

CATALOGO 2024



**B**eerMania Quality Selection

## **BQS - BEERMANIA QUALITY SELECTION**

Una selezione di birre di alta qualità. La diversità è la nostra ricchezza.

BQS è un progetto di Aliprandi Beverage company che mira a diffondere e promuovere la cultura e la passione per la birra.

### **FILOSOFIA**

Ogni marchio è l'espressione del luogo e della cultura da cui nasce.  
Germania, Belgio e Irlanda, Italia.

I nostri birrifici ricercano l'espressione massima della loro cultura,  
dei loro territori e delle loro storie.

Birrifici pluripremiati.

Ricette di famiglia che si tramandano da generazioni.

Giovani imprenditori che portano avanti con passione la loro tradizione.

### **MISSION**

Il nostro impegno mira a far incontrare la filosofia del mastro birraio e la sua passione con pub, bar, ristoranti e rivenditori perchè possano offrire ai loro clienti un'esperienza unica.

La cura estrema al servizio di ogni bicchiere di birra insieme ad una forte preparazione sul prodotto sono la chiave per offrire un momento magico ai propri clienti, presentando la birra esattamente come il mastro birraio l'ha pensata. Questa è la nostra più grande soddisfazione



Belgio  
Fiandre Occidentali



Germania  
Baviera



Belgio  
Vallonia



Irlanda  
Contea di Cork



Italia  
Lombardia



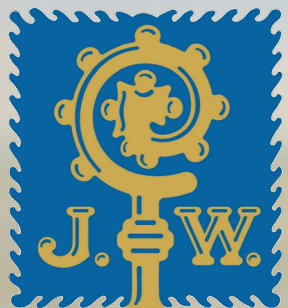
Belgio  
Fiandre Occidentali



Italia  
Toscana







**Augustiner  
Bräu München  
gegründet 1328**

## LA BIRRERIA STORICA DI MONACO

Augustiner è la più antica birreria di Monaco di Baviera, la sua produzione di birra risale alle antiche tradizioni monastiche. La qualità elevatissima del prodotto e i suoi ingredienti ne fanno un punto di riferimento per tutti i mastri birrai delle "Sei Sorelle" di Monaco di Baviera.

**1294**

Prima data di cui si ha notizia dell'esistenza di un monastero agostiniano nei pressi di Monaco.

**1328**

Iniziò la produzione della famosa birra monastica.

**1803**

In seguito allo scioglimento degli ordini monastici da parte di Napoleone, la birreria venne privatizzata e acquisita da Anton Wagner di Freising.

**1885**

il figlio Joseph Wagner trasferì la produzione di birra in un moderno edificio ai bordi della città, dove si trova tutt'ora. La proprietà è rimasta alla famiglia Wagner fino all'ultimo discendente.

**Oggi**

In Augustiner le antiche tradizioni hanno un'importanza tale, che il birrifico non è mai passato per le mani di gruppi internazionali e non ha scopo di lucro.

La Fondazione Wagner detiene infatti una buona percentuale della proprietà, facendo della qualità della birra la sua priorità assoluta.



# Filosofia



## TRADIZIONE

Le materie prime, le tipologie di birra ed i sistemi di produzione sono e restano tradizionali. Fabbricazione della birra dal 1328.



## REGIONALITÀ

L'acqua viene estratta da un pozzo privato fino a 230 metri. I luppoli e germogli d'orzo provengono rigorosamente dalla regione. Questi ultimi vengono trattati nella storica malteria di Monaco tramite i sistemi tradizionali.

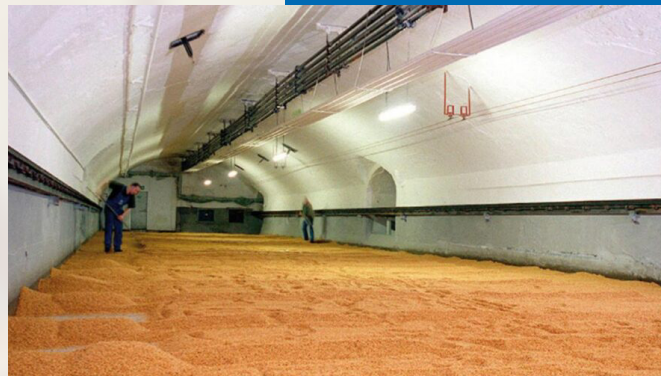


## ALTISSIMA QUALITÀ

Senza compromessi e senza scopo di profitto, secondo i rigidi canoni dell'Editto della Purezza. Maturazione lunga, produzione senza conservanti e senza pastorizzazione.

# Curiosità

- Augustiner è l'unico birrificio all'Oktobertfest a spillare esclusivamente dalle **botti in legno**
- La birra viene commercializzata senza far ricorso a campagne pubblicitarie
- La prima tenda Augustiner all'Oktobertfest risale al 1903 e richiamava lo stile di un castello. La famosa torre venne eretta nel 1926 in segno di riconoscimento, insieme all'ampliamento della tenda fino a 3000 ospiti. In occasione del **200° anniversario dell'Oktobertfest** l'iconica Augustiner Turm è stata ricostruita secondo il **design storico**.



## TUTTO L'ANNO



AUGUSTINER  
LAGERBIER HELL



AUGUSTINER  
EDELSTOFF



AUGUSTINER  
DUNKEL



AUGUSTINER  
PILS



AUGUSTINER  
WEISSBIER

## STAGIONALI



AUGUSTINER  
HELLER  
MAIBOCK

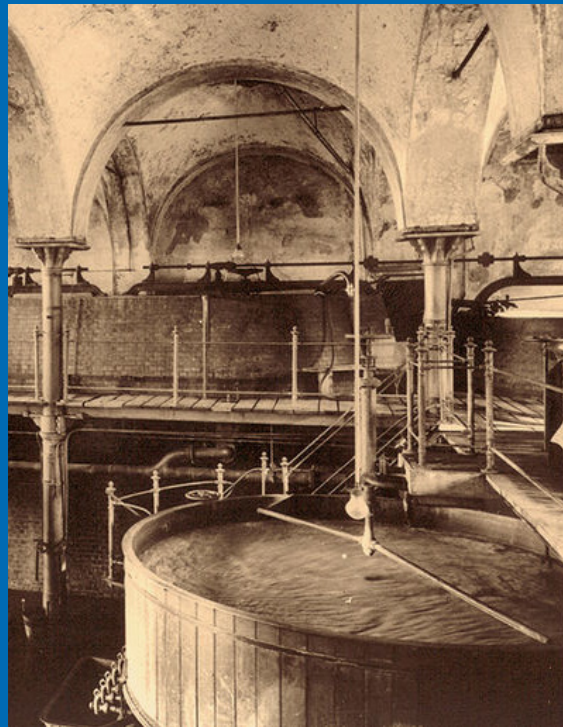


AUGUSTINER  
MAXIMATOR



AUGUSTINER  
OKTOBERFEST







Müllerbräu affonda le proprie radici a Pfaffenhofen (40 km a nord di Monaco di Baviera) nel lontano 1630, di proprietà della famiglia Müller dal 1775.

I luppoli coltivati direttamente nelle terre della regione dell'Hallertau di proprietà della famiglia Müller, i migliori malti della zona e la propria fonte di acqua, vengono impiegati per creare birre eccezionali, con una maturazione di almeno **6/8 settimane**. Da qualche anno sono in corso i lavori, ormai quasi ultimati, per un nuovissimo birrificio con tecnologia di ultima generazione ed energie eco-sostenibili.



**Birrificio Familiare  
dal 1775**



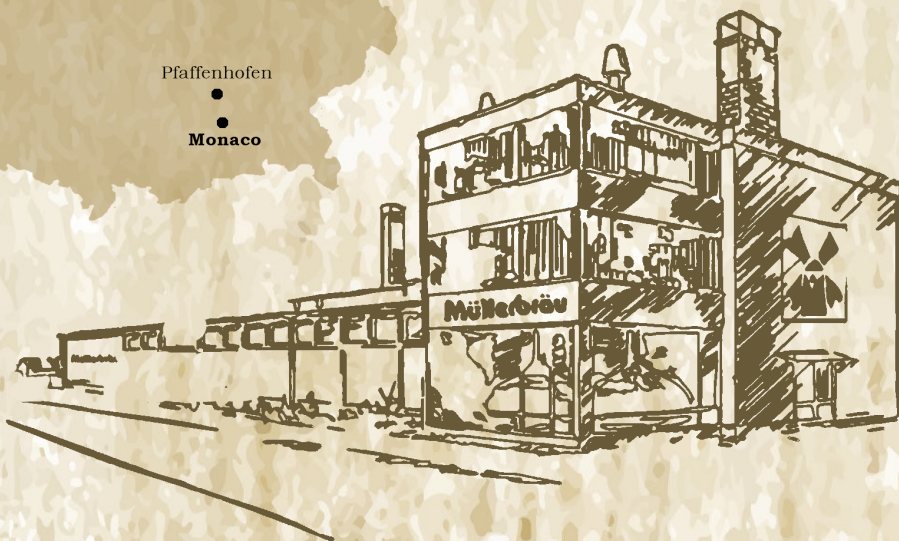
**Lunga  
maturazione**



**Pastorizzazione  
flash**

Pfaffenhofen

•  
Monaco



## MATERIE PRIME

Selezioniamo solo i migliori malti bavaresi, utilizziamo il nostro luppolo e l'acqua limpida della nostra sorgente.



## PREMI

Siamo orgogliosi dei premi che abbiamo ricevuto negli ultimi anni.



## ECO-ENERGIE

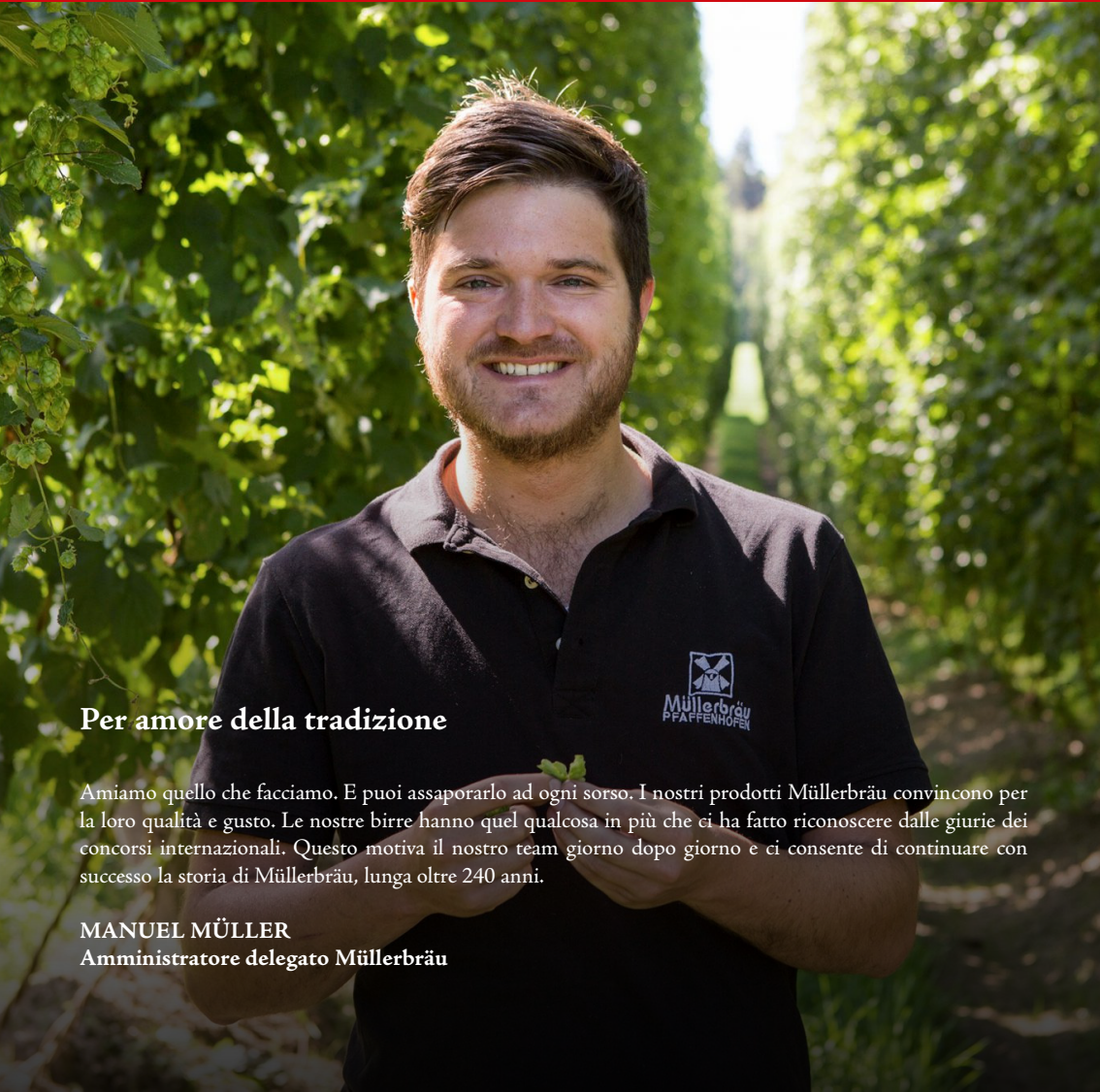
Fonti energetiche rinnovabili per una produzione di birra sostenibile.



## TRADIZIONE

Più di 240 anni di storia. Qualità. Successo. Cuore e anima.





## Per amore della tradizione

Amiamo quello che facciamo. E puoi assaporarlo ad ogni sorso. I nostri prodotti Müllerbräu convincono per la loro qualità e gusto. Le nostre birre hanno quel qualcosa in più che ci ha fatto riconoscere dalle giurie dei concorsi internazionali. Questo motiva il nostro team giorno dopo giorno e ci consente di continuare con successo la storia di Müllerbräu, lunga oltre 240 anni.

**MANUEL MÜLLER**  
Amministratore delegato Müllerbräu



## Con passione e attenzione ai dettagli

Per garantire l'alta qualità delle birre, utilizziamo solo le migliori materie prime. Nella produzione vengono utilizzati prevalentemente luppoli aromatici dell'Hallertau. Il carattere moderno del birrifico è dimostrato dal fatto che un impianto di cogenerazione a biomasse genera tutto il calore necessario utilizzando fonti di energia rinnovabile. Prodotte con passione e attenzione ai dettagli, diamo alle nostre birre il tempo necessario per maturare alla perfezione nelle nostre cantine di stoccaggio.

**ALEXANDER BÜCH**  
Mastro birraio Müllerbräu

## LE TRADIZIONALI

---



## LE STAGIONALI

---



## CRAFT e DRY HOPPING

---



## MISTA

---











Il Birrificio Ayinger nasce nel 1878 grazie all'intuito di Peter Liebhard, proprietario di una locanda ad Aying, e all'investimento del figlio Johann nella costruzione dell'edificio.

Nel '900 inizia una **fase di modernizzazione** della struttura e macchinari che porta a un aumento della produzione e della qualità.

Nel 1999 viene costruita una **nuova birreria**, riuscita sintesi dei sogni del birraio Franz Inselkammer.

Una lunga storia di impresa familiare, portata avanti da ben **7 generazioni**, tra innovazione e cultura della tradizione birraia.







# LE BIRRE

## ACQUA PURISSIMA

da una sorgente a  
176 metri di profondità

## LUPPOLO DELL'HALLERTAU

## ORZO LOCALE

grazie alla collaborazione  
storica con agricoltori locali



Ayinger  
Lager Hell



Ayinger  
Kellerbier



Ayinger  
Jahrhundert



Ayinger  
Bräuweisse



Ayinger  
Urweisse



Ayinger  
Celebrator





NATURALLY  
ADVENTUROUS

## LA NOSTRA STORIA

Eight Degrees Brewing è un pluripremiato birrifico artigianale irlandese con sede a Mitchelstown, Co Cork. Rinomato per la sua innovazione e sperimentazione, è stato fondato ai piedi delle maestose montagne Galtee da Scott Baigent e Cameron Wallace nel 2011.



MICROBIRIFICIO  
ARTIGIANALE



NON  
PASTORIZZATA



NON  
FILTRATA

## ALL'OTTAVO 8 PARALLELO

La passione e missione di Eight Degrees Brewing è produrre birre emozionanti e avventurose utilizzando ingredienti naturali.

## IL BIRIFICIO

Alla fine del 2018 Eight Degrees ha completato un'ambiziosa espansione del birrifico a Mitchelstown, installando un impianto Kaspar Schulz da 60 HL all'avanguardia per facilitare la loro volontà di fornire la migliore qualità di birra in Irlanda. Nello stesso anno, in seguito a una serie di collaborazioni, il birrifico è stato acquistato dal gruppo Jameson Irish Whiskey. Inaspettatamente cinque anni dopo, Kiwi Scott e Aussie Cam, i fondatori, riacquisiscono il birrifico. Una storia avventurosa come le loro birre!



# I NOSTRI FONDATORI



I nostri fondatori hanno realizzato qualcosa di speciale. Sì, producono birre emozionanti e avventurose utilizzando solo ingredienti naturali ma, cosa ancora più notevole, sono esempi unici di un neo zelandese e di un australiano che lavorano insieme in armonia... beh, a parte la strana differenza sportiva.

Sia Kiwi Scott che Aussie Cam hanno imparato a produrre birre dal sapore pieno come birrai casalinghi e poi hanno studiato come produrre queste birre in modo coerente presso Versuchs und Lehranstalt für Brauerei (VLB) Berlino.



## BIRRIFICIO DE BRABANDERE

Forte della sua storia, il birrificio De Brabandere guarda al futuro con fiducia. L'Azienda di oggi incarna il sogno che animava Adolphe De Brabandere quando fondò il birrificio a **Bavikhove nel 1894**. Per la famiglia De Brabandere, ora alla sua **5° generazione**, fare birra è e sarà sempre un'arte. L'ambizione del birrificio De Brabandere è la creazione di sensazioni gustative uniche da condividere. Senza compromessi.



18 94

DE BRABANDERE

BROUWERIJ







## SAPORE NATURALE, CARATTERE DECISO

Il 1894 fu un anno molto speciale: fu l'anno in cui nacque l'unica vera Bavik Super Pils. E da allora la Bavik si è fatta strada verso la qualità e il gusto.



**Nessuna diluizione.** È garantito un gusto completo grazie alla miscelazione in una sola volta di tutti gli ingredienti e acqua in sala di produzione.



Il birrifico opta consapevolmente per i **luppoli «aroma»**, anche se sono molto più costosi dei luppoli «bitter». Questo conferisce alla birra un amaro raffinato e un aroma rinfrescante.



La naturale limpidezza e la stabilità del sapore sono garantite da 8 giorni di fermentazione e da 30 giorni di **lagerizzazione a freddo**.



**Nessuna pastorizzazione.** Proprietà nutritive e organolettiche totalmente inalterate. Perché pastorizzare se puoi non farlo?



BAVIK  
SUPER PILS

BAVIK  
SUPER WIT

# KWAREMONT

PITTIG **6,6%** BLOND

## KWAREMONT, LA BIRRA DEI CICLISTI

Kwaremont è la birra per i leader. Ma soprattutto per tutti coloro che amano il ciclismo. Kwaremont è la ricompensa finale dopo ogni corsa. Su un percorso corto o lungo. Su ciottoli o asfalto. A un ritmo veloce o lento. Kwaremont si adatta ad ogni stagione dell'anno.

Un ciclista appassionato non si riposa mai. È quella passione che ci unisce per condividere una rinfrescante Kwaremont e un Kware-moment.

## RISVEGLIA IL LEADER CHE C'È IN TE

Kwaremont è proprio come la salita micidiale dell'Oude Kwaremont nelle Ardenne fiamminghe: focosa e piena di carattere. Questa birra offre quella scossa di energia che desideri dopo una pedalata a tutto fiato.

Cosa troverai? Un finale distintivo e dissetante con il 6,6% di gradazione alcolica per far fronte alle pendenze più ripide.



### FERMENTAZIONE

Alta



### STILE DI BIRRA

Belgian Ale



### COLORE E CHIAREZZA

Colore ambrato con riflesso dorato



### AROMA E SAPORE

Al naso presenta note speziate e fruttate (miele floreale, albicocca), al palato subito sapida e minerale con una nota amabile nel finale.

6,6%  
ALCOHOL





## UN SAPORE CHE RAPISCE

Dangerousse è una sirena dolce che tutti non vedono l'ora di incontrare. La seduzione è un gioco per lei, e tutti i marinai saranno d'accordo. Una birra liscia ma potente che ti farà rallegrare il cuore.

## LASCIATI SEDURRE!

Dangerousse va servita fresca ma non troppo fredda. Dopotutto, ha il sangue caldo e da fredda non rilascerebbe completamente la ricchezza dei suoi aromi tostati con note di caramello. Rimani sempre vigile, perché nonostante la sua apparente leggerezza e bevibilità, bastano pochi bicchieri per farti capovolgere. Goditi Dangerousse come un marinaio solitario in alto mare che desidera una sirena come compagna o, una volta sulla terraferma, come accompagnamento a un pasto delizioso.



### FERMENTAZIONE

Alta



### STILE DI BIRRA

Belgian Dubbel



### COLORE E CHIAREZZA

Ambrato con riflesso ramato



### AROMA E SAPORE

Corpo pieno ed aroma di malto tostato con un pizzico di caramello e nel finale si riconosce una delicata speziatura.

6,5%  
ALCOL



## UNE SAVEUR À FAIRE CHAVIRER LES COEURS



*Laissez-vous tenter!*





# PETRUS

*Tradition*



## LA TRADIZIONE BIRRAIA BELGA

LA TRADIZIONE DEL BELGIO: una blonde belgian ale, una dubbel e una tripel.

Petrus Tradition è una famiglia di birre che vuole rappresentare la tradizione birraia belga a pieno: nello stile e nell'equilibrio dei sapori.

Tre ricette che portano il gusto e l'esperienza in una nuova dimensione, grazie anche al nostro metodo di produzione tradizionale con i tipici bollitori di rame.

È in corso un rebranding dell'intera linea, che avrà luogo nel corso del 2024.



PETRUS BLOND



PETRUS DUBBEL



PETRUS TRIPEL



È qui che invecchiamo la birra per 2 anni in botti di quercia.  
Ognuna contiene 220 ettolitri ed è realizzata in rovere francese.



## SOUR BEER

Da botti antiche patrimonio dell'Unesco nascono le Petrus Sour Beer, birre con radici che risalgono a secoli fa, prodotte in Belgio secondo la migliore tradizione birraia. Nonostante la sua età, Petrus Sour è giovane nel cuore!

Sono birre maturate a lungo, autentiche, prodotte secondo le migliori tradizioni della produzione delle sour beer belghe.

Nascono per le persone con palati raffinati desiderose di esplorare nuovi confini, scoprendo una produzione antica e storica con le sue peculiarità.

Il mastro birraio usa la misteriosa microbiologia che si svolge nelle botti di rovere per regalarci prodotti unici.

Questa è davvero scienza con un tocco di magia.



**PETRUS  
AGED PALE**



**PETRUS  
RED**

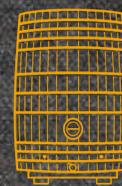


**NITRO CHERRY  
CHOCOLATE**

# PETRUS

*Sour Beers*

DA BOTTI ANTICHE  
PATRIMONIO  
DELL'UNESCO



*Birra invecchiata in botti di quercia*





# STRAFFE HENDRIK

Straffe Hendrik è una birra corposa, potente e completa con i suoi sentori di malto e luppolo.

La famiglia Straffe Hendrik comprende una Tripel e Quadrupel le quali sono le basi da cui si producono stagionalmente le Heritage e le Wild, evoluzioni straordinarie ottenute con maturazione in botte per la Heritage e con rifermentazione con lieviti selvaggi in bottiglia per la Wild.

Si tratta di birre ad alta fermentazione, prodotte grazie a una delicata miscela di speciali varietà di malto della migliore qualità che garantisce una splendida evoluzione del sapore nel corso degli anni.

## LA PIÙ ANTICA BIRRA DI BRUGES

Al giorno d'oggi Straffe Hendrik è l'unica autentica birra di Bruges, fabbricata nell'ultimo birrificio storico ancora attivo nel centro della città.



TRIPEL

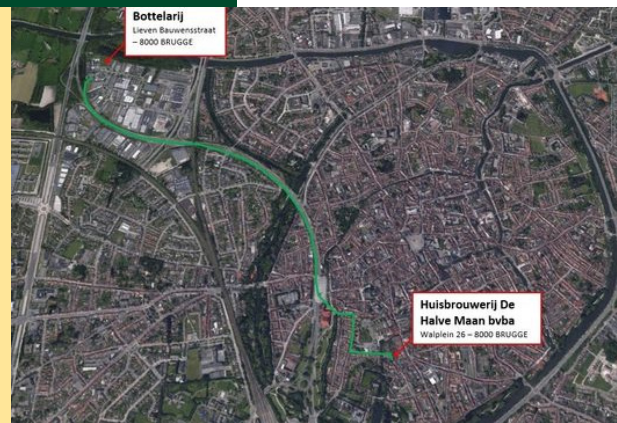
QUADRUPEL

WILD

HERITAGE

## PIPE LINE, 4000 LITRI DI BIRRA OGNI ORA

Sotto le strade della città medievale di Bruges un'innovazione contemporanea: una strada per la birra. La Pipe Line trasporta 4.000 litri di birra all'ora, l'equivalente di 12.000 bottiglie, da uno dei più antichi birrifici ancora operativi del paese, Halve Maan, al suo impianto di imbottigliamento a due miglia di distanza.







# Brugse Zot



BRUGSE ZOT  
BLOND

BRUGSE ZOT  
DUBBEL

## L'AUTENTICA BIRRA DELLA CITTÀ DI BRUGES!

Al giorno d'oggi Brugse Zot, insieme a Straffe Hendrik, è l'unica birra prodotta nel centro di Bruges. Si tratta di una birra naturale che prevede l'uso esclusivo dei migliori ingredienti.

Il birrifico De Halve Maan è una garanzia di qualità e sapore eccellenti.

L'impronta dell'acqua di Bruges è distintiva, risentendo della vicinanza del mare del nord, nelle birre ritroviamo note speziate e minerali caratteristiche e tipiche.

TRADIZIONE E MODERNITÀ NELLA STORIA BIRRAIA DI BRUGES





## BLANCHE DE BRUGES



La "Blanche de Bruges" è tornata a essere una delle bière blanche prodotte dalla famiglia Vanneste, un prodotto che riflette l'esperienza di cinque generazioni di produttori della tipica bière blanche.

All'inizio del 2019, Xavier Vanneste, amministratore delegato del birrificio "De Halve Maan", ha concluso un accordo con Alken-Maes (Heineken) per riportare la birra "Brugs" alle sue radici, producendola secondo la ricetta tradizionale nel centro della città di Bruges e assegnandole il nome originario di "Brugs Tarwebier".

Sulla nuova etichetta è stato aggiunto il logo del birrificio "De Gouden Boom", in modo tale che gli abitanti di Bruges riconoscessero la loro originale bière blanche di un tempo. È stato incluso nell'immagine anche lo scudo della famiglia Vanneste, rimarcando le cinque generazioni di mastri birrai.



**BLANCHE DE BRUGES**





# Corsendonk®

BRASSERIE DU  
**BOCQ**  
www.bocq.be



**1398**

Fondazione del Priorato di Corsendonk. Alcune antiche stampe testimoniano la presenza di un birrificio, un mulino per il malto e un pozzo.

**1906**

Antonius Keersmaekers fa continuare la tradizione del birrificio con le antiche ricette dell'abbazia, producendo la famosa birra Pater.

**2015**

La famiglia Keersmaekers acquista il birrificio Du Bocq, lasciandone intatta la filosofia e identità. Du Bocq è uno dei birrifici più floridi della Vallonia ed è rinomato in tutto il mondo.

**1784**

Viene chiuso per volontà dell'Imperatore Giuseppe II d'Austria. Sopravvive alla Rivoluzione Francese perché acquistato dalla città di Anversa.

**1982**

La birra di Corsendonk si diffonde notevolmente e inizia ad essere prodotta nel birrificio Du Bocq. Viene riconosciuta dai Trappisti come birra d'Abbazia.

**OGGI**

Il successo di Corsendonk non è solo nazionale ma anche internazionale: il 40% della produzione è destinato all'export.





**BIRRE D'ABBAZIA**



**MATERIE PRIME SELEZIONATE**



**RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA / FUSTO**



**Rouse**



**Blanche**



**Blond**



**Agnus Tripel**



**Pater Dubbel**







BRASSERIE DU  
**BOCQ**  
www.bocq.be

## LA BIRRA DEI TEMPLARI

Tempelier fa parte della linea di birre speciali della Corsendonk.

È la birra dei Templari, l'ordine cavalleresco militare-religioso che all'epoca delle Crociate si diffuse dall'Europa al Medio Oriente.

Il logo e l'etichetta richiamano il simbolo dei Templari, una croce rossa sopra una forma di scudo.



Tempelier  
Strong Amber



Tempelier  
Strong Blond





**PORTA®  
BRUCIATA**  
BIRRFICIO

Porta Bruciata nasce nel 2014 a Brescia, dove Marco e Chiara trasformano **l'esperienza in America** e la passione per le famose **IPA** in birre equilibrate, emozionanti e innovative. Il loro obiettivo è di produrre le migliori IPA con i **sentori del luppolo più freschi e vivi possibile.**



Col tempo il birrificio ingrandisce e le referenze aumentano, ma rimangono sempre ferme le caratteristiche che ormai sono un segno distintivo delle loro birre: **piacevolezza di bevuta, freschezza, equilibrio e qualità.**



**CONTRO FIOCCO**  
DDH IPA



**LA PALLATA**  
AMERICAN PALE ALE



**ORIFIAMMA**  
AMERICAN IPA



**LARKIN STREET**  
DOUBLE IPA



**TOM COD**  
HAZY IPA



**DUSKY BAY**  
SESSION IPA



**COGOMA**  
DRY STOUT





# PETROGNOLA

MICROBIRRIFICIO NEL CUORE DELLA GARFAGNANA, IN TOSCANA, CULLA DEL FARRO, RICCA DI SORGENTI PURE.



Prodotte con il **FARRO DELLA GARFAGNANA**



**Cruda e non pastorizzata**



**Non filtrata**

«Queste birre sono nate dall'amore per la Garfagnana, un territorio bellissimo per la sua natura, per i suoi paesaggi e soprattutto per i suoi prodotti.» Queste le parole di Roberto Giannarelli, maestro nella creazione delle birre artigianali Petrognola.



**TAMBURA  
APA  
AL FARRO**



**SANDY  
ROSSA  
AL FARRO**



**INTOLLERANZA  
ZERO  
GLUTEN FREE**



**GIUSTA  
GOLDEN ALE  
AL FARRO**

# GAMMA FISSA BQS IN FUSTO

## LAGER

Germania



## NON FILTRATE

Germania



## PILS

Germania - Belgio



## WEISS - BLANCHE

Germania - Belgio



## IPA / PALE ALE

Irlanda - Italia - Germania



## BELGIAN BLOND ALE - STRONG ALE

Belgio



## AMBER ALE - RED ALE - DUBBEL - QUADRUPEL

Belgio - Irlanda



## DUNKEL - DOPPELBOCK - STOUT

Germania - Irlanda









[www.aliprandibeverage.com](http://www.aliprandibeverage.com)