

RIVISTA DI INFORMAZIONE, CULTURA E TURISMO SU BIRRE ARTIGIANALI E DINTORNI

BEER CONCEPT MAGAZINE



#06 – 2026

**BIRRE ACIDE:
LA NUOVA FRONTIERA
DELLA PRODUZIONE
ARTIGIANALE**

**BIRRA GARLATTI COSTA:
UN'ALTRA PERLA IN
VAL D'ARZINO**

NUOVO GAMBRINUS UDINE

**RHANER BRAU (D):
AL CENTRO
DELLA STORIA**

**NOVITÀ
DALLA FRANCIA**

UN PO' DI DEGUSTAZIONE

WILD LEEUW SAISON BRETT ANANAS

Brasserie La Spontanerie (FRA)
alc. 6,5% vol.



Birra invecchiata 5 mesi in botti di Bordeaux Rouge, estremamente secca e pulita. L'acidità si alterna con il sapore dall'ananas, lasciando spazio a note di menta, margherite ed erba-ceo. Sul fondo della bottiglia resta una certa quantità di lievito. Versarlo tutto significa attenuare l'acidità e l'acetico. È una scelta. Ben si abbina a risotti delicati (asparagi, radicchio...) e formaggi saporiti, ma non troppo piccanti.

HANSENS 100% PURE SCHAARBEEKSE KRIEKEN LAMBIC

Limited Edition IdG 2024 (B)
alc. 6,5% vol.

Di color rosso simile al vino, questa birra è prodotta macerando nel Lambic esclusivamente ciliegie di Schaarbeek, comune a nord est di Bruxelles. (Ciliegie, ora da proteggere, storicamente molto diffuse nella zona). Le note sono



acidule, vegetali (peperone), sottobosco, muschio, felce... marmellata di ciliegie.

BIRRA MADRE

Birrificio Menaresta (ITA)
alc. 4,8% vol.



Un prodotto unico, primo nel suo genere, inventato nel lontano 2009 da Enrico Dosoli, birraio e fondatore Menaresta, che per primo ha avuto l'idea di usare il lievito madre da panificazione per fermentare una birra, riproducendo così una fermentazione spontanea ma con il vantaggio della possibilità di controllarla (il lievito madre è infatti in equilibrio microbico con l'ambiente esterno e comprende in sé lieviti e batteri autoctoni). La birra è quindi maturata nove mesi in botte di legno e infine "blendata" con più annate dalla nostra cantina. (testo dal sito aziendale)

Brasserie Cantillon, Bruxelles



EDITORIALE
di Luca Fantoni

BIRRE ACIDE: LA NUOVA FRONTIERA DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE

C'era una volta il Pajottenland, la regione che coincide con la valle del fiume Senne a sud ovest di Bruxelles.

Storicamente quest'area è conosciuta per la produzione del Lambic. Almeno dal Quattrocento, come testimonia anche un famosissimo dipinto di Bruegel il Vecchio, Banchetto Nuziale, che raffigura la festa di matrimonio di una coppia di contadini, dove si vede un uomo, probabilmente lo sposo, che sta versando in una brocca il Lambic. Il Lambic è uno stile di birra unico nel suo genere, a fermentazione spontanea, ovvero senza l'inserimento di lievito, ma lasciando il mosto di birra esposto ai lieviti selvaggi.

Brettanomyces Bruxellensis e Saccharomyces Cerevisiae sono tra i lieviti e i batteri che si trovano nell'aria del Pajottenland, e sono così stati nominati proprio perché grazie a loro da secoli viene prodotta la birra di questa regione, conosciuta per la sua spiccata acidità. Per lungo tempo le "birre acide" sono state prodotte esclusivamente in questa parte di Belgio. E dopo la Seconda Guerra Mondiale non si sono estinte solo grazie a pochi e tenaci birrai artigianali. Negli ultimi vent'anni si



Bottaia-Birrificio Menaresta

è assistito ad una riscoperta dello stile ed al fiorire di birrifici e nuovi prodotti. Non solo in Belgio, ma in una buona parte del mondo brassicolo. Un po' come fu negli anni '60/'70 per le birre a base di frumento: Weisse, Blanche, Wit... e, più recentemente, per le India Pale Ale (Ipa). Bisogna ricordare però che lo stile tradizionale belga prevede il rispetto di tutto il procedimento specifico di produzione. Per le birre con caratteristiche simili, ma

prodotte con varie metodologie e ricette, è più appropriato parlare di Sour. I protagonisti di questa nuova frontiera sono le nuove generazioni di birrai artigianali, soprattutto americani ed europei. Rifacendosi al

Lambic belga, ma anche alle Gose e Berliner Weisse tedesche (birre caratterizzate dalla salinità), molti artigiani fanno uscire innumerevoli Sour, dagli aromi e sapori più disparati. Sicuramente non c'è disciplina da seguire, importante sono la creatività, lo studio e la professionalità. Per la fermentazione, se fondamentali sono i lieviti selvaggi ed i batteri lattici, le botti di legno sono una scelta, anche se molto auspicabile.

Tra i primi birrifici europei ad intraprendere questa nuova sfida è stato l'estone Pohjala Brewery seguito da molti altri soprattutto in Scandinavia, paesi baltici e Paesi Bassi. La "moda" non è tardata ad arrivare in Italia e sono ora numerosi i birrifici che dedicano una parte della loro produzione alle specialità Sour. Spicca il progetto del Birrificio Menaresta con la sua nuova bottaia e l'indole di abbinare le tradizioni brassicole con i prodotti

del territorio in cui stanno, la Brianza. E, per finire (o per iniziare... da come la si vuole prendere), ci sono dei veri e propri fenomeni. Nelle Fiandre francesi, Brasserie La Spontanerie è nata due anni fa con l'inten-

to di dedicarsi esclusivamente alle Wild Beer... ha già raggiunto la produzione di oltre 1500 ettolitri annui e propone decine di birre diverse.

Ricordiamoci che in Italia il mercato delle birre artigianali è inchiodato al 3%. Le birre Sour sono una super nicchia. Le birre artigianali di qualità sono una nicchia, anche di lusso.

Serve ancora tanto fare corretta cultura. E non solo nel campo della birra.



Thomas Vaultier, Brasserie La Spontanerie, e Luca Fantoni

SOMMARIO

UN PO' DI DEGUSTAZIONE	2
EDITORIALE	
BIRRE ACIDE: LA NUOVA FRONTIERA DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE	3
BIRRA GARLATTI COSTA: UN'ALTRA PERLA IN VAL D'ARZINO	4
COLLABORAZIONI BIRRASTORE BIRRIFICIO MENARESTA, SMASH, CAPE TRIESTE	6
NUOVO GAMBRINUS UDINE	7
ABBINAMENTO PIZZE BIRRE DA SOGNO D'INIZIO ESTATE	10
RHANER BRAU: AL CENTRO DELLA STORIA	12
BRASSERIE DU PAYS FLAMANDE	14
BRASSERIE LA SPONTANERIE	15

BEER CONCEPT MAGAZINE

Rivista di informazione, cultura e turismo su birre artigianali e dintorni

BirraStore Srls

Viale Vat 66 - 33100 Udine - Cell. 371 1641942
info@birra-store.com - www.birra-store.com

TESTI

Luca Fantoni, Cavaliere della Birra Belga dal 2007

IMPAGINAZIONE E STAMPA

Grafiche Manzanesi 1974 Srl

Giugno 2026

IN COPERTINA



Banchetto Nuziale

Pieter Bruegel il Vecchio
1568 ca. - olio su tela (114 x 164 cm)
Kunsthistorisches Museum Vienna



IMPORTAZIONE E DISTRIBUZIONE BIRRE ARTIGIANALI
DI QUALITÀ IN FUSTO - BOTTIGLIE - LATTINE



Esclusive Nazionali

Esclusiva Fvg

BIRRASTORE S.R.L.S. - 33100 UDINE - VIALE VAT 66 - TEL. +39 339 8900732 - INFO@BIRRA-STORE.COM - WWW.BIRRA-STORE.COM - INSTAGRAM BIRRASTOREUDINE



BIRRA GARLATTI COSTA: UN'ALTRA PERLA IN VAL D'ARZINO

Pochi giorni fa milioni di italiani, seguendo la ventesima tappa del Giro d'Italia 2026 di ciclismo, hanno conosciuto le bellezze naturali che si trovano tra il fiume Tagliamento e la Val d'Arzino. Il gruppo di corridori ha infatti affrontato la salita che da Forgaria nel Friuli porta a Clauzetto. Forse più di qualcuno ha ricordato che in zona ci sono le cascate dell'Arzino, il lago di Cornino e l'adiacente centro per i grifoni, Monte Prat e la vista panoramica che si ha da lassù; sicuramente molti sanno che la zona è



meta di appassionati di ciclismo ed escursionismo. In pochi invece avranno pensato al vicino birrifico artigianale Garlatti Costa. Quindi siamo qui a parlarne. "Un birrifico

artigianale che ha radici profonde nella ricca terra friulana. La nostra missione è quella di creare birre uniche, autentiche e di alta qualità che raccontano la nostra storia at-



traverso ogni sorso. Ogni bottiglia è un omaggio alla maestria artigianale e al territorio che ci circonda". Con queste frasi si presenta il sito di Garlatti Costa e la visita in loco assolutamente conferma quanto scritto. Il birrifico nasce nel 2012 a coronamento di un appassionato percorso personale di Severino: amante degli stili del Belgio, lungamente homebrewer (birraio casalingo) e collaboratore dagli esordi nell'azienda P.A.B. di Pasiand di Prato (Ud), fornitrice di prodotti per la birrificazione, che trent'anni fa lanciò il kit per fare la birra in casa (Mr. Malt). Dal 2014 viene utilizzato il malto proveniente dall'orzo coltivato direttamente. Nel 2017 la produzione, inizialmente situata nella casa dei nonni, viene spostata nell'attuale stabilimento. Pochi mesi fa, tra febbraio e marzo 2026, sono stati svolti lavori di ripavimentazione e migliorie volte a ottenere la massima sicurezza igienica. Sono anche stati inseriti nuovi macchinari e serbatoi per la maturazione. Severino ha sempre

lavorato in sinergia con la moglie Sara e da alcuni anni è entrato stabilmente in azienda anche il figlio Enrico. La famiglia ha un progetto di sviluppo chiaro e molto ben programmato. È già in corso una revisione dei prodotti offerti a cui è stato dato un nuovo design. Nuovi fusti inox sono stati acquistati. Nei prossimi mesi inizierà la produzione delle lattine. All'orizzonte c'è l'impianto fotovoltaico. Attualmente le birre sono organizzate in due linee: quella base, con le specialità più classiche, e la "brewer's choice", dedicata a chi è in cerca di novità e ha voglia di sperimentare. Tutte sono disponi-

bili presso la Tap Room, per essere degustate e per l'acquisto. Si trovano stabilmente anche presso il Nuovo Gambrinus di Udine e Birrastore le distribuisce nelle zone concordate con Garlatti Costa.

P.S.: Con le birre Garlatti Costa vengono abbinati formaggi. L'amico Gianluca di Vito d'Asio fa un lavoro eccezionale. Ma solo come hobby, quindi i formaggi non sono oggetto di commercio. Per assaggiarli serve... fare amicizia!!!



Benvenuti nel mondo affascinante e saporito del Formadi Salât, prodotto con maestria nel caseificio della famiglia Magrin dal 1950. Qui l'arte casearia si mescola con la tradizione secolare per dar vita al formaggio salato friulano: una vera perla dell'enogastronomia italiana

CASEUM SRL

Via G. Garibaldi, 28 - località Molevana
33090 TRAVESIO (PN)
Tel. 0427 90389 - info@caseum.it

Orari di apertura

dal lunedì al sabato ore 8.30 - 12.30
venerdì e sabato pomeriggio ore 16.00 - 19.00



UN PO' DI DEGUSTAZIONE



FLAG - Keller Pils
alc. 4,8% vol.

Chiara classica non filtrata, mediamente corposa, con un piacevole amaro dato dai nobili luppoli tedeschi utilizzati. Equilibrata, florale, erbacea.

SENZA GLUTINE



TILT - Modern Ipa
alc. 6,7% vol.

India Pale Ale dall'intensa luppolatura con note di frutta tropicale e floreali. Emergono sentori di mango, frutta gialla e mirtillo. Gli aromi dolci, erbacei e resinosi lasciano il posto ad un finale armonico benché spiccatamente amaro.

GARLATTI COSTA

RIVERSIDE BREWING

Birra prodotta con amore, il nostro orzo e l'acqua della Val d'Arzino. La voglia di proporre una birra artigianale ricca di aromi, capace di appagare il consumatore attento e consapevole, ci ha spinto a sperimentare nuove ricette utilizzando anche i prodotti tipici della nostra terra.

Apertura TAP ROOM
Sabato e domenica dalle 11.00 alle 21.00

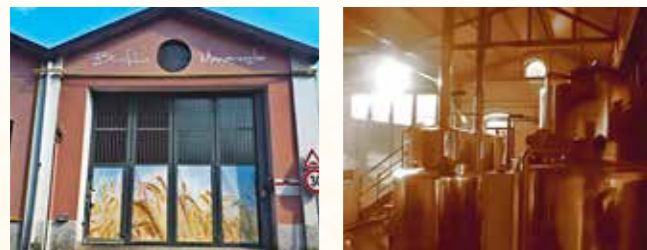
BIRRA GARLATTI COSTA

Via Carlo Leopoldo Lualdi, 8 - Località Flagogna - 33030 FORGARIA NEL FRIULI (UD)
Cell. +39 328 6854765 - info@birragarlatticosta.it - www.birragarlatticosta.it



COLLABORAZIONI
BIRRASTORE

BIRRIFICIO MENARESTA, A PICCOLI PASSI VERSO IL SUCCESSO



Nel 2006 Enrico e Marco, cugini praticamente cresciuti insieme, aprono a Carate Brianza il Birreria Menaresta, prendendo il nome dalla sorgente del Lambro, mettendo a frutto gli studi alla facoltà di Agraria del primo e l'esperienza nel campo dell'igiene alimentare del secondo. Dalla loro parte c'era tanta passione e la consapevolezza che il percorso non sarebbe stato facile... quindi piccoli passi accorti... con i quali ad oggi hanno portato il loro birreria tra i più qualitativi d'Italia. La gamma è veramente ampia e da alcuni anni vede la produzione di una originale linea di sidri. Famosissima ed apprezzatissima è La Vergenza Double Ipa e le sue numerose varianti. Incredibile è poi la proposta di Sour, Wild e Barrel Aged. In questa paginetta si può dare solo qualche esempio!

MENARESTA SI COLLOCA AD UN LIVELLO ALTO DI MERCATO, GRAZIE ALLA MASSIMA QUALITÀ, LA CONTINUA INNOVAZIONE E RICERCA, LA GRANDE ORIGINALITÀ E COMPLETEZZA D'OFFERTA, L'ATTENZIONE PER L'AMBIENTE SIA NATURALE CHE DI LAVORO, E IL DESIDERIO DI COMUNICARE CONTENUTI CHE VANNO ANCHE OLTRE IL PRODOTTO, RESTITUENDO BONTÀ E FELICITÀ.



CARNE



SECCA

Via Cividale 148
Udine

info@smashmeat.it

Cell. +39 392 0214126



PRODOTTI ITTICI DEL GOLFO
DI TRIESTE E DELL'ISTRIA

Viale Miramare 33/a
34135 Trieste
capetrieste@gmail.com
Cell. +39 332 2968556



NUOVO GAMBRIUS

food & beers • emporio alimentare

UDINE - Viale Vat, 64/66

Cell. +39 371 1641942 - info@birra-store.com - www.birra-store.com

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 10.30 ALLE 24.00



300 BIRRE IN BOTTIGLIA E LATTINA DA TUTTO IL MONDO
10 BIRRE IN SPILLATURA COSTANTEMENTE A ROTAZIONE
SOLO BIRRE ARTIGIANALI DI QUALITÀ E DI IMPORTAZIONE DIRETTA

PIATTI CALDI,
WÜRSTEL TIPICI,
BRUSCHETTONE,
PANINI E TOAST,
POLPETTE E
CROCCHETTE

CUCINA VELOCE
E SNACK

PIETANZE VEGETARIANE
E VEGANE

TAGLIERI DI SALUMI,
FORMAGGI E
PRODOTTI ITTICI



BEVANDE
ANALCOLICHE



I PRINCIPALI
EVENTI SPORTIVI
E LE PARTITE
DI CALCIO
IN DIRETTA
SU AMPI SCHERMI

sky sports

HAPPY HOUR

è sempre
HAPPY HOUR!
per ogni bevuta un gustoso
omaggio gastronomico



TUTTE LE SERE
dalle ore 22.00 alle ore 23.00

BIRRE ALLA SPINA

RHANER BRAU (D) CL. 50 € 4,90

SPECIALI cl. 50 € 6,70

HAPPY HOUR!



NUOVO GAMBRINUS

food & beers • emporio alimentare
UNO DEI BEER SHOP PIÙ RIFORNITI D'ITALIA



SPECIALE WESTVLETEREN

La Trappista Belga più rinomata nel mondo! Quasi introvabile lontano dal monastero.

€ 17,90 a bottiglia



BIRRE AFFUMICATE TEDESCHHE



BOTTIGLIE BELGHE

da 75, 150 e 300 cl.



BIRRE TRAPPISTE



FUSTINO PARTY

FASS 5 litri



BIRRE ACIDE

Lambic & Sour belghe



AMPIA SELEZIONE DI BIRRE BELGHE



PROMOZIONE

Cassetta RHANER BRAU (D)

20 bottiglie miste da 50 cl.

€ 58,00 + 3,10 cauzione



NUOVO GAMBRINUS

food & beers • emporio alimentare
UNO DEI BEER SHOP PIÙ RIFORNITI D'ITALIA



BIRRE SVEDESI, FINLANDESI e LETTONI



BIRRE ANALCOLICHE



BIRRE SENZA GLUTINE



BIRRE SPAGNOLE



BIRRE dei PAESI BASSI



BIRRIFICIO MENARESTA (ITA)

VERGUEZA DAY'S 2026



BIRRE POLACCHE, RUMENE e NORVEGESI



BIRRE ESTONI



APEX BREWERY (NY-USA)

NORTHERN MONK (EN)

**SEMPRE
MOLTE NOVITÀ!**



GAMBRINUS: IL LEGGENDARIO "RE DELLA BIRRA"

Gambrino (Jan primus), Re mitico delle Fiandre e del Brabante, è un simbolo degli amanti della birra. Rappresenta il buon umore e la gioia di vivere tipici degli "zythophilii" (amanti della birra), in Belgio e Fiandre, ma anche altrove in Europa.

La "Chevalerie du Fourquet des Brasseurs" è la discendente diretta della secolare Gilda dei Birrai Belgi. Oggi rappresenta le tradizioni e la dignità della nobile arte della birra, attraverso i secoli. Fedeli alla loro tradizione i birrai belgi celebrano ogni anno il **re Gambrinus**, quando si tiene anche l'assemblea generale della Cavalleria. Il santo patrono dei birrai, Saint-Arnould, viene venerato a settembre durante una cerimonia che precede il weekend annuale della birra belga, che si tiene sulla Grand Place a Bruxelles.



APPUNTAMENTI

ABBINAMENTO PIZZE BIRRE DA SOGNO D'INIZIO ESTATE

Per l'inizio dell'estate, "**Nuovo Gambrinus**" di Udine e "**Pizzeria Ambaradan**" di Silvella di San Vito di Fagagna, propongono due serate alla ricerca di abbinamenti "pizza e birra" non scontati. L'intenzione è di offrire sapori semplici utilizzando materie prime di alta qualità. Le protagoniste non saranno le pizze e le birre, ma le loro sinergie. La prima serata avrà luogo lunedì 29 giugno a Udine. Non consisterà in un incontro. Ogni partecipante assaporerà la propria degustazione indipendentemente ricevendo le spiegazioni, se volute, dagli esperti ospiti della serata. Il giro pizza e le birre abbinato costano € 30,00 (5 quarti + 5 cl. 20). **La prenotazione è obbligatoria** (info **371 1641942**). Aziende partner saranno: Birra Garlatti Costa, Caseum Formaggi Magrin, Villani Salumi. A Silvella invece ci si vedrà martedì 7 luglio. In questa occasione i gentili clienti potranno seguire i consigli dei titolari Nicola e Rosanna per scegliere le pizze più adatte alle birre proposte per la serata. In entrambi gli appuntamenti gli ospiti saranno: Luca Fantoni, Cavaliere della Birra Belga; Nicola Righini, Pizzeria Ambaradan; Severino Garlatti Costa dell'omonimo birrificio. Le musiche che accompagneranno le serate aiuteranno a creare un'atmosfera di serenità e relax per far sentire gli avventori come in una spa!



VILLANI
1886

www.villanisalumi.it

Villani Spa - Via E. Zanasi, 24
41051 Castelnuovo R. (MO)



PAOLO BORTOLOSSO
Agente di zona

Cell. +39 335 5897766
Tel. +39 059 534411

LUNEDI 29 GIUGNO 2026
dalle ore 19.00

NUOVO GAMBRINUS - UDINE - Viale Vat, 66

Le Pizze

- ✓ Mozzarella, gorgonzola, speck.
- ✓ Mozzarella, stracchino, pistacchi, mortadella, scorza di limone.
- ✓ Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cotto al tartufo.
- ✓ Formaggio salato, zucchine, pecorino romano, mandorle.
- ✓ Mozzarella, pomodorini, formaggio feta, sardoni e il loro olio.
- ✓ Alternativa vegana BRUSCHETTONA crema di zucchine, pomodorini, olive nere, olio extra vergine di oliva.

Le Birre

tutte alla spina

- ✓ TILT modern ipa dorata, alc. 6,7% vol. (Garlatti Costa Riverside Brewing - Forgaria nel Friuli - UD).
- ✓ ANOSTEKÈ BLONDE ale chiara, alc. 7,5% vol. (Brasserie du Pays Flamand - Merville - Fiandre francesi).
- ✓ SCIGHERA blanche, alc. 5% vol. (Birrifico Menaresta - Carate Brianza - MB).
- ✓ IRON BRIDGE altbier ambrata, alc. 5,5% vol. (Garlatti Costa Riverside Brewing - Forgaria nel Friuli - UD).
- ✓ WILD SAISON BRETT ale brettata acidula, alc. 6,5% vol. (Brasserie La Spontanerie - Blaringhem - Fiandre Francesi).



AMBARADAN OSTERIA PIZZERIA

Pizze toste per tutti i gusti!

Aperto tutte le sere e anche domenica a pranzo.
Chiuso il lunedì. Gradita la prenotazione anche via sms
Piazza V. Emanuele, 1 - Silvella di San Vito di Fagagna (Udine)
Tel. **0432 808039** - Cell. **347 3794020**

Ambaradan Osteria-Pizzeria

*...vieni a degustare i nostri
Giri Pizza con ingredienti
accuratamente scelti.
Il nostro sommelier vi
suggerirà perfetti abbinamenti
con vini e birre speciali...*

MARTEDI 7 LUGLIO 2026
dalle ore 19.00

PIZZERIA AMBARADAN - SILVELLA - Piazza V. Emanuele, 1

Le Birre

- ✓ JONG wild ale acidula chiara, alc. 6% vol. - bottiglia 75 cl. (Brasserie La Spontanerie - Blaringhem - Fiandre Francesi).
- ✓ BRACINE TRIPLE strong ale chiara, alc. 9% vol. - bottiglia 33 cl. (Brasserie du Pays Flamand - Merville - Fiandre Francesi).
- ✓ RHANER FESTBIER marzen chiara, alc. 5,6% vol. - fustino 5 l. (Rhaner Brau - Schontal Rhan - Baviera - D).
- ✓ RHANER SCHWARZER PANDUREN weisse scura, alc. 5,2% vol. - bottiglia 50 cl. (Rhaner Brau - Schontal Rhan - Baviera - D).
- ✓ RUSHMORE american pale ale ambrata, alc. 5,5% vol. alla spina (Garlatti Costa Riverside Brewing - Forgaria nel Friuli - UD).
- ✓ LIQUIDAMBRA bierè de garde ambrata, alc. 7% vol. bottiglia 75 cl. (Garlatti Costa Riverside Brewing - Forgaria nel Friuli - UD).



RHANER BRAU: AL CENTRO DELLA STORIA



Per iniziare a parlare della Rhaner Brau bisogna localizzarla in modo molto preciso. Sorge a Rhan, una minuscola frazione del piccolo paesino di Schonthal. L'area è quella parte della Ost Bayern a ridosso del confine con la Repubblica Ceca. La "città" più vicina è Cham, un abitato di neanche 18.000 anime a circa 15 chilometri a sud. Quindi tutto di dimensioni ridotte, sembrerebbe... E chi lo ha detto?!



Il tutto si trova al centro dell'estesa foresta, la Bayerischen Wald, che ha ai suoi estremi, distanti in linea d'area poco più di 100 chilometri l'una dall'altra, Passau, Regensburg e, oltre confine, Pilsen, città dall'importante storicità. E la storia di Rhaner Brau è veramente lunga. Il suo inizio, datato 1283, la pone tra le più antiche birrerie tedesche, e quindi del mondo. Solo duecentotrentatré anni dopo, il 23 aprile 1516, sarebbe stato promulgato l'Editto della Puzza. Nel 1776 Jakob Bruckmayer acquisisce la proprietà del birrificio di Rhan avviando così la lunga tradizione familiare che ancora oggi permane. L'attività prosegue mentre nella zona avvengono fatti fondamentali per la Birra nel mon-

do. Nel 1839 la borghesia di Plzen (Pilsen in tedesco), a settanta chilometri nel Regno di Boemia, decise di aprire una nuova birreria che fosse in grado di produrre birra a bassa fermentazione come già avveniva nella vicina Baviera. Ad ottantotto chilometri a sud di Rhan, sulle rive del Danubio, nella cittadina di Vilshofen, un birrificio da tempo sperimentava nuove ricette per birre a bassa fermentazione. Il birrificio era proprietà del padre di Josef Groll, colui che fu assunto a Plzen e che il 5 ottobre 1842 produsse il primo lotto di birra Urquell. La prima birra chiara della storia fu una rivoluzione dando il via all'epoca delle "Lager", birre a bassa fermentazione. Attualmente i due terzi delle birre consumate



al mondo appartengono a questo stile. Terminato il contratto il 30 ottobre 1845, Groll tornò a Vilshofen dove in seguito ereditò il birrificio del padre e dove rimase per tutta la vita. Come dire, stare al centro della Storia... difficile non pensare che a Rhan tutto questo non sia stato osservato e studiato. Un po' più in là, nel 1922, Rhaner Brau installa corrente elettrica e luce. E quattro anni dopo avviene l'installazione delle prime macchine elettriche per il raffreddamento. L'era delle cantine di ghiaccio è finita. Non è più necessario immagazzinare la neve invernale. Contemporaneamente si incomincia ad utilizzare la sorgente rocciosa sul vicino pendio della montagna verso Lowendorf.



Nel 1935 dopo l'acquisizione del birrificio e della malteria di Raab, a Cham, si pensa di trasferire la produzione, ma ciò non avviene proprio perché l'acqua di Rhan è ottima. Tanto che in seguito ad una complessiva ristrutturazione, nel 1954, l'approvvigionamento idrico viene ampliato. Nei decenni successivi la modernizzazione continua fino alla completa automatizzazione del 1988. Anno in cui, dopo oltre un trentennio, riprende la produzione di birra di frumento (Weissbier). Attualmente Rhaner Brau è all'avanguardia nella difesa dell'ambiente. La quasi autosufficienza energetica data dai pannelli solari montati sui tetti dello stabilimento e l'emissione zero di anidride



carbonica le è valsa due anni fa il premio speciale "Bavarian Future Award: Sustainable Companies - ESG Excellence in SMEs". L'anno scorso, Max Plöb, la tredicesima generazione, ha ricevuto il premio per la migliore laurea triennale in tecnologia della birra e delle bevande presso l'Università Tecnica di Monaco a Weihenstephan. Dopo 740 anni il birrificio di Rhan resta artigianale, votato alla massima qualità e con una produzione che non supera i 25.000 ettolitri annui. La sua diffusione è regionale, ma c'è anche dell'esportazione. Dal 2018 è importato in Italia da Birrastore di Udine, dove la Rhaner Pils ha avuto un "inspiegabile" successo!!!



BRASSERIE DU PAYS FLAMAND



La Brasserie du Pays Flamand (Birreria francese della Regione Fiamminga) è stata fondata nel novembre 2006. Quella che era nata da una passione condivisa tra due amici d'infanzia, Olivier Duthoit e Mathieu Lesenne, si è trasformata in un progetto davvero ambizioso. Il birreria era inizialmente situato a Blaringhem, al confine tra le Fiandre francesi e l'Artois. È lì che sono nate Bracine, Anosteké, La Fièrre, Noko e Wilde Leeuw. Oggi, un secondo sito produttivo, molto più grande, è stato inaugurato a Merville per soddisfare la crescente domanda. Ogni birra è un omaggio alle proprie origini, al terroir della Francia settentrionale, e ogni birra è un invito alla convivialità. Le diverse gamme offerte riflettono il rispetto per l'artigianato tradizionale, la ricerca di sapori originali e il desiderio di introdurre nuovi gusti. La Brasserie du Pays Flamand collabora regolarmente con birrifici provenienti da tutto il mondo, unendo culture e idee per offrirvi birre eccezionali.



UN PO' DI DEGUSTAZIONE

ANOSTEKÈ BLONDE
alc. 8% vol.
Robusta ale chiara, limpida e spumeggiante. Si presenta con una bella schiuma bianca e aromi di cereali, banana, agrumi e un po' di floreale. In breve tempo la birra che rappresenta le Fiandre Francesi... nell'area, alla spina, in moltissimi locali!!!



NOVITÀ!!! APPRODA PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA IMPORTATA DA BIRRASTORE



BRASSERIE LA SPONTANERIE



Olivier e Mathieu, fondatori della Brasserie du Pays Flamand nel 2006, sognavano da tempo di tornare a una birra più istintiva e vibrante. "Nel marzo 2025, La Spontanerie è nata a Blaringhem, nella nostra sede storica. È l'inizio di un nuovo capitolo: un ritorno all'essenza della produzione birraria tradizionale, prima dell'era industriale, ma con la nostra prospettiva, la nostra esperienza, la nostra libertà. Volevamo restituire un senso alla nostra arte, vivere appieno la nostra passione e offrire qualcosa di diverso: una birra autentica, direttamente connessa alla natura".

UN PO' DI DEGUSTAZIONE

JONG Biere Blonde Brettée
alc. 6% vol.
Un blend, molto ben riuscito! Una ale e una wild, sapientemente combinate insieme. Briosità come un Prosecco. Leggermente acidula, dall'aboccolato gentile, pieno, amaro ma non troppo. E finale secco. Pienamente aperitiva!



NOVITÀ!!! APPRODA PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA IMPORTATA DA BIRRASTORE



CANTINA - WINE BAR & FOOD - ALLOGGIO AGRITURISTICO



TERRE PETRUSSA

Via Fornalis, 50 - 33043 Cividale del Friuli (Ud)
Cell. +39 348 2474544 - terrepetrusa@gmail.com

ORARI : Aperto da venerdì a martedì | Chiuso mercoledì e giovedì

Vediamo tutto arancio, ma stampiamo a colori.

DAL 1974
COMPETENZA
SUPPORTATA
DA TECNOLOGIA
INNOVATIVA

UN PROCESSO PERSONALIZZATO, CONTROLLATO E GARANTITO
DA OLTRE 50 ANNI DI ESPERIENZA.

PRESTAMPA_STAMPA_CONFEZIONE