



# 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 continuiamo 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 luppolo del mondo.



## **Jolly Poupee 6,6% abv**

**Stile: Belgian red ale**

**Colore: ramato antico**

Dal colore rosso rame, Jolly Poupée viene prodotta con quattro malti selezionati, che le donano un aroma ricco ed intenso, ed un particolare sapore di caramello e zucchero di canna. Il luppolo 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.