



## Le nostre birre artigianali: LE TEDESCHE



### Ayinger Brauerei

Ubicata ad Aying, un paesino situato nel land della Baviera ai piedi delle alpi e distante circa 25 Km da Monaco, questa piccola/medio brewery nasce nel 1878 quando John Liebhard rileva l'azienda di famiglia. Dopo alcuni cambi di gestione, dal 1933 è in mano alla famiglia Inselkammer che l'ha completamente ristrutturata nel 1999 secondo i più severi principi dell'eco compatibilità. Ayinger si differenzia per una categorica consapevolezza sociale nei confronti del territorio in cui è sita, per una precisa attenzione nella scelta d'ingredienti di prima qualità e per l'impegno all'eco sostenibilità nella produzione; frumento e orzo giungono da aree limitrofe e in particolare da coltivazioni che sono fertilizzate con gli scarti della birra stessa. Tali requisiti le hanno tributato la fama di essere uno dei birrifici più moderni e all'avanguardia d'Europa, un esempio tipico di come si può unire modernità e folclore. In questo contesto hanno origine birre che riescono a coniugare passione, continua ricerca di naturalezza e genuinità, al coinvolgimento ed alla dedizione all'arte birraria, conforme alla tradizione secolare dei birrai della Baviera. I numerosi premi e i prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali sono l'effettiva ricompensa per tutto questo impegno. Oggigiorno la produzione si attesta a circa 150.000 ettolitri l'anno.

#### *Premi e riconoscimenti:*

- Il birrificio ha ottenuto il massimo punteggio dalla famosa rivista tedesca *Öko-Test* che si occupa di argomenti legati al consumo razionale e ai prodotti Bio e naturali, ed attua mensilmente diversi test per valutare quelli migliori.
- È stata nominata "piccolo birrificio dell'anno" nel 1994 al "World Beer Championship" a Chicago.

### Ayinger Liebhard's Kellerbier

Nazionalità: Germania  
Tipologia: Zwickel / Keller / Landbier  
Colore: Dorato opalescente  
Gradi: 4,9  
Formato: 50 Cl.



Il suo nome è stato scelto in onore del fondatore della birreria, "Johann Liebhard", bisnonno dell'attuale proprietario dell'azienda. Si mostra con colore dorato generalmente molto torbido con sedimenti di lievito in sospensione poiché non filtrata: schiuma bianca, abbondante e di media persistenza. Profuma di cereali (pane) con timidi e delicati toni fruttati, agrumati e floreali. Corpo medio-leggero, carbonatazione media; pulita, fresca, dissetante, semplice ma con un gusto pieno e rotondo, ben equilibrato. Al palato si alternano piacevoli note granulose di malto, lievito e sensazioni floreali e fruttate. Retrogusto asciutto delicatamente amarognolo molto piacevole.

*Premi e riconoscimenti:*

- Medaglia d'argento "all'European Beer Star 2014".





## Ayinger Bräu-Weisse

Nazionalità: Germania  
Tipologia: Hefeweizen  
Colore: Dorato opalescente  
Gradi: 5,1  
Formato: 50 Cl.

L'Ayinger Bräu-Weisse è un'antica specialità dell'arte brassicola bavarese e lo stile di riferimento è fra i più conosciuti del mondo: le birre di frumento. Colore dorato torbido poiché non filtrata; la schiuma bianca è cremosa ed abbastanza persistente. Naso caratterizzato da un fine bouquet di cereali (frumento) ed un'inconfondibile fragranza di banana matura, caratteristica peculiare del lievito adoperato; più in sottofondo toni agrumati, speziati e note erbacee. In bocca, con un corpo ed una frizzantezza media, è piena, rinfrescante e rotonda: attacco di cereali cui seguono dolci sapori di banana e spezie(chiodi di garofano). Finale secco ed asciutto con un amaro appena percettibile e toni leggermente aciduli.

*Premi e riconoscimenti:*

- Medaglia d'argento nella categoria "Wheat Beer/Bavarian Hefeweiss" al "World Beer Awards Country Winners 2016".
- Medaglia d'oro "all'European Beer Star 2015".
- Medaglia d'argento "all'European Beer Star 2014".





## Ayinger Ur-Weisse

Nazionalità: Germania  
Tipologia: Dunkelweizen  
Colore: Ambrato opalescente  
Gradi: 5,8  
Formato: 50 Cl.

Versa un colore ambrato opalescente poiché, secondo l'usanza birraria dell'antica Baviera, non viene filtrata. Schiuma beige, abbastanza copiosa e persistente. L'aroma è ampio e ricco, con evidenti note fruttate, di cereale e spezie. Corpo e carbonatazione si attestano su livelli medi. In bocca domina la sapidità maltata: l'unione della freschezza del frumento con il malto scuro regala pienezza e complessità, si rilevano, inoltre, toni fruttati (banana e mela) e speziati (chiodi di garofano). Il luppolo, nel rispetto dello stile, non è in evidenza ma questa birra risulta comunque meno dolce delle Weizen tradizionali.

*Premi e riconoscimenti:*

- Medaglia d'oro nella categoria "Wheat/Wit/Rye" al "Canadian International Beer Award 2016".
- Medaglia d'oro nella categoria "Best of Germany" al "Canadian International Beer Award 2016".
- Medaglia d'argento "all'European Beer Star 2015".
- Medaglia d'oro "all'European Beer Star 2014".
- Medaglia di platino al "Bier Pur Deutschland 2013".
- Medaglia d'oro "all'European Beer Star 2011 e 2012".





### Klosterbrauerei Reutberg

Nel 1618 a Sachsenkam, un Comune tedesco situato nel distretto dell'Alta baviera, la contessa Anna von Pienzenau fece costruire un'abbazia per suore francescane che nel 1677 iniziarono una tiepida produzione di birre, migliorate, poi, grazie all'aiuto di un francescano soprannominato "Fratello Birra". Dopo la parentesi delle soppressioni napoleoniche, il monastero riprese la propria attività brassicola nel 1835 e una taverna fuori dal monastero, garantì una buona produzione; in seguito, migliorie tecniche ed ampliamenti, nel 1906, consentirono una certa continuità produttiva. Lo scoppio della Prima Guerra Mondiale e la conseguente galoppante inflazione mise però in ginocchio la birreria. Nel 1924 la creazione di una cooperativa fondata da 42 soci e dal parroco Alois Daisenberger, rappresentò una rinascita per la produzione brassicola che poteva giovare di un buon rapporto qualità-prezzo. Nel secondo dopoguerra il consorzio poté rilevare la birreria Weizen a Bad Aibling e tre anni dopo la proprietà immobiliare dell'odierna Reutberg-Stüberl nel comune di Bad Tölz, assicurandosi un aumento crescente di produzione. Nel 1968 si schiuse una nuova frontiera: la produzione di bevande analcoliche; una simile crescita resero necessari degli ampliamenti strutturali. Oggigiorno, l'attuale presidenza del consorzio, grazie al sostegno da parte di soci e clienti, ha reso possibile mantenere la plurisecolare tradizione della birreria di Reutberg.

## Heller Bock

Nazionalità: Germania  
Tipologia: Maibock / Helles Bock  
Colore: Dorato scarico limpido  
Gradi: 6,7  
Formato: 50 Cl.



Si veste con un abito dorato limpido; la schiuma bianca, di medie dimensioni, è cremosa, compatta ed abbastanza persistente. Al naso evidenzia un aroma prevalentemente floreale, erbaceo (mughetto e camomilla), di malto con leggeri toni mielosi, di frutta secca e spezie. Dotata di una carbonatazione medio-bassa e di un corpo medio, al palato l'ingresso è dolce, poi arriva la sapidità erbacea da luppolo a bilanciare la bevuta. Si congeda con un retrogusto secco, asciutto, abbastanza persistente che la rende molto rinfrescante nonostante la discreta gradazione alcolica.

*Premi e riconoscimenti:*

- Medaglia d'argento "all'European Beer Star 2014" nella categoria "German-Style Heller Bock".

