



Artebirra Pasturana 9 -10-11 Giugno 2017

[Come raggiungerci](#) [Dove pernottare o soggiornare](#) [Il Laboratorio](#) [Il menu](#) [Le birre presenti](#) [Miss Pasturana 2017](#) [Orari](#)

Le birre presenti

da admin | pubblicato in: Senza categoria | 0

Elenco definitivo

Buone degustazioni – Bevete responsabilmente

BIRRIFICO	BIRRE
 <p>BIRRIFICO BEBA</p> <p>www.birrabeba.it Villar Perosa (TO)</p>	<p>ALZO ZERO GERMAN AMBER LAGHER GRADI: 6 % vol</p> <p>Colore dorato carico, con ottima schiuma, compatta e persistente. Il naso è giocato tra contributi maltati quelli luppolati: frutta estiva, resina e fiori secchi, accompagnati da un bel sottofondo di cereale, mielato. In bocca detta legge il luppolo, con un amaro potente, di grande personalità. Per gli amanti del luppolo.</p> <p>GILDA GRADI: 4,5% vol</p> <p>AMBRATA Bel colore aranciato, con riflessi ambra. Il naso, delicatissimo, offre sentori di albicocca, rosa e caramella al mou. In bocca è rotonda, di bella struttura rispetto al grado alcolico, dolce ma non stucchevole. Trova il suo equilibrio grazie al discreto taglio secco finale, che le dona personalità. Da abbinare con primi piatti e carni bianche.</p>
 <p>MALTUS FABER</p> <p>www.maltusfaber.com Genova (GE)</p>	<p>AMBRATA GRADI: 7% vol</p> <p>Colore ambrato con schiuma chiara e persistente, nell'aroma pulito prevale il caramello. In bocca è morbida, piena, con sentori fruttati gentili e un caramello non troppo dolce e sciropposo che, anzi, sfuma in un retrogusto più amarognolo e secco.</p> <p>IPA FISH Birra in stile Indian Pale Ale agrumata con note maltate ed amaro moderato</p>



BIRRA PASTURANA

www.birrapasturana.it

Pastuana (AL)

FILO DI ARIANNA

GRADI 4,5%

BELGIAN ALE

Aroma: delicatamente marginale aroma di malto, luppolo moderato.

Aspetto: Colore biondo, trasparenza moderata, ottima ritenzione della schiuma.

Sapore: Fruttato e speziato con valori medi, con un leggero e delicato carattere di malto. Il sapore da luppolo è relativamente basso, mentre l'amaro è facilmente percettibile. Tono acidulo, dato dalla piccola aggiunta di malto di frumento (weizen), che conferisce originalità ed aumenta il tono dissetante.

Sensazione al palato: Corpo medio, con una delicata qualità e moderata carbonatazione.

Impressioni generali: Una birra fruttata, leggermente speziata, delicata e molto beverina.

FILO MALPELO

GRADI: 6,8% vol

AMBRATA

Birra dal ricco sapore maltato e rotondo.

Ottima per risotti cremosi, da usare anche per la loro preparazione.

Primi piatti con condimenti elaborati, carni rosse e formaggi stagionati. Dolci a base di cioccolato o frutta secca.



ROLIO BEER

www.roliobeer.it

Castiglione Tinella (CN)

BIANCA CASTION

GRADI: 5,2 %

Bière Blanche – Witbier

Birra artigianale di frumento di ispirazione belga, colore paglierino, schiuma persistente. Il corpo è leggero, aroma e sapore sono freschi e delicati, dati dal frumento non maltato, e le spezie come coriandolo e scorza di agrumi. La luppolatura è leggera per lasciar spazio a spezie e malti, così il sapore risulta tendente al dolce. Fresca e leggera, risulta ottima come aperitivo e si abbina bene a piatti delicati.

ROSSA DE PEO

GRADI: 6% vol.

Red Ale inglese

Birra artigianale di ispirazione inglese, ad alta fermentazione di colore rosso carico, schiuma fine e persistente. Il corpo è pieno, con una buona nota maltata, bilanciata da una luppolatura non invadente. Aroma e sapore sono caratterizzati da note caramellate, fruttate, e leggermente tostate date dai malti caramello e luppoli inglesi.



BIRRIFICIO LAMBRATE

<http://birrificiolambrate.com>

Lambrate (MI)

DRAGO VEDRE

GRADI: 4% VOL

AMERICAN LAGER

American Lager dal brillante colore dorato. Al naso presenta decise note di agrumi dovute all'utilizzo di luppolo americano, accompagnate da un delicato sentore di legno affumicato. In bocca è secca e piacevolmente amara nel finale. È una classica birra estiva, molto rinfrescante e poco alcolica.

ROB DE MAT

GRADI: 5,5% vol

Rye IPA

Rye IPA caratterizzata dall'utilizzo di malto di segale. Si presenta con un colore biondo ed è caratterizzata da marcati sentori fruttati e citrici, che ricordano la pesca e il pompelmo rosa. In bocca predomina l'intensa luppolatura americana dal gusto erbaceo e speziato. Il finale è secco e con una piacevole nota amara.



BIRRIFICIO MONTEGIOCO

www.birrificiomontegioco.com

Montegioco (AL)

ABQUALCOSA

GRADI: 5,3 % vol.

Birra chiara, speziata con fiori di lavanda e gelsomino.

DUNKELRAT

GRADI: 7 % vol.

Birra di frumento scura ad alta fermentazione.



EXTRAOMNES

www.extraomnes.com

Marnate (VA)

BLONDE

Gradi: 4,4% vol.

BELGIAN BLOND

La prima cosa che si nota è la schiuma: prorompente, candida e di una pannosità quasi solida. Giallo paglierino con netti riflessi verdi brillante. Olfatto dominato da un fruttato agrumato che ricorda il pompelmo e il bergamotto. Al palato è molto leggera di corpo, con lievi iniziali note maltate che lasciano il campo ad un finale rinfrescante con un taglio amaro di discreta persistenza. E' una birra da aperitivo, ideale complemento di piatti delicati a base di verdure o carni bianche. Da provare con frutti di mare e pesce anche crudo.

STRAFF

GRADI: 9,5% vol.

STRONG BELGIAN ALE

Schiuma: Abbastanza persistente

Colore: Giallo oro leggermente opalescente

Profumo: Intenso e caldo, con note di agrumi, chiodi di garofano e sensazioni di lievito

Gusto: Caldo e dolce, con sensazioni maltate, speziate e finale quasi fruttato



LORD CHAMBRAY

www.lordchambray.com

Malta

BLUE LAGOON

BLANCHE - Witbier

GRADI: 5% vol.

Questa birra dal fresco color paglierino in stile belga - Witbier, con sentori di coriandolo e note di buccia d'arancia, è ricca di sapore e profondo carattere. Un punto di riferimento meraviglioso dello stile che è sicuro di piacere sulla tavola. La Laguna Blu è una Witbier o bière blanche che rispetta in pieno lo stile; dopo averla versate nel bicchiere, la birra sarà nuvolosa dal lievito, che gli conferisce un aspetto giallo-biancastro.

SANS BLAS

ENGLISH IPA

GRADI: 5,7% vol.

Questa corposa IPA inglese è piena di energia e di atteggiamento. Preparato con una miscela di luppolo per ottenere un aroma più intenso e appetibile di frutti tropicali e fiori d'arancio, equilibra il malto e il luppolo per un sapore arrotondato più aromatico.



LE BALADIN

www.baladin.it

Piozzo (CN)

NAZIONALE

GRADI: 6,0 % vol.

Italian Ale

Birra Nazionale è la PRIMA BIRRA 100% ITALIANA ottenuta da materie prime SOLAMENTE italiane. Il luppolo è prodotto nel campo di Cussano, così da produrre questa birra volutamente semplice dove le materie prime si incontrano in modo armonico e originale, dando vita a quella che è la prima vera "bionda italiana al 100%".

Wayan

GRADI: 5,8 % vol

Saison

5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro, si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di campagne e agrumeti assolati che con i loro profumi si sposano ai sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.



BIRIFICIO ITALIANO

www.birrificio.it

Limido Comasco (CO)

TIPOPILS

GRADI: 5,2% vol

PILSNER

Iniziale profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco seguito subito dai profumi mielosi e di cereale tipici del malto, insieme ad un floreale di camomilla e tarassaco. Schiuma abbondante, fine e compatta molto persistente. In bocca una fugace punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso che stuzzica le mucose boccali.

Le sensazioni boccali ne completano la grande piacevolezza: in bocca è una carezza morbida ma anche vivace, vellutata e leggermente frizzante. Un gusto che non stanca mai: è questa la chiave del successo della Tipopils... Una birra di grande carattere nella sua apparente semplicità, il cui poco alcol e la beverinità alta rendono difficile evitare di berne "un'altra".

ASTEROID

GRADI: 6,6% vol

IPA

IPA dal tono ramato, schiuma a grana fine e pannosa, la Asteroid è il nostro omaggio alla West Coast degli Stati Uniti e al Cascade, il luppolo che meglio ne incarna l'identità birraria. Dal profilo prorompentemente agrumato eppure sempre in equilibrio, beverina e pulita, accompagna sottili note di biscotto e di miele a un finale decisamente amaro; su cui si innestano piccole detonazioni di aghi di pino, resina, frutta tropicale e genziana.

NOVITA' DELL'EDIZIONE 2017

da admin | pubblicato in: Senza categoria | 0

Un saluto a tutti.

In queste brevi note volevo elencarvi alcune delle novità di questa edizione

La prima riguarda il sabato

La cucina sabato 10 giugno, a pranzo, sarà aperta: verranno preparati cibi veloci come panini, patatine ecc.

Un occhio di riguardo è stato dato all'aspetto musicale, non posso confermarvi ancora nulla, ma ci saranno novità e guest star. Appena avremo novità pubblicheremo gli spettacoli.

Ricordo il consueto appuntamento con il **Laboratorio di degustazione tenuto dal Kuaska**, nel pomeriggio di sabato 10 giugno, per partecipare al la bisognerà prenotarsi. Le modalità verranno comunicate appena l'organizzazione del laboratorio, affidata come sempre a SlowFood Condotta del Gavi, noto il programma.

La cosa sicura è che domenica 11 giugno a partire dal pomeriggio, prenderà il via un contest tra gruppi locali selezionati tra i più promettenti, che vi

accompagnerà fino a tarda ora.

Appena avremo altre novità da comunicarvi vi renderemo partecipi.

Per ora un saluti e stay tuned.

EDIZIONE 2017

👤 da admin | 📅 pubblicato in: Senza categoria | 🗨️ 0

Buongiorno a tutti i nostri amici, ferequantatori della Festa.

Anche quest'anno non vi abbandoneremo.

Le date sono state definite nei giorni 9/10/11 giugno 2017

La formula sarà praticamente la stessa delle altre edizioni, lo staff è già al lavoro da tempo.

La qualità è il nostro obbiettivo

Seguiteci appena avremo altre notizie le pubblicheremo

Buona birra a tutti.

I RISULTATI DELLA VOTAZIONE DI MISS PASTURANA 2016

👤 da admin | 📅 pubblicato in: Senza categoria | 🗨️ 0

Quest'anno il tempo è stato clemente, anche se non c'è stato il caldo prevedibile per un'inizio di estate

l'affluenza del pubblico è stata considerevole per cui le schede di votazione sono state molte, forse le più nimerose degli ultimi anni

ECCO I RISULTATI DELLA VOTAZIONE

1 CLASSIFICATA	AMERICAN IPA	CANE DI GUERRA
2 CLASSIFICATA	QUARANTOT	BIRRIFICIO LAMBRATE
3 CLASSIFICATA	NICS	KAMUN

Seguono con qualche punto di distacco dalla terza:

I.P.A. di Grado Plato

Dulcis di Kamun

Le scede dei votanti sono state 152 di cui 3 annullate nessuna scheda bianca

Le birre presenti

👤 da admin | 📅 pubblicato in: Senza categoria | 🗨️ 0

Elenco Definitivo

BIRRIFICO	BIRRE
 <p>BIRRIFICO BEBA</p> <p>www.birrabeba.it Villar Perosa (TO)</p>	<p>TALCO</p> <p>BIRRA BLANCHE</p> <p>Vol 4,5%</p> <p>Malto d'orzo e 30% di segale maltata, colore paglierino scarico, velato con riflessi lattiginosi e schiuma compatta. Naso molto fine con sentori di cereale, camomilla e malva. In bocca è fresca e pulita con un leggero mielato. L'amaro è contenuto, ma elegante. Di bassa gasatura è perfetta da sola come aperitivo o in abbinamento ad antipasti delicati di pesce. Disponibile da fine marzo, ad esaurimento.</p> <p>GRAFITE</p> <p>Vol. 4,8%</p> <p>Nera, con intensi riflessi rubino, la schiuma è compatta e persistente, color cappuccino. Il naso è dominato da sentori di tostatura: caffè, cacao e liquirizia. La bocca è invasa dalle tostature, ma il corpo volutamente basso la fa scorrere molto. Il luppolo è appena avvertibile, il finale è di radice di liquirizia e crème caramel. In abbinamento con salumi affumicati o dolci al cacao.</p>
 <p>MALTUS FABER</p> <p>www.maltusfaber.com Genova (GE)</p>	<p>BLONDE</p> <p>vol 5.5%</p> <p>Birra di base, o di bandiera, della Maltus Faber, di grande bevibilità ma per nulla banale: il colore è tra il biondo ed il dorato, con una bianca schiuma persistente. L'aroma è quasi esuberante, erbaceo e fruttato con una sfumatura delicata di agrumato (pompelmo).</p> <p>BIANCA</p> <p>Alc. 4,7% vol.</p> <p>Birra artigianale morbida al palato dal corpo snello e piacevolmente rinfrescante. Ideale come aperitivo si accompagna a pesce, carni bianche e primi piatti dai condimenti leggeri</p>
 <p>BIRRIFICIO GRADO PLATO</p> <p>www.gradoplato.it Chieri (TO)</p>	<p>I.P.A.</p> <p>vol 5,3%</p> <p>Birra fresca, amara ma molto beverina con dry hopping e luppolatura continentale.</p> <p>SVEVA</p> <p>vol. 4,9°</p> <p>Birra chiara ispirata alle Lager bavaresi. E' una birra beverina che si assapora a grandi sorsate perché i toni caldi e dolci del malto ben si equilibrano con l'amaro del luppolo. In tavola si abbina facilmente alle diverse portate.</p>



BIRRA PASTURANA

www.birrapasturana.it

Pastuana (AL)

FILO DI ARIANNA

GRADI 4,5%
BELGIAN ALE

Aroma: delicatamente marginale aroma di malto, luppolo moderato.
Aspetto: Colore biondo, trasparenza moderata, ottima ritenzione della schiuma.

Sapore: Fruttato e speziato con valori medi, con un leggero e delicato carattere di malto. Il sapore da luppolo è relativamente basso, mentre l'amaro è facilmente percettibile. Tono acidulo, dato dalla piccola aggiunta di malto di frumento (weizen), che conferisce originalità ed aumenta il tono dissetante.

Sensazione al palato: Corpo medio, con una delicata qualità e moderata carbonatazione.

Impressioni generali: Una birra fruttata, leggermente speziata, delicata e molto beverina.

MISMATCH

vol. 4,5°

Una birra dry stout da 4,5 gradi con luppolatura tutta "made in New Zealand" arricchita alla nostra maniera con vinacce di nebbiolo,



BIRRIFICIO LAMBRATE

<http://birrificiolambrate.com>

Lambrate (MI)

AMERICAN MAGUT

vol. 5,0%

Esperimento ben riuscito: è la riproduzione di una pils tedesca con l'impiego di luppoli americani sia in cottura che in dry hopping. Il risultato è una birra leggera che regala al naso un intenso aroma di frutti esotici e agrumi. In bocca si avvertono delicate note erbacee e floreali, accompagnate da un leggero ed elegante gusto di malto d'orzo.

QUARANTOT

Stile Double IPA

vol. 8.0%

Double IPA, caratterizzata dall'utilizzo massiccio di luppoli americani in cottura e in dry hopping. Al naso sono evidenti le fragranze fruttate e agrumate accompagnate da leggere note erbacee. In bocca il gusto di malto d'orzo supporta la luppolatura aromatica e un deciso amaro finale.



FABBRICA BIRRA BUSALLA

<http://www.birrabusalla.it>

BUSALLA (GE)

MULLER SPECIAL HOP

vol. 5 %

Birra chiara a bassa fermentazione in stile tradizionale tedesco, caratterizzata dalla pulizia del suo colore e dall'equilibrio delle sensazioni gusto-olfattive. Al naso si presenta con delicate note erbacee di luppolo, in bocca l'iniziale percezione di amaro viene attenuata durante la bevuta. In questa versione è stata aggiunta una ulteriore luppolatura in un dry-hopping.

JJ

vol. 7 %

Birra scura ad alta fermentazione in stile americano dalle note tostate/torrefatte e dall'importante luppolatura effettuata in doppio dry-hopping



BIRRIFICIO KAMUN

www.kamun.it/

Predosa (AL)

DULCIS SILVAE

vol. 4,5 %

Birra di frumento aromatizzata con frutti di bosco (more, lamponi e mirtillo bio) leggermente acidula dal corpo leggero. Beverina, equilibrata e aromatica

NUCIS

Alc. 7 vol

Brown Ale

Birra scura con riflessi color nocciola aroma pieno e sapore intenso. Caratterizzata dall'utilizzo in fine bollitura di nocchie tostate piemontesi "La Gentile" I.G.P.

<p style="text-align: center;">CANEDIGUERRA BIRRA ITALIANA</p> <p style="text-align: center;">CANE DI GUERRA</p> <p style="text-align: center;">www.canediguerra.com</p> <p style="text-align: center;">ALESSANDRIA (AL)</p>	<p>BOHEMIAN PILSNER</p> <p>vol. 5%</p> <p>Birra tradizionale ceca dal color dorato carico, corposa e con note di malto che ricordano il sapore di cereali e di crosta di pane. Livello di amaro medio con un particolare aroma erbaceo conferito dal luppolo Saaz, utilizzato anche in dry-hopping. La fermentazione a basse temperature è seguita da una assai lunga maturazione a freddo.</p> <p>AMERICAN IPA</p> <p>vol. 6,7%</p> <p>Birra anglosassone di color ambrato, caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato e resinoso tipico dei luppoli nordamericani impiegati sia nelle differenti fasi della cottura che in sede di dry-hopping. L'elevato livello di amaro, bilanciato dal corpo leggermente maltato, non ne pregiudica una certa freschezza al palato.</p>
<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">LE BALADIN</p> <p style="text-align: center;">www.baladin.it</p> <p style="text-align: center;">Piozzo (CN)</p>	<p>ISAAC Edizione Speciale</p> <p>vol. 5.0°</p> <p>Birra che "rilegge lo stile tipico delle "Biere Blanche" belghe. Ciò che rende "speciale" questa versione della nostra birra bianca è il diverso approccio aromatico in bocca, dove l'uso di radice di genziana e di luppolo "mosaic" va ad innestarsi sulla tipica citricità delle "blanche".</p> <p>ELIXIR Baldin</p> <p>vol. 10°</p> <p>Frizzante dal corpo deciso, è una birra dalla personalità originale. Nasce da lieviti che derivano da quelli utilizzati per gli "Islay Whisky", è di colore ambrato. Secca e lievemente vinosa, offre note di frutta e di caramello; non nasconde le sue origini mostrandole nel calore pulito dell'alcol che ricorda a tratti i distillati torbati.</p>
<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">BIRIFICIO ITALIANO</p> <p style="text-align: center;">www.birrificio.it</p> <p style="text-align: center;">Limido Comasco (CO)</p>	<p>TIPOPILS</p> <p>vol 5,2 %</p> <p>Iniziale profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco seguito subito dai profumi mielosi e di cereali tipici del malto, insieme ad un floreale di camomilla e tarassaco. Schiuma abbondante, fine e compatta molto persistente. In bocca una fugace punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso che stuzzica le mucose boccali.</p> <p>Le sensazioni boccali ne completano la grande piacevolezza: in bocca è una carezza morbida ma anche vivace, vellutata e leggermente frizzante. Un gusto che non stanca mai: è questa la chiave del successo della Tipopils... Una birra di grande carattere nella sua apparente semplicità, il cui poco alcol e la beverinità alta rendono difficile evitare di berne "un'altra".</p> <p>NIGREDO</p> <p>vol. 6,5 %</p> <p>Dal cappello di schiuma imponente, bianco sporco e screziato di venature castane, si sprigiona una freschezza di luppoli balsamica e prepotentemente erbacea. La bevuta riunisce i sentori del luppolo a un corpo di snellezza sorprendente giocato su un sentimento tipicamente tedesco, abbinato però a note caratteristiche di caffè macinato, tarassaco, massa di cacao pura e grano arso che rendono Nigredo un esperimento pienamente riuscito; l'atto della trasformazione in sé, la Fenice che supera il mondo.</p>

Birre presenti edizione 2015

da admin | pubblicato in: EDIZIONE 2015 | 0

Elenco definitivo 2015

BIRIFICIO	BIRRE
------------------	--------------



BIRRIFICO BEBA

www.birrabeba.it
Villar Perosa (TO)

LOREDO Evoluzione della ben più famosa *Numero 1* da cui si differenzia nella luppolatura di evidente tradizione ceca. Colore dorato, schiuma pannosa, abbondante e persistente. Gli aromi al naso e alla bocca puntano decisamente all'erbaceo e all'amaro del luppolo Saaz.

MOLTO MALTO

Colore dorato con riflessi verdognoli. Naso molto pulito: si avverte il maltato, con sensazioni di mela, fragolina e malva. In bocca è avvolgente, rotonda, calda, l'etilico è avvertibile. Il corpo è robusto, l'amaro molto contenuto. Il finale è dolce, di miele, biscotti e pappa reale. Da provare con le carni bianche.



MALTUS FABER

www.maltusfaber.com
Genova (GE)

BIANCA

Alc. 4,7% vol. Birra artigianale morbida al palato dal corpo snello e piacevolmente rinfrescante.

Ideale come aperitivo si accompagna a pesce, carni bianche e primi piatti dai condimenti leggeri

AMBRATA Alc. 7% vol.

Birra artigianale dal gusto morbido e pieno con note di caramello. Ideale con primi piatti elaborati, carni alla griglia, salumi formaggi stagionati



BIRRIFICO MONTEGIOCO

www.birrificiomontegioco.com
Montegioco (AL)

APA L'USA E' una collaboration beer. prodotta dai Birrifico Montegioco, Civale e DADA. IPA leggera dai profumi agrumati, caratterizzata dai luppoli americani. In bocca è leggera, fresca e beverina, con un finale delicatamente amaro.

BELLE GOSE

Colore: Giallo paglierino velato Profumo: Piacevoli note floreali e speziate di coriandolo Gusto: Fresco e acidulo, con note salate bilanciate dal malto e dalle note di luppolo



BIRRIFICO GRADO PLATO

www.gradoplato.it
Chieri (TO)

BINGO Alc: 8.5

Nata nella primavera 2013 e dedicata ad un amico di gioventù di Sergio Ormea, è una birra di carattere con una luppolatura decisa ed una buona struttura.

Di marcato tenore alcolico, ha un aroma intenso esaltato dal dry hopping a fine fermentazione.

Adatta ai piatti della cucina speziata e piccante. **MATTATOIO**

N.8 Birra in stile Köelsh, colore chiaro, poco amara, Dissetante Molto beverina



BIRRA PASTURANA

www.birrapasturana.it

Pastuana (AL)

FILO DI ARIANNA

GRADI 4,5%
BELGIAN ALE

Aroma: delicatamente marginale aroma di malto, luppolo moderato.
Aspetto: Colore biondo, trasparenza moderata, ottima ritenzione della schiuma.

Sapore: Fruttato e speziato con valori medi, con un leggero e delicato carattere di malto. Il sapore da luppolo è relativamente basso, mentre l'amaro è facilmente percettibile. Tono acidulo, dato dalla piccola aggiunta di malto di frumento (weizen), che conferisce originalità ed aumenta il tono dissetante.

Sensazione al palato: Corpo medio, con una delicata qualità e moderata carbonatazione.

Impressioni generali: Una birra fruttata, leggermente speziata, delicata e molto beverina.

FILO DA TORCERE

GRADI 7%
STRONG ALE

Colore oro limpido, accattivante con note mielate iniziali, pericolosa per il finale secco che conferisce bevibilità estrema.



BIRRIFFICIO LAMBRATE

<http://birrifficiolambrate.com>

Lambrate (MI)

MONTESTELLA Alc. 5% vol

Birra in stile Pilsner dal colore biondo dorato e dal bel cappello di schiuma candida e compatta. Al naso, si sentono note erbacee di luppolo fresco, fiori di campo e un leggero sentore di cereali. In bocca, l'equilibrio tra il dolce del malto d'orzo, l'amaro del luppolo ed una buona secchezza fa della Montestella una birra facile da bere. In questa birra vengono impiegate diverse varietà di luppolo tedesco selezionate direttamente dal produttore come "Finest Harvest", ovvero la parte migliore del raccolto annuale.

GHISA

Alc. 5% vol

Birra in stile Smoked Stout. Dall'affascinante color ebano, è caratterizzata da una schiuma densa color cappuccino. Al naso, presenta morbidi sentori di affumicato e di caffè. In bocca ha una texture raffinata, morbida e nel complesso delicata. Presenta note di caffè, cacao e malto d'orzo affumicato che accompagnano un delicato finale erbaceo di luppolo.

TEMPORIS Alc: 6% vol

E' la birra prodotta e dedicata per la primavera, e come tale offre un'esplosione di profumi che vanno dal fruttato, all'erbaceo dovuto ai luppoli usati in fermentazione, allo speziato ottenuto con una miscela di erbe e spezie elaborate dopo lunghe notti di ricerche. Una birra ricca di suggestioni, complessa nei profumi e nel gusto, ed altamente dissetante.

DUE MONDI

"Due mondi" nasce come Doppelbock (birra doppio malto Tedesca) reinterpretata con luppoli americani usati in fermentazione. Dal colore tonaca di frate, la schiuma risulta compatta di grana fine e di color cappuccino. Alla bevuta risulta piuttosto secca, quindi facilmente bevibile nonostante la discreta alcolicità (7,7°), l'aroma è di malto torrefatto (caffè e carrube) e ci si trova senza troppo impegno la frutta matura rossa come la prugna. L'aroma di luppolo è ben evidente. Il gusto è ben caratterizzato dai malti, la presenza dell'alcool scompare in fretta vista la secchezza che abbiamo ottenuto, l'amaro ha una persistenza non trascurabile, nel retrogusto compare nuovamente il luppolo americano.

Una birra per allietare questo piovoso autunno e per scaldarci dal gelido inverno. Adatta a tavola con formaggi complessi ed anche stagionati. Perfetta con le carni stufate ed al forno (stinco di maiale e agnello). Interessante anche con sformati di verdure e formaggi. Il nostro chef la consiglia con un risotto taleggio e castagne!



Birrificio Croce di Malto

www.crocedimalto.it/

TRECATE (NO)



BIRRIFICIO KAMUN

www.kamun.it/

Predosa (AL)

FABULA Birra artigianale di color tramonto ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia. Trae ispirazione dallo stile APA ma completamente rivisitato. Caratterizzata dall'utilizzo generoso di luppoli aromatici, rimane un'armonia di gusti e aromi che esaltano i sentori, soprattutto mango e papaya. Gradazione alcolica: 5.0% vol.

NUCIS

Alc. 7 vol

Brown Ale

Birra aromatizzata con nocchie tostate piemontesi.



BIRRIFICIO FOGLIE D'ERBA

<https://www.facebook.com/birrificiofoglierba>

Forni di Sopra (UD)

BABEL

5,0% vol

Pale Ale, birra dorata, generosamente luppolata con un mix di luppoli tedeschi/americani.

HOPGELIA

6,7% VOL

I.P.A. Stile West Coast, dorate e con decisa luppolatura continentale filo americana.



LE BALADIN

www.baladin.it

Piozzo (CN)

NORA - BIRRA EGIZIA

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di grano khorasan KAMUT® da agricoltura biologica che nella lingua egizia significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambrato aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Profumi e gusti sono dolcemente equilibrati, ideali per accompagnare piatti etnici, salumi, formaggi, carciofi e asparagi.

NAZIONALE

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità. Una birra che suggerirà abbinamenti più o meno arditi ma che rappresenta "in primis" una tappa fondamentale nella produzione italiana della birra artigianale.



BIRRIFICIO ITALIANO

www.birrificio.it

Limido Comasco (CO)

DELIA "Meraviglia"

Alcol 4,7%

Chiara, leggera e inusuale; brassata con luppoli sperimentali tedeschi e floor malt. Risulta estremamente atipica in quanto prodotta tramite doppia infusione della miscela e "inversione" delle fasi classiche del luppolo: varietà tipicamente da aroma vengono utilizzate infatti per conferire l'amaro, e viceversa.

NIGREDO "L'Alchimia"

Alcol 6,7%

Dal cappello di schiuma imponente, bianco sporco e screziato di venature castane, si sprigiona una freschezza di luppoli balsamica e prepotentemente erbacea. La bevuta riunisce i sentori del luppolo a un corpo di snellezza sorprendente giocato su un sentimento tipicamente tedesco, abbinato però a note caratteristiche di caffè macinato, tarassaco, massa di cacao pura e grano arso che rendono Nigredo un esperimento pienamente riuscito; l'atto della trasformazione in sé, la Fenice che supera il mondo.

Menu 2015

da admin | pubblicato in: EDIZIONE 2015 | 0

ARTEBIRRA 2015	Birra Artigianale 30cc	€ 3,00
	Degustazione 5 birre artigianali 15cc	€ 8,00
	PRIMI PIATTI	
	Penne di Gragnano all’Affumicata	€ 4,00
	Pizza di Pasturana	€ 3,00
	SECONDI PIATTI	
	Wurstel originali Tirolo alla piastra	€ 5,00
	<small>(carne di razza bruna alpina Presidio SlowFood)</small>	
	Carbonade di carne alla birra	€ 5,00
	Salamini nostrani alla birra in piastra	€ 5,00
	Stinco alla birra	€ 6,00
	Tagliere formaggi e salumi (3+3)	€ 8,00
	<small>Montebore, Zafran, Robiola, a km 0</small>	
	<small>Salame crudo alla birra, Testa in cassetta nostrana, Coppa nostrana</small>	
	CONTORNI	
Patatine fritte	€ 2,50	
BEVANDE - VARIE		
1/2 Acqua minerale	€ 1,00	
Bibita in lattina (esclusa birra)	€ 2,00	
Caffè corretto e non	€ 1,00	
Digestivo	€ 1,50	
Crepes	€ 2,50	
Panino con salame alla birra	€ 3,50	
Popcorn	€ 2,00	
Dolce Tiramisù	€ 2,50	
Gelato cornetto artigianale crema-cioccolato	€ 2,00	
<small>Alcool test € 2,00</small>		
<small>Compreso nel prezzo: coperto, pane e salse varie.</small>		
<small>Birra  - Noni (Spina) - Tel. 0543.88534</small>		

Edizione 2016

da admin | pubblicato in: Edizione 2016, Senza categoria | 0

Buongiorno a tutti i nostri amici, ferequantatori della Festa.

Anche quest’anno non vi abbandoneremo.

Le date sono state definite nei giorni 10/11/12 giugno 2016

La formula sarà praticamente la stessa delle altre edizioni, lo staff è già al lavoro da tempo.

La qualità è il nostro obbiettivo

Seguiteci appena avremo altre notizie le pubblicheremo

Buona birra a tutti.

Le birre presenti all’edizione 2016

da admin | pubblicato in: Edizione 2016 | 0

Elenco Definitivo

BIRRIFICO	BIRRE
-----------	-------



BIRRIFICIO BEBA

www.birrabeba.it

Villar Perosa (TO)

TALCO

BIRRA BLANCHE

Vol 4,5%

Malto d'orzo e 30% di segale maltata, colore paglierino scarico, velato con riflessi lattinosi e schiuma compatta. Naso molto fine con sentori di cereale, camomilla e malva. In bocca è fresca e pulita con un leggero mielato. L'amaro è contenuto, ma elegante. Di bassa gasatura è perfetta da sola come aperitivo o in abbinamento ad antipasti delicati di pesce. Disponibile da fine marzo, ad esaurimento.

GRAFITE

Vol. 4,8%

Nera, con intensi riflessi rubino, la schiuma è compatta e persistente, color cappuccino. Il naso è dominato da sentori di tostatura: caffè, cacao e liquirizia. La bocca è invasa dalle tostature, ma il corpo volutamente basso la fa scorrere molto. Il luppolo è appena avvertibile, il finale è di radice di liquirizia e crème caramel. In abbinamento con salumi affumicati o dolci al cacao.



MALTUS FABER

www.maltusfaber.com

Genova (GE)

BLONDE

vol 5.5%

Birra di base, o di bandiera, della Maltus Faber, di grande bevibilità ma per nulla banale: il colore è tra il biondo ed il dorato, con una bianca schiuma persistente. L'aroma è quasi esuberante, erbaceo e fruttato con una sfumatura delicata di agrumato (pompelmo).

BIANCA

Alc. 4,7% vol.

Birra artigianale morbida al palato dal corpo snello e piacevolmente rinfrescante. Ideale come aperitivo si accompagna a pesce, carni bianche e primi piatti dai condimenti leggeri



BIRRIFICIO GRADO PLATO

www.gradoplato.it

Chieri (TO)

I.P.A.

vol 5,3%

Birra fresca, amara ma molto beverina con dry hopping e luppolatura continentale.

SVEVA

vol. 4,9°

Birra chiara ispirata alle Lager bavaresi. E' una birra beverina che si assapora a grandi sorsate perché i toni caldi e dolci del malto ben si equilibrano con l'amaro del luppolo. In tavola si abbina facilmente alle diverse portate.



BIRRA PASTURANA

www.birrapasturana.it

Pastuana (AL)

FILO DI ARIANNA

GRADI 4,5%

BELGIAN ALE

Aroma: delicatamente marginale aroma di malto, luppolo moderato.
Aspetto: Colore biondo, trasparenza moderata, ottima ritenzione della schiuma.

Sapore: Fruttato e speziato con valori medi, con un leggero e delicato carattere di malto. Il sapore da luppolo è relativamente basso, mentre l'amaro è facilmente percettibile. Tono acidulo, dato dalla piccola aggiunta di malto di frumento (weizen), che conferisce originalità ed aumenta il tono dissetante.

Sensazione al palato: Corpo medio, con una delicata qualità e moderata carbonatazione.

Impressioni generali: Una birra fruttata, leggermente speziata, delicata e molto beverina.

MISMATCH

vol. 4,5°

Una birra dry stout da 4,5 gradi con luppolatura tutta "made in New Zealand" arricchita alla nostra maniera con vinacce di nebbiolo,



BIRRIFICIO LAMBRATE

<http://birrificiolambrate.com>

Lambrate (MI)

AMERICAN MAGUT

vol. 5,0%

Esperimento ben riuscito: è la riproduzione di una pils tedesca con l'impiego di luppoli americani sia in cottura che in dry hopping. Il risultato è una birra leggera che regala al naso un intenso aroma di frutti esotici e agrumi. In bocca si avvertono delicate note erbacee e floreali, accompagnate da un leggero ed elegante gusto di malto d'orzo.

QUARANTOT

Stile Double IPA

vol. 8.0%

Double IPA, caratterizzata dall'utilizzo massiccio di luppoli americani in cottura e in dry hopping. Al naso sono evidenti le fragranze fruttate e agrumate accompagnate da leggere note erbacee. In bocca il gusto di malto d'orzo supporta la luppolatura aromatica e un deciso amaro finale.



FABBRICA BIRRA BUSALLA

<http://www.birrabusalla.it>

BUSALLA (GE)

MULLER SPECIAL HOP

vol. 5 %

Birra chiara a bassa fermentazione in stile tradizionale tedesco, caratterizzata dalla pulizia del suo colore e dall'equilibrio delle sensazioni gusto-olfattive. Al naso si presenta con delicate note erbacee di luppolo, in bocca l'iniziale percezione di amaro viene attenuata durante la bevuta. In questa versione è stata aggiunta una ulteriore luppolatura in un dry-hopping.

JJ

vol. 7 %

Birra scura ad alta fermentazione in stile americano dalle note tostate/torrefatte e dall'importante luppolatura effettuata in doppio dry-hopping



BIRRIFICIO KAMUN

www.kamun.it/

Predosa (AL)

DULCIS SILVAE

vol. 4,5 %

Birra di frumento aromatizzata con frutti di bosco (more, lamponi e mirtilli bio) leggermente acidula dal corpo leggero. Beverina, equilibrata e aromatica

NUCIS

Alc. 7 vol

Brown Ale

Birra scura con riflessi color nocciola aroma pieno e sapore intenso. Caratterizzata dall'utilizzo in fine bollitura di nocchie tostate piemontesi "La Gentile" I.G.P.

CANEDIGUERRA
BIRRA ITALIANA

CANE DI GUERRA

www.canediguerra.com

ALESSANDRIA (AL)

BOHEMIAN PILSNER

vol. 5%

Birra tradizionale ceca dal color dorato carico, corposa e con note di malto che ricordano il sapore di cereali e di crosta di pane. Livello di amaro medio con un particolare aroma erbaceo conferito dal luppolo Saaz, utilizzato anche in dry-hopping. La fermentazione a basse temperature è seguita da una assai lunga maturazione a freddo.

AMERICAN IPA

vol. 6,7%

Birra anglosassone di color ambrato, caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato e resinoso tipico dei luppoli nordamericani impiegati sia nelle differenti fasi della cottura che in sede di dry-hopping. L'elevato livello di amaro, bilanciato dal corpo leggermente maltato, non ne pregiudica una certa freschezza al palato.



LE BALADIN

www.baladin.it

Piozzo (CN)

ISAAC Edizione Speciale

vol. 5.0°

Birra che "rilegge lo stile tipico delle "Biere Blanche" belghe. Ciò che rende "speciale" questa versione della nostra birra bianca è il diverso approccio aromatico in bocca, dove l'uso di radice di genziana e di luppolo "mosaic" va ad innestarsi sulla tipica citricità delle "blanche".

ELIXIR Baldin

vol. 10°

Frizzante dal corpo deciso, è una birra dalla personalità originale. Nasce da lieviti che derivano da quelli utilizzati per gli "Islay Whisky", è di colore ambrato. Secca e lievemente vinoso, offre note di frutta e di caramello; non nasconde le sue origini mostrandole nel calore pulito dell'alcol che ricorda a tratti i distillati torbati.



BIRRIFICIO ITALIANO

www.birrificio.it

Limido Comasco (CO)

TIPOPILS

vol 5,2 %

Iniziale profumo di luppolo agrumato ed erbaceo con note di lievito fresco seguito subito dai profumi mielosi e di cereale tipici del malto, insieme ad un floreale di camomilla e tarassaco. Schiuma abbondante, fine e compatta molto persistente. In bocca una fugace punta di dolce lascia presto spazio ad un amaro diffuso che stuzzica le mucose boccali.

Le sensazioni boccali ne completano la grande piacevolezza: in bocca è una carezza morbida ma anche vivace, vellutata e leggermente frizzante. Un gusto che non stanca mai: è questa la chiave del successo della Tipopils... Una birra di grande carattere nella sua apparente semplicità, il cui poco alcol e la beverinità alta rendono difficile evitare di berne "un'altra".

NIGREDO

vol. 6,5 %

Dal cappello di schiuma imponente, bianco sporco e screziato di venature castane, si sprigiona una freschezza di luppoli balsamica e prepotentemente erbacea. La bevuta riunisce i sentori del luppolo a un corpo di snellezza sorprendente giocato su un sentimento tipicamente tedesco, abbinato però a note caratteristiche di caffè macinato, tarassaco, massa di cacao pura e grano arso che rendono Nigredo un esperimento pienamente riuscito; l'atto della trasformazione in sé, la Fenice che supera il mondo.

ARTEBIRRA 2015 – PREMIATA LA BIRRA SECONDA CLASSIFICATA

da admin | pubblicato in: Senza categoria | 0

Ciao a tutti,



come promesso, abbiamo premiato la birra seconda classificata la 'Belle Gose'.

Si tratta di una collaboration beer tra il Birrificio Montegioco, Birrificio Civale e Croce di Malto.

La targa è stata consegnata a Riccardo Franzosi in quanto è il rappresentante del Birrificio presente quest'anno ad Artebirra 2015

Ora non ci resta che premiare Grado Plato terzo classificato, a presto

