



Uerige (Germania)

ALT - 4,7% - *altbier*

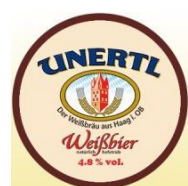
Birra color ramato carico, schiuma bianca compatta. In aroma si avverte il tostato principalmente, e una leggera nota di lievito. Il corpo è ben presente, ritroviamo il tostato con l'aggiunta di un po' di caramello. Il finale è discretamente secco ed amaro.



Birrificio Italiano (Italia)

TIPO PILS - 5,2% *pils*

Birra di colore giallo con schiuma bianca. E' una "pils" molto equilibrata con un invitante aroma di malto, luppolo fresco, con un gusto secco piacevolmente amarognolo.



Unertl (Germania)

WEIßBIER - 4,8% - *Weißbier*

Birra color ramato carico. Presenta tutte le caratteristiche di una weißbier anche se l'aroma di banana è meno marcato ed il colore è più scuro. Di beva facilissima.



Brouwerij Strubbe (Belgio)

ICHTEGEM'S GRAN CRU - 6,5% - *flemish red ale* (*birra acida*)

Birra color rubino carico. Aromi di malto e acetici, delicati e puliti. In bocca un corpo adeguato permette alla leggera dolcezza di amalgamarsi all'acidità acetica. Ottimo esempio di questo stile.



CR/AK (Italia)

MUNDAKA - 4,6% - *pale ale* (*SPILLATA A POMPA*)

Birra colore giallo paglierino, al naso note floreali ed agrumate. Il corpo è esile e facilita la bevuta. Finale leggermente amaro e secco.



Zehendner Mönchsambacher (Germania)

EXPORT NATURTRÜB - 5,2% - *Zwickel/Keller/Landbier*

Birra color oro. Leggermente più luppolato delle classiche helles bavaresi. Al naso accentuati sentori di miele dati dal malto e crosta di pane dati dal lievito. In bocca è scorrevole e leggermente secco.



Brouwerij Oud Beersel (Belgio)

OUDE LAMBIEK - 6% - *lambic* (*birra acida*)

Birra color dorato. Al naso i sentori tipici del lambic, le 'puzze' dei lieviti selvatici ci portano direttamente a Bruxelles. Questo è un lambic di minimo un anno, il corpo è pieno e scorrevole anche per la totale mancanza di bollicina, il finale dolce e decisamente acidulo. Ottimo lambic.



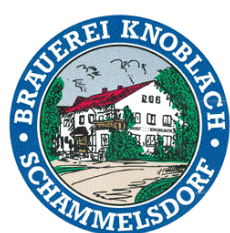
Loverbeer (Italia)

SAISON DE L'OUVRIER - GRIOTTA - 5,8% - *sour/wild ale* con ciliegie griotte (*birra acida*)

Birra color rosso rubino. Al naso si fanno sentire immediatamente le ciliegie griotte, l'aroma è invitante, leggermente acetico e vinoso. In bocca la birra è piena, una nota dolce lascia spazio, nel finale ad un'elegante acidità.

BEERBERA - 8% - *sour/wild ale* con uva BARBERA (*birra acida*)

Fresca e vinoso all'olfatto, doti che vengono confermate nel palato e che rivelano uno stretto legame tra il mondo delle birre a fermentazione spontanea e il vino. Sfida molto ben riuscita che ci regala una birra originale e coraggiosa e soprattutto di facile fruizione.



Knoblach Schammelsdorfer (Germania)

RAUCH SÜDLA – 4.8% - *rauch*

Birra color ambrato scarico. Al naso si sente subito l'aroma del malto affumicato, leggero. In bocca è scorrevolissima anche grazie al basso tenore alcolico. L'affumicato rimane leggero anche in bocca. Il finale è secco in linea con lo stile del birrificio.



Ducato (Italia)

NEW MORNING - 5,8% - *saison*

Di color dorato intenso con riflessi aranciati, è una birra dedicata alla primavera: caratterizzata dalla sorprendente speziatura data dall'utilizzo di fiori di campo (tra cui camomilla), coriandolo, pepe verde e zenzero. Ha profumi eccezionalmente floreali e speziati, una secchezza dissetante.



Brewfist (Italia)

SPAGHETTI WESTERN – 8,7% - *Imperial Chocolate Coffee Stout*

Birra color tonaca di frate. Imperial stout con aggiunta di caffè e fave di cacao. Al naso abbiamo le note spiccate di fondo di caffè e liquirizia. Finale non banale con l'astringenza del caffè a regnare.



Mesh (Italia)

1.21 GIGAWATT – 7.2% - *amber ale*

Birra color ambrato carico. Al naso è un susseguirsi di aromi differenti, erbacei ed agrumati, una piccola percentuale dei malti è affumicata, questo non caratterizza la birra (non ha i classici aromi delle birre affumicate) ma accentua la rotondità e la complessità. In bocca è molto presente ma sufficientemente scorrevole e pulita. Il finale è amaro e secco.

ESTIQUAATSI – 3,8.% - *session ipa*

Birra color aranciato. È la sorella minore della cane pazzo, ormai nota american ipa. Al naso pungono i luppoli utilizzati, sentori tropicali e agrumati. In bocca scorre anche troppo bene. Il finale è secco e non troppo amaro. Da bere a ettolitri. Mesh non sbaglia un colpo.



BEVOG

Bevog (Austria)

SHOWER BEER – 8,2.% - *Double ipa*

Birra color aranciato. Al naso abbiamo un'esplosione di luppoli, sentori tropicali e resinosi. Il corpo è anche troppo scorrevole senza però togliere personalità alla bevuta. Il finale è amaro, non leggermente, proprio amaro, senza mezze misure.



Moor (Inghilterra)

RAW - 4,3% - *bitter* (SPILLATA A POMPA)

Birra color aranciato carico. Interpretazione di una bitter da parte del mitico birrificio di Bristol. Al naso arrivano sia i luppoli, delicati, che il malto. In bocca è piena nonostante il grado alcolico contenuto. Il finale è un perfetto connubio tra dolce e amaro. Eccezionale.



Triporteur

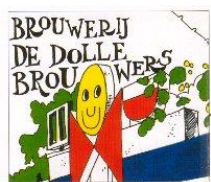
Triporteur (Belgio)

WILD KILLED IN ACTION – 5,5 % - *sour ale* (*birra acida*)

Birra color aranciato carico. Si tratta di una sour ale con dry hopping. Al naso si sentono le note fultate (pesca, e fragola) date dai lieviti e luppoli. In bocca è fresca e molto scorrevole, una leggera acidità la ritroviamo nel finale che rende la bevuta ancora più dissetante.

AMERICAN POP – 6,2% - *ipa*

Birra color aranciato. Al naso abbiamo come sempre i luppoli con il malto che fa capolino timidamente. In bocca è piena e gustosa il corpo è ben presente. Il finale è amaro ma non troppo. Ipa con taglio americano veramente equilibrata.



De Dolle Brouwers (Belgio)

DULLE TEVE 10° (MAD BITCH) - 10% - *abbey tripel*

Birra color giallo paglierino. Al naso si nota subito il lievito caratteristica dei birrai pazzi. Sentori floreali e delicati conferiscono un bouquet inconfondibile a questa tripel. In bocca è piena, potente ma allo stesso tempo delicata. Il finale è favoloso. Dieci gradi di armonia. Stupenda creazione del birraio che molti chiamano Beer God.



Baladin (Italia)

NORA - 6,8% *traditional beer*

Birra ambrata. Prodotta con l'aggiunta di grano Khorasan Kamut e di mirra nella speziatura. Aromi di zenzero e agrumi. Nel complesso dolce ma non stucchevole.

ISAAC - 5,0 % vol. - *bier blanche*

Birra di frumento in stile belga, di colore aranciato chiaro, opalescente. Nell'aroma si riconoscono note speziate di coriandolo e buccia d'arancia, tipiche dello stile. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina.

SUPER - 8 % - *belgian strong ale*

Birra di colore ambrato carico. Al naso si percepiscono le note fruttate di pesca matura. In bocca compare la dolcezza delicata del malto che accompagnano la bevuta fino alla fine.



East Side (Italia)

SOURSIDE - 3,9% - *Berliner weisse* (*birra acida*)

Al palato c'è un imbocco di crackers e crosta di pane seguito da una bella acidità lattica che si sposa con la frutta tropicale e le note floreali dei luppoli utilizzati in dry hopping. Il corpo è snello, la carbonazione sostenuta. La Sour Side è una birra estremamente dissetante e facile da bere.



Lariano (Italia)

MADIBA – 4,5.% - *porter*

Birra color tonaca di frate. Porter leggerissima, facile da bere e soddisfacente. Racchiude in soli quattro gradi e mezzo tutte le caratteristiche di porter ben più alcoliche, con il vantaggio che volendo si può continuare a berla per ore senza che il palato avverta nessuna stanchezza. Cioccolato, liquirizia e caffè ci sono. Finale non troppo dolce.