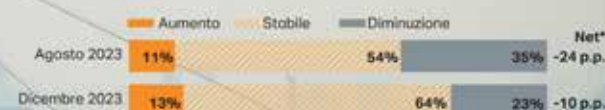
* Previsioni Prometeia
Fonte: Ufficio Studi Coop-Northern su dati Istat e Prometeia

PROMO, CONVENIENZA E NIENTE DI SUPERFLUO. QUESTO IL CARRELLO 2024
(Quali sono le sue strategie per far fronte all'aumento dei prezzi?, % Totale campione)



Fonte: Ufficio Studi Coop-Northern "Wish List", Consumer Survey, Dicembre 2023

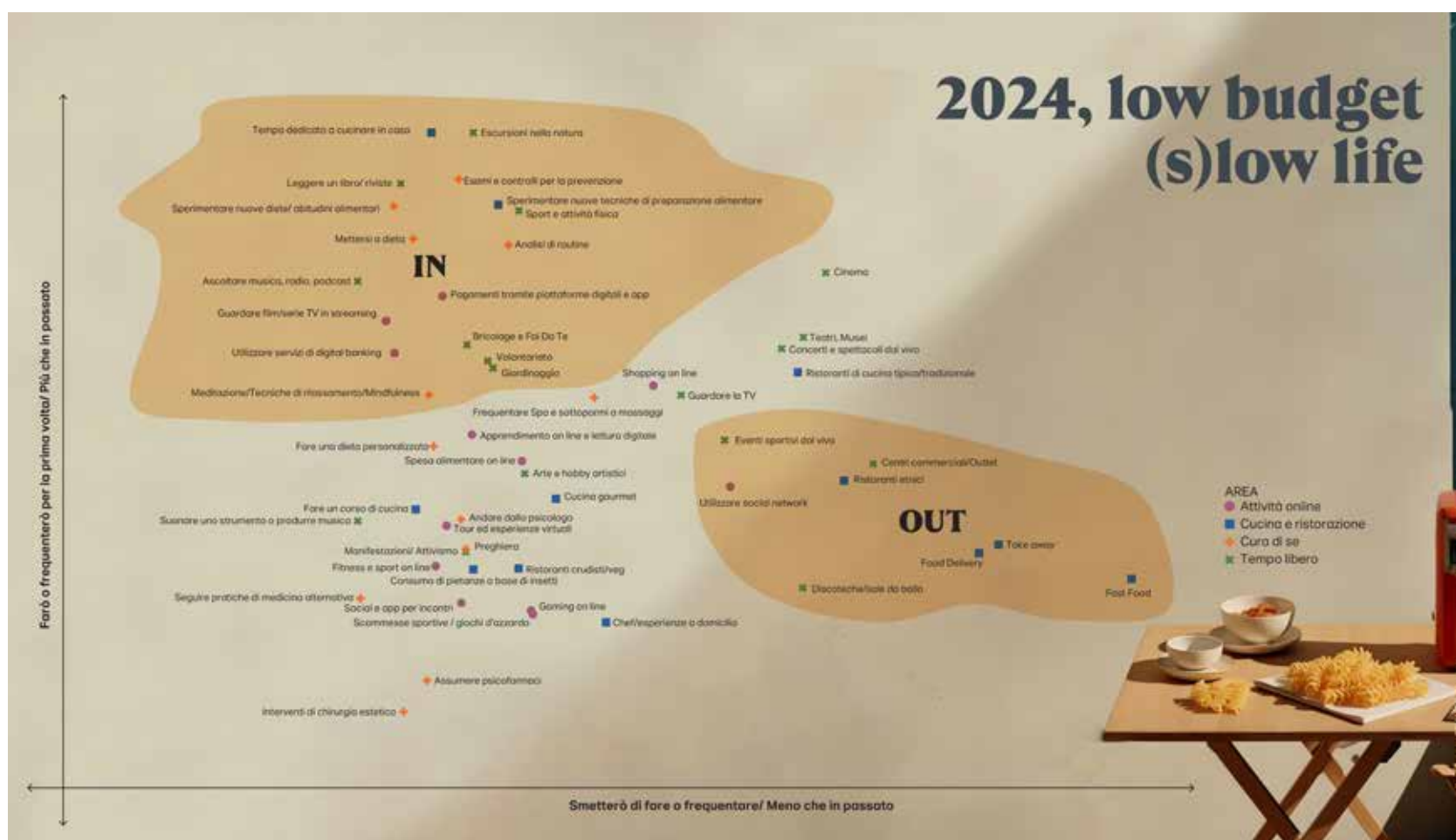
ANCORA TAGLI PER 1 ITALIANO SU 4
(QUANTITÀ di beni e servizi acquistati nei prossimi 12 mesi, % Totale campione)



	Aumento	Diminuzione	Net*	Ago-23
Salute fisica	24%	14%	+10 p.p.	-10 p.p.
Alimentari e bevande	16%	11%	+5 p.p.	-1 p.p.
Attività sportiva	20%	22%	-2 p.p.	-31 p.p.
Viaggi e vacanze in Italia / Europa	20%	28%	-8 p.p.	-38 p.p.
Cura di sé	13%	21%	-8 p.p.	-28 p.p.
Salute psicologica	13%	22%	-9 p.p.	-24 p.p.
Abbigliamento e calzature (nuovo)	11%	27%	-16 p.p.	-29 p.p.
Concerti, spettacoli, divertimento, ...	15%	33%	-18 p.p.	-39 p.p.
Viaggi e vacanze extra-europei	16%	35%	-19 p.p.	-40 p.p.
Pranzi / cene al ristorante	12%	36%	-24 p.p.	-40 p.p.
Aiuto domestico	7%	39%	-32 p.p.	-39 p.p.

* differenza tra percentuale in aumento e in diminuzione
Fonte: Ufficio Studi Coop-Northern "Wish List", Consumer Survey, Dicembre 2023
"Wish List", Consumer Survey, Agosto 2022

inquinose23 italiani Coop



dai fenomeni climatici estremi e di un 22% allarmato dall'andamento dell'economia internazionale. In questo contesto non può che sorprendere la calma olimpica dei nostri connazionali. La fotografia degli italiani scattata dalle survey dell'Ufficio Studi Coop condotte a dicembre ci consegna infatti l'immagine di un Paese in pausa, annidato nel proprio presente, dove non albergano rabbia o disperazione, ma dove anzi persistono, in linea con l'ultimo anno, stati d'animo positivi. Gli italiani trovano conforto nella dimensione intimistica della loro sfera privata, della famiglia e degli affetti più vicini e sembrano invece aver dovuto rinunciare alla speranza di potersi costruire un futuro migliore.

LA VITA LOW BUDGET E SENZA PROGETTI

A forza di rinvii e rinunce, infatti gli italiani si acconciano ad una vita fatta di piccole cose, obbligati ad avanzare giocoforza per sottrazione più che per aggiunte e il futuro del Paese si contrae in una dinamica temporale dominata dal presente. A farne le spese sono soprattutto i grandi progetti e le occasioni di svolta della vita. Forse il segnale più amaro della rinuncia al futuro che sembra caratterizzare la società italiana negli ultimi anni.



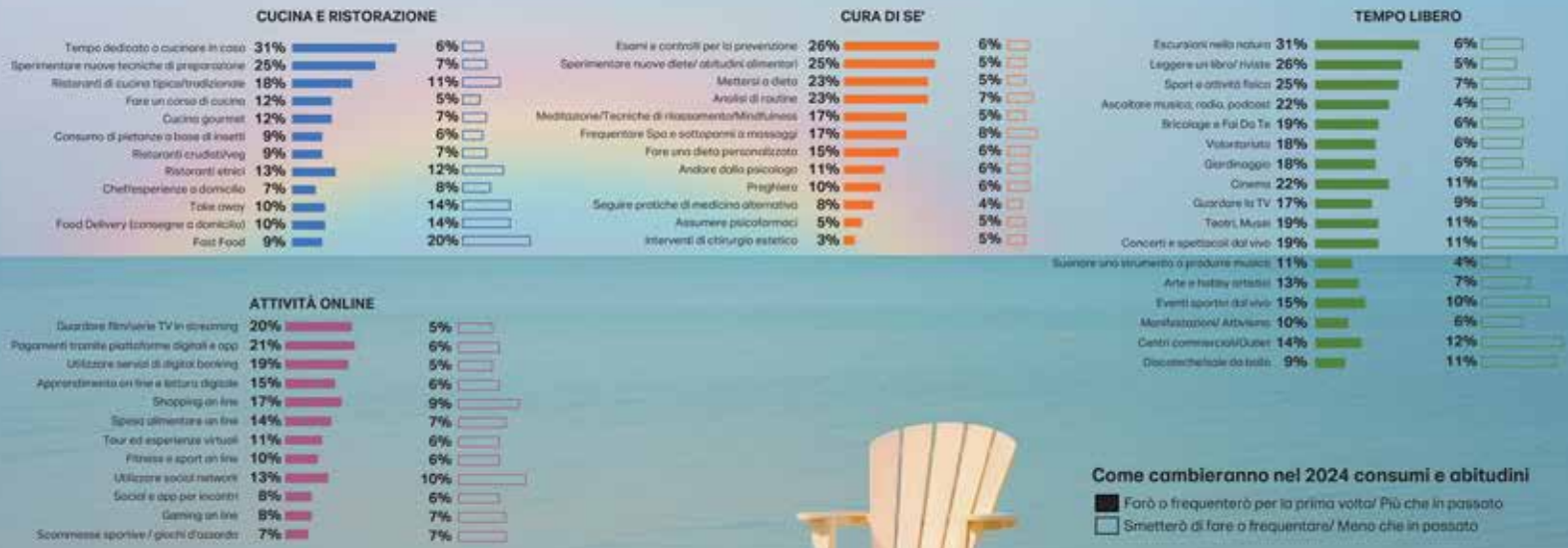
In questo contesto in cui molte variabili di miglioramento delle proprie vite sono indisponibili, l'attenzione non può che essere riposta appunto sulla cura degli affetti, di sé e degli altri. Tra le due sole voci di spesa in cui il numero di italiani che prevedono per il 2024 un aumento supera quanti prevedono una diminuzione compaiono proprio le spese per la salute e benessere (in aumento per il 24% del campione) e quelle per il consumo alimentare domestico (16%).

Il 26% degli intervistati dichiara di voler spendere di più in prevenzione e controlli, il 23% in analisi di routine. Il 23% mette tra i buoni propositi per il 2024 la solita dieta, ma il 25% pensa a nuove abitudini alimentari e il 17% ragiona su Spa, meditazione e tecniche di rilassamento. Perché la vera chiave di volta dell'anno da poco iniziato è una vita low budget, tutta vissuta giorno per giorno, forse l'unica che la maggioranza degli italiani possa permettersi.

Suona come eccezione, almeno sulla carta, la voglia di vacanza. Tra i propositi per il 2024, crescono coloro che pensano di tornare a viaggiare in Italia (il 68% con 8 punti percentuali in più sul 2023), o a viaggiare all'estero (42% con 7 punti percentuali in più sullo scorso anno).



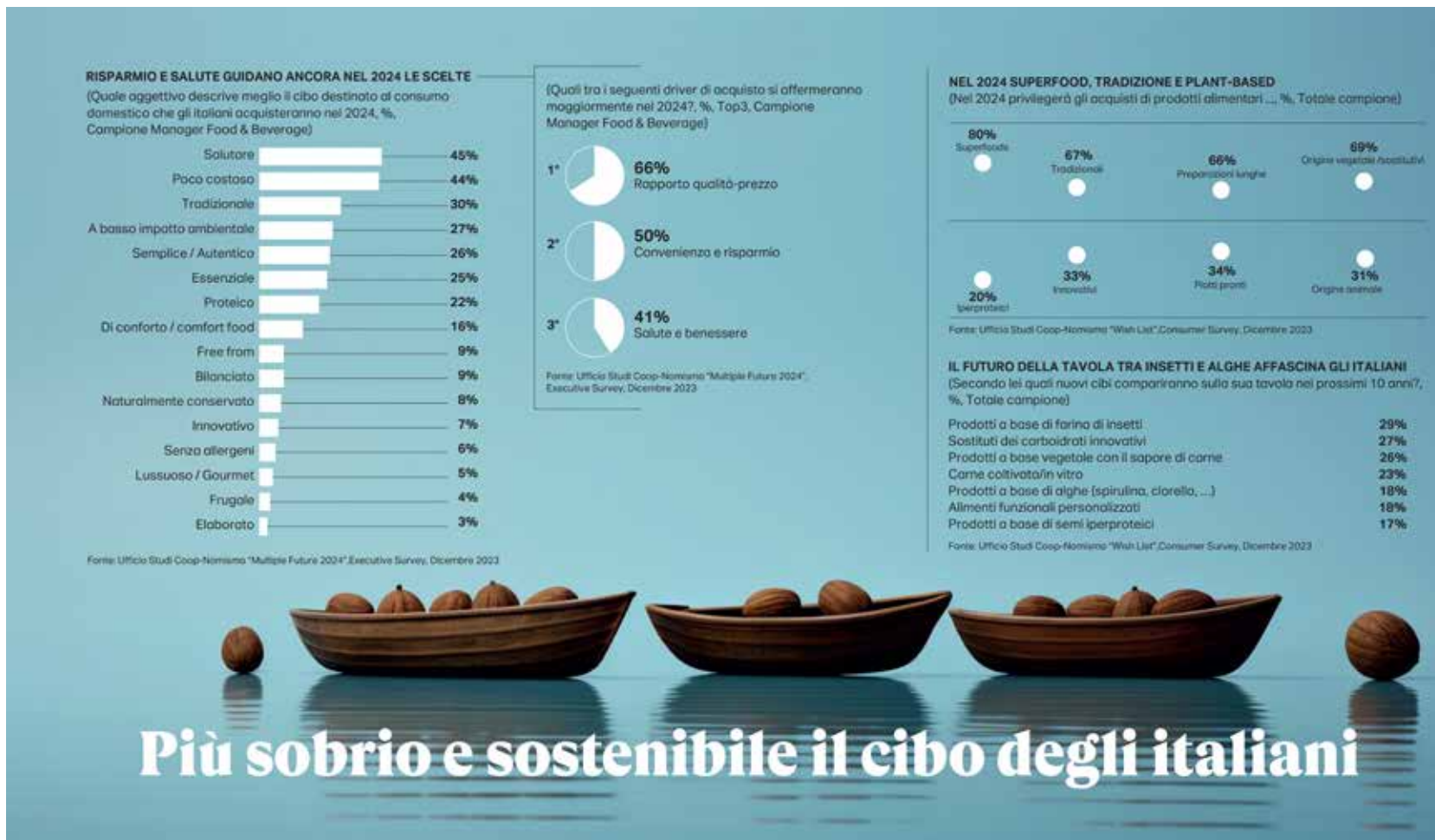
2024, più tempo per sé e meno outdoor e fast life



Come cambieranno nel 2024 consumi e abitudini

■ Forò o frequenterò per la prima volta/ Più che in passato

□ Smetterò di fare o frequenterò/ Meno che in passato



LA (SOBRIA) TENUTA DELLA SPESA ALIMENTARE

Il cibo resta centrale nelle scelte di consumo, ma anche a tavola, la tenuta della spesa si sposa con la sobrietà. Infatti, quasi un terzo degli italiani (31%) dichiara che dedicherà più tempo alla preparazione domestica del cibo (il modo più semplice per coniugare qualità e risparmio) e in ogni caso i principali driver di acquisto sono il rapporto qualità prezzo al primo posto (almeno per il 66% degli italiani), la convenienza e il risparmio (50%) e la salute e il benessere (41%).

Tra gli aggettivi scelti per definire il cibo del 2024 il più gettonato è salutare (45%), poi poco costoso (44%), seguito da sostenibile (27%) e semplice/autentico e essenziale (26 e 25%).

Perché oltre ad essere conveniente, la tavola del 2024 deve rimanere healthy quindi tradizionale ed essenziale (27%). Torna nel carrello anche l'ortofrutta che nell'estate sembrava essere stata al centro di grandi rinunce da parte degli italiani. Nella Top 5 dei prodotti in aumento nel 2024 compaiono proprio frutta e verdura al primo posto e poi subito dopo il pesce (anch'esso una difficile rinuncia degli ultimi anni). Tra i prodotti di

cui gli italiani prevedono di poter ridurre i consumi le spiccano invece i dolci (li ridurrà il 41% del campione), le carni rosse (34%), i salumi e affettati (37%) e superalcolici (33%).

Lo scenario di questo rapporto COOP si può definire una grave rappresentazione della attuale realtà italiana, sicuramente è un'Italia in preda alle incertezze ma che non vive nella paura, sembra si stia prendendo una pausa. Che come sempre gli Italiani sappiano essere più forti di quanto ci aspettiamo? Resilienti per certo, quindi, cari lettori, produttori, distributori o gestori di locali, fidatevi dei vostri connazionali, capiteme le nuove esigenze e adeguate il vostro operato a quanto oggi serve al consumatore





Anno 25 n°1 - 2024

Periodico Bimestrale

Direttore responsabile

Paolo Tosti

Editrice

Extramoenia s.r.l.

Viale Mazzini 120

03100 Frosinone (Fr)

amministrazione@birraandsound.it

Redazione

Daniela Morazzoni

Marcella Fucile

Roberta Ottavi

Chiara Andreola

Luca Gennaro

Giuditta Nervi

Matteo Leone

Guja Vallerini

Daniilo Piperi

Milena Lelli

Aida Rossi

Matteo Fiorucci

Collaborazioni tecniche

Irene Cava

Francesco Stufara

Disegno copertina di Lorenzo Prioli

lorenz animator@gmail.com

IG lorenz_animator

Redazione, grafica ed impaginazione

IES

Via G. Donizetti 49 - Perugia (Pg)

075.5292186

redazione@birraandsound.it

Stampa

Tipolitografia Federici snc

Via Adda, 3

05100 Terni

Per la vostra pubblicità:

info@birraandsound.it

Luca Gennaro +39.335.82.20.472

I servizi fotografici sono stati realizzati dalla redazione

Ai sensi dell'art. 10 della L. 675/96 le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del periodico consistono nell'assicurare una informazione specializzata a soggetti identificati per la loro professione. L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti ai sensi dell'art. 13 il diritto in qualsiasi momento e del tutto gratuitamente di consultare, far modificare o cancellare i suoi dati.

Tale diritto potrà essere esercitato scrivendo all'Editore

Tutte le fotografie e i materiali ricevuti in redazione rimangono esclusiva proprietà di Extramoenia s.r.l.

Registrazione del Tribunale di Perugia

n°43/2000 del 10/10/2000



In Questo Numero

INSERZIONISTI PUBBLICITARI

Beer Gravity.....	Pag 49
www.beergravity.com	
Birra Amarcord.....	Pag 35
www.amarcord.it	
Birra Flea.....	Pag 70
www.birraflea.com	
Birra Forst.....	Pag 11
www.birraforst.it	
Birra OV.....	Pag 69
www.birraorsoverde.com	
Birra Viola.....	Pag 63
www.birraviola.it	
Birrificio 2Sorelle.....	Pag 71
www.2sorelle.it	
Birrificio del Ducato.....	Pag 57
www.birrificiodelducato.it	
Birrificio Dimont.....	Pag 64
www.birradimont.com	
Birrificio Mezzopasso.....	Pag 77
www.birramezzopasso.it	
Bitburger Braugruppe.....	Pag 7
www.bitburger-international.it	
Bononia.....	Pag 43
www.bononiamarketing.it	
Brauerei Hauf.....	Pag 85
consulenzabirra@gmx.at	
B&S WEB.....	Pag 31
www.birraandsound.it	
CISK.....	Pag 91
www.farsons.com/it	
Demetra.....	Pag 83
www.demetrafood.it	
Elchbaum Privatbrauerei.....	Pag 19
Tel. 06.59876467	
Enoliexpo - Beertech.....	Pag 65
www.enoliexpo.com/beertech/	
Flötzinger.....	Pag 9
andrea.dalessandro@floetzing.de	
Giromari Futility.....	Pag 12
www.futility.it	
Globo Beverage.....	Pag 8
Tel. +39 340 8975748	
G.S. Distribuzione Italia.....	Pag 28/30
www.distribuzioneitalia.it	
G.S.D.I. Slyrs.....	Pag 51
www.slyrs.com	
Haacht.....	Pag 4
www.haacht.com	
HB München.....	Pag 21
Tel. +49 8992105/0	
IEG Birra and Food Attraction.....	Pag 61
www.beerandfoodattraction.it	
KIEM.....	Pag 5
www.birrekiem.com/it	
Krombacher.....	Pag 11
www.krombacher.com/it	
Kühbacher.....	Pag 13
www.kuhbacher.com	
Kulmbacher Mönchshof.....	Pag 15
www.xn--mnchshof-n4a.de/it	
Maisel's & Friends.....	Pag 14
www.maiselandfrineds.com	
Opificio Botanico.....	Pag 89
www.opificiobotanico.com	
QBA.....	Pag 111
www.qualitybeeracademy.it	
Samuel Smith.....	Pag 47
supinoluciano@tiscali.it	
Svevi.....	Pag 79
Tel. +39 050 804683	
Tebs Draft.....	Pag 6
www.tebsdraft.com	
Terre di Confine.....	Pag 68
www.terrediconfine.it	
Theresianer.....	Pag 39
www.theresianer.it	
Ustersbacher.....	Pag 87
www.ustersbacher.com	
VD Glass.....	Pag 64
www.vdglass.it	
Veltins.....	Pag 81
www.veltins.com/it	
Vin Service.....	Pag 73
www.vinservice.it	

PER IL TUO ABBONAMENTO

Per l'abbonamento annuale alla rivista bimestrale Birra&Sound effettuare un versamento di € 15,00 intestato a:

Extramoenia srl

Viale Mazzini 120 Scala D

03100 Frosinone - FR

Bonifico bancario:

IBAN UNICREDIT

IT 33 H 02008 74630 000500023822

Indicare la causale:

Abbonamento Birra&Sound.

Inviare la seguente cedola, allegando

copia del versamento effettuato,

alla mail: redazione@birraandsound.it

o per posta a: Extramoenia srl

Viale Mazzini 120 Scala D

03100 Frosinone - FR



LOCALE

nome del locale

via

cap

città

provincia

tel.

e-mail

nome del/i titolare/i

RAGIONE SOCIALE

nome dell'azienda

via

cap

città

provincia

partita iva



BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER

Braufactum is Back!



Tornano i grandi classici più amati, come:

INDRA

Sentori dolci di luppoli, note floreali, agrumi e frutta esotica. Gusto amaro leggermente acidulo, sentori di agrumi.

YAKEROS

Ambrata con fragranza piacevole di arancio dolce e mandarino, seguite da note resinose e amarezza marcata.

DARKON

Scura, aroma intenso di malti tostati, fruttato, prugna, caffè tostato, liquirizia, miele di castagne e note amarognole.

Disponibili in fusti.



YAKEROS
West Coast India Pale Ale

DARKON
SCHWARZBIER



QUALITYBEERACADEMY.IT

Seguici su:



**QUALITY
BEER
ACADEMY**

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA



**FINEST BEER
SELECTION**

BY MEININGER & DOEMENS



Siamo il Birrificio dell'Anno!*



maiselandfriends.com

*Birrificio dell'anno in Germania votato da Finest Beer Selection by Meininger & Doemens.