



ARTIGIANI DELLA BIRRA TRENTINA



formazione enogastronomica



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)

Info pane trentino



Info formaggi



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.



- 1B PEJO
BIRRIFICIO FRAMBA - COGOLO
Stile tecnico produttivo: GOLDEN ALE - Alc. 4 % vol.
- 2B LA WALDA
BIRRIFICIO ARIMANNI - CASTEL IVANO
Stile tecnico produttivo: LAGER - Alc. 5,2 % vol.
- 3B QUADRO
BIRRIFICIO BARBAFORTE - FOLGARIA
Stile tecnico produttivo: SAISON - Alc. 6,4 % vol.
- 4B ZAFRALE
BIRRIFICIO KM10 - CONTÀ
Stile tecnico produttivo: ITALIAN GRAPE ALE (IGA) - Alc. 5,5 % vol.
- 5B MOSAICO
BIRRIFICIO BARBAFORTE - FOLGARIA
Stile tecnico produttivo: AMERICAN PALE ALE (APA) - Alc. 5,6 % vol.
- 6B BRUCALIFFUM
BIRRIFICIO COMPARSA - MONTAGNAGA
Stile tecnico produttivo: RAUCH- Alc. 5,2 % vol.



TAGLIERE TRENTINO – €5,00 formaggi, salumi, “pantrentino”

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



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.**

beviresponsabile.it

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

Torbida e rinfrescante, con sapori agrumati e profumi vivaci caratterizzate da una consistente base di frumento maltato, da luppoli pregiati e lieviti americani ad alta fermentazione.

MARZEN

Le Marzen sono "birre di marzo" e vengono lagerizzate all'interno di fredde cantine durante l'estate. Sono birre lager ambrate a bassa fermentazione, prodotte in Germania, più robuste delle altre lager.

BELGIAN STRONG ALE

Effervescenti, complesse e con un'anima forte. I toni sono possenti con un profilo aromatico e gustativo sempre molto ricco di frutta, malto, miele, zucchero candito e lievito. Finale asciutto ed elegantemente amaro.

FRUIT BEER

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.

GOLDEN ALE

Di corpo medio e dalla fine complessità olfattiva, con sentori di frutta e spezie impartiti dal lievito e un leggero profumo di malto e luppolo. Palato leggermente dolce bilanciato da un amaro poco intenso. Retrogusto secco.

KÖLSCH

È uno stile di birra tedesca ad alta fermentazione. Dal colore dorato possiede un sapore leggermente fruttato e debolmente amaro.

HELL

Pulite, maltate, con un gusto delicato di biscotto e cereale dolce. Luppatura sottile, speziata, floreale o erbacea con un lieve amaro che contribuisce a sostenere l'equilibrio maltato, ma non dolce. Finale morbido e secco.

SESSION IPA

Amare, secche, beverine e molto profumate. Corpo morbido, leggero. Aroma e gusto dipendono dalle varietà di luppolo. Per questo stile è stata sperimentata una luppatura del mosto a temperature inferiori al fine di massimizzare l'estrazione dell'aroma e limitare quello dell'amaro.

STRONG ALE

Tipo di ale, solitamente con gradazioni tra il 7% e l'11%, che abbraccia un certo numero di stili di birra prodotte sia in Europa che in America.

SUMMER ALE

Birra ad alta fermentazione dal colore biondo, dotata di un corpo medio, dal profumo intenso con note esotiche. Il basso tenore alcolico e la ricchezza di profumi rendono questa birra piacevole e dissetante. Il finale è molto pulito ed equilibrato.

MUNICH HELLES

Versione bavarese di una hell. Sapori ed aromi dei grani e dei malti sono predominanti, con un distinto profilo di dolce.

BERLINER WEISSE

Prodotte a base di frumento hanno un bouquet fruttato, speziato e/o terroso. Effervescenti e con un basso contenuto alcolico hanno un'acidità lattica vellutata e pulita. Una tenue sapidità di pane fa da supporto all'acidità.

BOCK

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.

KELLER

Effervescenti, complesse, dal corpo medio. Tipicamente secche e fruttate possiedono evidenti toni aromatici dati dal luppolo e un aspetto torbido dato dai lieviti in sospensione.

ENGLISH PORTER

Birra scura moderatamente alcolica, con amaro limitato e gusto tostato. Può avere una discreta varietà di gusti torrefatti dal cioccolato al caffè alla liquirizia.

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.

INDIAN PALE ALE (IPA)

Moderatamente forti e molto ben attenuate, le birre India Pale Ale (IPA) sfoggiano un aroma e un gusto agrumato ed erbaceo, dove il luppolo naviga incontrastato verso un finale secco ed aromatico. Tuttavia, hanno un'indole meno amara e un profilo maltato superiore rispetto alle cugine americane.

OATMEL STOUT

Birra nera inglese, corposa e dai profumi di cioccolato e caffè tipici delle stout, con un finale leggermente astringente.

PILS (PILSNER)

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

SAISON

Altamente carbonatate, 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.

VIENNA LAGER

Variante della classica tipologia lager, si caratterizzano generalmente per il colore ambrato, il gusto delicato e un tasso alcolico di buon tenore.

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.

WEST COAST APA

American pale ale con luppoli della west coast dal timbro fresco e vigoroso (agrumi, frutta esotica, resine...).

RAUCH

Nate a Bamberg (Baviera – Germania) le Rauchbier sono birre in stile lager caratterizzate da un marcato sentore di affumicatura, che può passare da semplici note delicate fino ad un aroma preponderante. Il colore può andare dall'ambrato fino a tonalità scure.

