



FEBBRAIO



Birrificio VETRA (Caronno Pertusella, Varese)

Vetra nasce da un gruppo di amici provenienti da esperienze molto diverse, ma con un obiettivo in comune: rendere la birra buona e accessibile a tutti. I fondatori hanno unito alla genialità del mastro birraio Stefano Simonelli. Sono stati scelti cinque stili diversi, che compongono la “headline” di Vetra: Pils, Pale, IPA, Saison e Black. Alle birre che compongono la headline di base si aggiungono birre speciali, che nascono da ispirazioni e idee di ricetta specifiche.



Vetra Bock 6,3% abv.

Stile: Bock

Colore: ambrato

Al primo sorso la Bock si presenta con una morbidezza e cremosità che avvolgono il palato, emergono chiare note di caramello, biscotto, miele e frutta scura, creando un’esperienza gustativa straordinaria. Il corpo di media struttura e la rotondità contribuiscono a un finale mediamente attenuato, dove leggere note erbacee e fruttate si bilanciano.

Brouwerij VAN STEENBERGE (Evergem, Belgio)

Il birrificio Van Steenberge è un esperto di birra viva. Come nessun altro, produciamo birre ad alta fermentazione utilizzando i nostri lieviti. Padroneggiamo il processo di lagerizzazione naturale ed eccelliamo soprattutto nella fermentazione secondaria in bottiglia o in botte. Il risultato: birre con un’evoluzione del gusto di lunga durata. Stiamo imparando e continuamo ad imparare. Perfezioniamo i nostri processi produttivi, producendo birra in volumi variabili, con una qualità garantita.



Bornem Triple 9% abv

Stile: Tripel

Colore: dorato

All’aroma, questa birra sorprende con accenti speziati e alcune note dolci e fruttate di lievito come banana e pera. Segue una dolcezza corposa e una sottile amarezza.



WE BEER TIPS: che cosa significa "stile" nel mondo della birra?

Lo **stile** è la "carta d'identità" di una birra: un insieme di parametri (colore, aroma, sapore, corpo e grado alcolico) che la rendono riconoscibile e la inseriscono in una specifica famiglia. Pensa allo stile come al **genere musicale** della birra: proprio come il rock o il jazz hanno le loro "regole" e strumenti tipici, ogni stile (come IPA, Pils o Stout) nasce da una combinazione unica di ingredienti locali, tradizioni storiche e tecniche del birraio. In breve, è la promessa che il produttore fa al tuo palato su ciò che troverai nel bicchiere.



MARZO



Vetra Ipa 6,6% abv

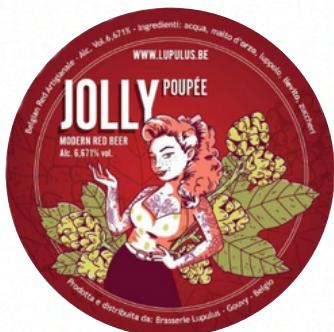
Stile: Ipa

Colore: ramato

Al primo sorso, la Bock si presenta con una morbidezza e cremosità che avvolgono il palato, emergono chiare note di caramello, biscotto, miele e frutta scura, creando un'esperienza gustativa straordinaria. Il corpo di media struttura e la rotondità contribuiscono a un finale mediamente attenuato, dove leggere note erbacee e fruttate si bilanciano.

Brasserie LUPULUS (Bovigny, Belgio)

La Brasserie Lupulus è costruita in una magnifica vecchia fattoria del XIX secolo, parte del patrimonio delle Ardenne. Le installazioni si trovano in mezzo ai campi, in una macchia verde, proprio accanto a un corso d'acqua dolce. Anche se i nostri antenati non potevano testimoniare, sappiamo che i lupi popolavano questi paesaggi delle Ardenne nei tempi antichi. Alcuni dicono che questi branchi di lupi uscissero dalla Slovenia, dove si coltiva il miglior lippolo del mondo.



Jolly Poupee 6,6% abv

Stile: Belgian red ale

Colore: ramato antico

Dal colore rosso rame, Jolly Poupee viene prodotta con quattro mali selezionati, che le donano un aroma ricco ed intenso, ed un particolare sapore di caramello e zucchero di canna. Il lippolo selezionato Styrian Golding la completa con un tocco finale leggermente amaro che arricchisce la bevuta.



WE BEER TIPS: che cosa è il Luppolo e quali sono le sue funzioni?

Il luppolo (*Humulus lupulus*) è una pianta rampicante della famiglia delle Cannabaceae di cui si utilizzano i fiori femminili (coni) per la produzione della birra. Nella birra il luppolo svolge tre funzioni chiave: bilancia la dolcezza del malto con il suo tipico gusto amaro, dona un'infinità di sfumature aromatiche (floreali, erbacee o fruttate) e funge da conservante naturale, aiutando anche a stabilizzare la schiuma.