ARTIGIANI DELLA BIRRA TRENTINA



BIRRE ARTIGIANALI TRENTINE

DUE CALICI (15 cl) – DUE DIVERSE ETICHETTE Euro 5,00

Ogni proposta o singolo calice è accompagnato da un "benvenuto dell'enoteca" (formaggi, salumi, "pantrentino")

Bottiglie a esaurimento

Succo di mela Euro 1.50

(Per motivi logistico organizzativi i tavoli per gruppi superiori alle 6 persone possono essere divisi)

PALAZZO ROCCABRUNA

ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO

Formazione enogastronomica

STORIA

Favorita dalla sua posizione geografica che ne fa un ponte naturale fra il Nord e il Sud d'Europa, Trento è da sempre una città di incontro fra tradizioni e culture. Già nel Quattrocento, entro il perimetro delle sue mura, una numerosa comunità tedesca gestiva più di una decina di locande. Furono proprio i frequenti contatti con il mondo germanico che a poco a poco diffusero in città il piacere della birra. Alla fine del XVIII secolo risale il primo birrificio di cui si conserva notizia. Fu fondato da un singolare personaggio, la cui biografia si perde nella leggenda, **Giacomo Bacca**. Nato sulle pendici del Calisio, a Montevaccino intorno al 1760, Bacca fu un medico, un avventuriero e un massone, amico del conte di Cagliostro. Dopo aver gestito una taverna per soldati, Bacca nel 1790 aprì una "fabbrica di birra" a Piedicastello. Qualche decennio più tardi, nel 1849, Baldassare Maffei fondò a Rovereto un birrificio che diventerà rapidamente il più importante del Trentino. Da qui trae origine una tradizione che con alterne vicende, momenti di crisi e di rilancio, arriva fino ai giorni nostri.



9 B	TROPIC THUNDER BIRRIFICIO IMPAVIDA – ARCO Stile tecnico produttivo: DDH N.E.I.P.A. - Alc 6,2 % vol.
12 B	PONALE BIRRIFICIO LEDER – LEDRO Stile tecnico produttivo: HOPPY PILS – Alc 5 % vol.
13 B	LOZEN BIRRIFICIO MASO ALTO - Stile tecnico produttivo: HELLES (GLUTEN FREE) – Alc 5 % vol.
15 B	FRA DIAVOLO BIRRIFICIO NEROBRIGANTE – LAVIS Stile tecnico produttivo: RED ALE – Alc 6 % vol.
29 B	IVORY BIRRIFICIO KM8- CUNEVO Stile tecnico produttivo: WHITE I.P.A. (indian pale ale) – Alc 5,6 % vol.
30 B	DRAGON VAIA REGENERATION BIRRIFICIO PLOTEGHER – BESENELLO Stile tecnico produttivo: SPICED BEER (PINO MUGO) – Alc 4,4 % vol.
50B	CASTANEA BIRRIFICIO 5+ – MATTARELLO Stile tecnico produttivo: BOCK ALLE CASTAGNE – Alc 6,2 % vol.

beviresponsabile.it

TAGLIERE TRENTINO – €*5,00*
formaggi, salumi, "pantrentino"

La composizione del tagliere può subire delle variazioni a seconda della disponibilità dei prodotti



PROFUMO DI PANE TRENTINO
L'arte del buon pane di montagna

Elenco allergeni: reg. (CE) 1169/2011
1 CEREALI contenenti glutine
3 UOVA e prodotti a base di uova
5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6 SOIA e prodotti a base di soia
7 LATTE e prodotti a base di latte
8 FRUTTA A GUSCIO
9 SEDANO e prodotto a base di sedano
10 SENAPE e prodotti a base di senape
11 SEMI DI SESAMO e pr. a base di semi di sesamo
12 LUPINI e prodotti a base di lupini
14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO.

ALTBIER

Birra tedesca ambrata, fermentazione alta ma maturazione a freddo. Bilanciata tra malto e amaro, con finale secco e pulito.

AMERICAN PALE ALE (APA)

Amare ma con un'adeguata presenza di malto che le rendono equilibrate e bevibili. L'evidente presenza dei luppoli americani dona a queste birre profumi agrumati, balsamici e di frutta tropicale.

AMERICAN WHEAT

Le Belgian Ale rappresentato un variegato gruppo di stili birrai. Ricomprendono le Ale altamente aromatiche belghe e francesi da maltose a equilibrate. (Wit, Belgian Pale Ale, Bière de Garde).

BELGIAN DARK STRONG ALE

Birra belga scura, molto alcolica ma elegante. Note di frutta secca, spezie e caramello. Dolcezza moderata e corpo pieno.

TRIPEL BELGA

Corpose e dotate di un sapore complesso con note di frutta matura, spezie e talvolta un leggero tocco di amaro, la schiuma è densa e persistente. Il colore varia dal dorato al ramato, la gradazione alcolica è importante ma riescono ad essere sorprendentemente rinfrescanti.

BLANCHE - WIT

Blanche o Wit in fiammingo sono le classiche birre di frumento belghe. L'utilizzo di coriandolo e scorze d'arancia dona un aroma agrumato, leggero e rinfrescante. L'impiego di frumento dona corpo e una leggera nota acida.

BLONDE ALE

Ale chiara, delicata e beverina. Leggere note di malto e frutta, amaro basso/medio-basso. Ottima come birra introduttiva alle Ale di stampo inglese.

BOCK

Bassa fermentazione di stile tedesco. Per tradizione sono caratterizzate da un intenso profumo e un gusto pieno, caldo, maltato, con toni di tostato o caramello. L'impiego dei luppoli non è particolarmente elevato e si riflette in lievi sentori di frutta.

DDH (DOUBLE DRY HOPPED)

Sono birre che hanno una doppia luppolatura a freddo eseguita in fase di fermentazione o dopo la cottura. Grazie a questo procedimento presentano sapore coi sentori tipici delle tipologie di luppoli impiegati.

DUNKEL

Birra tedesca a bassa fermentazione dal colore scuro tipicamente marrone. I sapori sono di malto e tostato, arricchiti da note di caramello. Non particolarmente amara, la Dunkel si distingue per la sua schiuma densa e il gusto equilibrato che ricorda il pane tostato.

ENGLISH PORTER

Ale scura con note di cioccolato, caffè e caramello. Corpo medio-leggero, amaro contenuto. Facile da bere e rotonda.

FRUIT ALE

Sono un matrimonio armonioso tra la frutta e la birra che deve sempre rimanere riconoscibile. Le caratteristiche della frutta sono evidenti ma in equilibrio con la birra, con un'acidità presente ma non invadente.

GERMAN LAGER

Birra a bassa fermentazione chiara, da limpida a velata, ben bilanciata con moderata gradazione alcolica. Presenta note maltate delicate, amaro medio-basso e una facile bevibilità risultando quindi una birra pulita e rinfrescante.

ITALIAN GRAPE ALE (IGA)

Birra italiana caratterizzata da diverse varietà di uva, talvolta rinfrescante, a volte più complessa. Prodotta dalla combinazione di malto con uva o mosto d'uva può rappresentare l'espressione di appartenenza al territorio, biodiversità e creatività del birraio .

KELLER

Lager tedesca non filtrata, spesso giovane. Aspetto torbido, gusto fresco, maltato e leggermente erbaceo. Naturale e rustica.

PILS (PILSNER)

Birra a bassa fermentazione, limpida, di colore giallo dorato e bassa gradazione alcolica. Odore luppolato, a volte leggermente fruttato. Il suo gusto è caratterizzato da una chiara nota amara che varia a seconda del tipo di Pils.

RED ALE

Ale ramata o rossastra, con note di malto tostato, caramello e un amaro lieve. Facile da bere, morbida e leggermente dolce..

RED IPA

Una IPA (Indian Pale Ale) è una birra luppolata e amara, con profumi intensi di agrumi o frutta tropicale e talvolta leggermente resinoso. La RED IPA unisce questi aromi a una base maltata più ricca e caramellata, con colore ambrato-rossastro e un equilibrio dolce/amaro più bilanciato.

ROGGEN BIER

Birra tedesca con segale. Corposa e speziata (chiodi di garofano, pane di segale), simile a una Weiss ma più ricca.

SAISON

Altamente carbonate, asciutte e con un'alcolicità media. I profumi fruttati dominano l'aroma e il palato, evocando sentori agrumati, speziati o floreali. Rinfrescanti, leggermente acidule, moderatamente amare e secche.

SPECIALITY HONEY BEER

Birra con aggiunta di miele che esalta profumi ed aromi specifici del tipo usato. Lo stile non è rigido e può variare da chiaro o scuro, il miele deve essere percepibile ma ben integrato, senza mai coprire il profilo della birra sottostante.

SPICED BEER

Birra con aggiunta di spezie, erbe o piante aromatiche. Lo stile base può variare, ma gli ingredienti utilizzati devono essere ben bilanciati e armonizzarsi con la birra. Creativa, espressiva e spesso stagionale.

VIENNA LAGER

Variante della classica tipologia lager, si caratterizzano generalmente per il colore ambrato, il gusto delicato e un tasso alcolico di buon tenore, con la parte dolce del malto leggermente più pronunciata rispetto al suo amaro.

WEIZEN

Prodotte con grano maltato, dotate di un corpo medio e di una discreta effervescenza. Presentano un distinto carattere di lievito, frutta matura e spezie. Al palato sono rotonde, gustose e rinfrescanti, con un retrogusto moderatamente secco ed acidulo.

Palazzo Roccabruna
Enoteca Provinciale del Trentino
Camera di Commercio I.A.T.A. - Trento