

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



“libero professionista del luppolo”

Premessa:

Pur non esistendo una definizione ufficiale della birra artigianale è definita spesso anche in contrapposizione alla birra industriale, prodotta dalle grandi multinazionali.

Infatti a causa dei metodi di lavorazione e alle materie prime impiegate è abbastanza evidente che, anche se magari hanno lo stesso nome, la bevanda prodotta in modo artigianale o industriale non sarà la stessa.

La differenza sostanziale, indicata dalla normativa vigente (*Legge 1354/2012, modificata dalla Legge n. 154 del 28 Luglio 2016*), o valutabile direttamente nel gusto, è relativa agli ingredienti impiegati.

La birra industriale usa solitamente surrogati del malto d'orzo a fronte di un vantaggio economico e di una minor qualità della bevanda mentre una birra artigianale è una birra cruda, prodotta senza aggiungere conservanti e prediligendo materie prime di qualità, prodotta da mastri birrai con entusiasmo e creatività e sempre in quantità relativamente limitate.

BIRIFICIO ARTIGIANALE 1913

Nasce da una lunga passione e dalla voglia di riuscire a personalizzare un prodotto per soddisfare le persone a cui piace degustare una buona birra con delle caratteristiche non riscontrabili nella produzione industriale.

Cresce dalla volontà e capacità di saper utilizzare la tecnica e la professionalità ventennale della libera professione di geometra in un mercato completamente diverso in continua evoluzione.

Si sviluppa per la voglia di cambiamento grazie alla costante dedizione, allo studio e ricerca di prodotti, ingredienti, aromi per portare una produzione "personale" ad essere una attività più ampia e complessa che possa far arrivare ad un maggior numero di persone le proprie idee ed evoluzioni sulle ricette classiche.

**Impianto di produzione:**

Birificio artigianale 1913 utilizza un impianto TANKER della BBC inox da 500 litri ca che grazie a 3 fermentatori da 1200 litri e 2 da 1800 garantisce produzioni costanti gestite secondo le necessità in doppia, tripla e quadrupla cotta, con una produzione mensile di 7000 litri ca.

Birre di "esordio":

Inizialmente nascono 3 prodotti derivanti dalla "gestione" in dry hopping di una birra a base pils che viene "alterata" per esaltarne un gusto agrumato, fruttato e speziato e "gestirne" l'amaro:



mix di agrumi, pompelmo e arancia



agrumato



mix unico di frutta tropicale con sfumature floreali e erbacee

Birre attualmente in produzione:

Attualmente vengono prodotti 6 stili di birra:

- SUMMER PILS "CENTRO"
- WHITE IPA "FEDE"
- RED IPA "BUGIA"
- BELGIAN BLOND ALE "QUIPROQUO"
- BLOND ALE "SUMMER"
- BLANCHE "ARMA BIANCA"

...Le prime 3 birre nascono dalla volontà di rendere più freschi degli stili classici che ad alcuni possono risultare "troppo amari" e di renderli più "abbordabili", mediante il "dry hopping" (*luppolatura a freddo*) e la rifermentazione in bottiglia, cercando di esaltarne il gusto fruttato ed il profumo per poterli degustare sempre, soprattutto in un periodo più caldo in quanto più "fresche".

Nella **CENTRO** si sono utilizzati luppoli con caratteristiche specifiche di agrumi, limone e lime, cercando di mantenere un amaro poco persistente, rendendola più fresca e dissetante.

Nella **FEDE** c'è l'unione di 2 stili (IPA e BLANCHE) per cercare, con l'aggiunta di arancio e coriandolo, di rendere caratteristico l'amaro classico dei malti pale realizzando una birra più fresca al palato

Nella **BUGIA** c'è la volontà di proporre la birra rossa attenuando il grado alcolico alterando leggermente il suo gusto "classico" per esaltarne il gusto (frutto della passione, miele, ...) e profumo (frutti rossi, ...).

Nella **QUIPROQUO** si è voluto ricreare uno stile tradizionale con una birra con un grado più elevato che però non risultasse troppo alcolica al palato per evidenziarne il sapore e la "dolcezza".

Nella **SUMMER** si è cercato di esaltare il gusto fresco, fruttato ed il profumo ottenendo una birra chiara fresca e leggera riducendo al minimo l'amaro per renderla molto più beverina e dissetante...

Prodotta in occasione del MIRANO SUMMER FESTIVAL "evento che profuma d'estate e che da dieci anni anima le notti miranesi richiamando persone da tutta la terraferma veneziana e regionale" dove BIRIFICIO ARTIGIANALE 1913 è unico birrifico artigianale presente durante tutta la manifestazione.

Nella **ARMA BIANCA** c'è la volontà di proporre una blanche a ridotto grado alcolico rendendola maggiormente dissetante, grazie all'aggiunta di pompelmo, e "particolare" grazie al pepe rosa. (*particolare la nota acidula caratteristica...*)

"CENTRO"



SUMMER PILS

4,5% vol.

... birra a bassa fermentazione di corpo leggero, molto attenuata e di color oro che presenta una eccellente ritenzione della schiuma e un elegante aroma floreale di luppolo.

Fresca, pulita e rinfrescante, la Pils mette in mostra i malti e i luppoli di ottima qualità con aroma di malto cereale dolce con leggere note di miele e cracker poco tostato ed aspetto dorato chiaro con schiuma bianca.

Il gusto è determinato dall'amaro del luppolo e dal maltato che con il suo gusto dolce da cereale bilancia la luppolatura con finale ben attenuato e fresco.

(estratto da: BJCP linee guida stili birrai 2015)

"FEDE"



WHITE IPA

5,5% vol.

...versione fruttata, speziata e rinfrescante della classica IPA ma di colore più chiaro e con meno corpo con aroma fruttato con speziato leggero dovuto al coriandolo, impartito dalle spezie vere e proprie e/o dal lievito belga e con colore da chiaro a dorato intenso e tipicamente torbida con schiuma generosa, bianca, densa e persistente.

Il gusto grazie al malto può ricordare il pane, con gusti agrumati simili al pompelmo e all'arancia o a frutta con nocciolo come l'albicocca; notando il gusto dato dal coriandolo e dalla buccia d'arancia con un amaro elevato che porta a un finale moderatamente secco e rinfrescante.

(estratto da: BJCP linee guida stili birrai 2015)

"BUGIA"



RED IPA

5,6% vol.

...birra rossa luppolata, amara e moderatamente alcolica ma con gusti di caramello, toffee e/o frutta scura impartiti dal malto con finale secco e un corpo leggero che la rende molto beverina e senza però essere dolce o pesante con aroma fresco di luppolo che ne evidenzia le caratteristiche e con schiuma media da avorio a color crema, con buona persistenza.

Il gusto riflette le caratteristiche dei luppoli utilizzati quali agrumato, speziato, frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco, melone, con note di caramello con amaro medio-alto con finale mediosecco.

(estratto da: BJCP linee guida stili birrai 2015)

"QUIPROQUO"



BELGIAN BLOND ALE

7,0% vol.

...birra bionda doppio malto, inizialmente delicata e dolce di cereale con finale da mediosecco a secco con leggera alcolicità morbida e lieve gusto di luppolo speziato ed al palato è percepibile zucchero leggermente caramellizzato o dolcezza di miele.

Di colore dorato intenso, con schiuma generosa, densa e cremosa di colore tra il bianco e l'avorio con buona ritenzione.

(estratto da: BJCP linee guida stili birrai 2015)

"SUMMER"



BLOND ALE

4,3% vol.

... birra artigianale americana abbordabile, facile da bere e orientata verso il malto, con note di fruttato, agrumato, floreale, dato dal luppolo, ben bilanciata e pulita, rinfrescante senza avere gusti aggressivi.

Di colore giallo chiaro, limpida con schiuma bianca e buona ritenzione.

(estratto da: BJCP linee guida stili birrai 2015)

Prodotta in occasione del MIRANO SUMMER FESTIVAL "evento che profuma d'estate e che da dieci anni anima le notti miranesi richiamando persone da tutta la terraferma veneziana e regionale" dove BIRRIFICIO ARTIGIANALE 1913 è unico birificio artigianale presente durante tutta la manifestazione.

"ARMA BIANCA"



BLANCHE

4,3% vol.

... birra stile belga molto vecchia con moderata dolcezza di malto assieme ai lievi aromi speziati e di cereale del frumento, uniti a un tocco di asprezza, moderato profumo di coriandolo, note speziate o pepate e con fruttato moderato di agrume.

Di colore paglierino chiarissimo e torbida per l'amido e/o il lievito con schiuma densa, bianca con ritenzione molto buona.

Dal piacevole gusto maltato-dolce insieme a un fruttato agrume, fresca, rinfrescante con finale secco e spesso aspro.

(estratto da: BJCP linee guida stili birrai 2015)

Birre "SPECIAL EDITION"

La volontà di provare alcuni sapori diversi ci ha portato a sperimentare alcune influenze legate alle festività o alla nostre montagne:

"GiNGY"

GiNGY
CHRISTMAS IPA

CHRISTMAS IPA

6,0% vol.

mediante il "dry hopping" (luppolatura a freddo) e la rifermentazione in bottiglia si è mantenuto il gusto fruttato, il profumo e l'amaro caratteristico dello stile IPA aggiungendo la speziatura caratteristica del periodo natalizio. nella GiNGY c'è la volontà di proporre una birra scura con un grado alcolico attenuato mantenendo leggermente il suo gusto fruttato ma caratterizzandolo per il periodo di produzione con spezie quali lo zenzero e la cannella.

"MAGO"



MUGO ALE

5,3% vol.

Il pino muggo o anche semplicemente muggo, è un cespuglio aghiforme sempreverde, spontaneo, particolarmente diffuso sulle zone montuose delle Alpi, dove cresce nella fascia tra i 1.500 e 2.600 metri, e fa parte delle piante officinali spontanee da cui viene estratto l'olio essenziale di mugolio, che ha proprietà espettoranti e antiinfiammatorie.

...da una semplice base pils di grado ridotto, attraverso vari procedimenti ed il dry hopping, si è cercato di creare una birra dove l'aroma ed il profumo caratteristico fossero le particolarità di questa birra.

"STREGA"



CIRMOLO ALE

5,4% vol.

Il pino cembro o anche semplicemente cirmolo, è un albero sempreverde aghifoglie, spontaneo, particolarmente diffuso sulle zone montuose delle Alpi, dove cresce nella fascia tra i 1.600 e 2.100 metri, che ha proprietà di migliorare la circolazione sanguigna, regolarizzare il battito cardiaco e di stimolare la mente e il corpo.

...da una semplice base pils di grado ridotto, attraverso vari procedimenti ed il dry hopping, si è cercato di creare una birra dove l'aroma ed il profumo caratteristico fossero le particolarità di questa birra.

In arrivo...

... e tu che birra vorresti?

Birre "in collaborazione"

Nonostante la giovane età birrificio artigianale 1913 ha degli appassionati estimatori che hanno voluto personalizzare le etichette di alcune birre per presentarle ai propri eventi e nei propri shop.

Alcuni di questi:

PENELOPE MYSTRA:



"P. party by Penelope" è una community di persone unite da un intento comune: mimetizzarsi nel buio e lasciar liberare l'energia della musica.

<https://www.penelopemystra.com>

La birra è stata distribuita agli eventi Penelope a Venezia, Barcellona, Berlino, ecc.



alcuni esempi delle etichette realizzate...

9 BISTROT:



Dalla giovane e dinamica realtà imprenditoriale nata a Marghera nel 2010, già proprietaria di Molo di Venezia e Bistrot 55, nasce e cresce l'amore e la passione dei soci fondatori per la ristorazione. <https://www.9bistrot.it/>

La birra è stata realizzata in occasione dell'inaugurazione del museo M9 e dell'attiguo ristorante



alcuni esempi delle etichette realizzate...

Gruppo VEGA:



Vega Società Cooperativa è una solida realtà del commercio associato della Distribuzione Organizzata, che opera nel Veneto e nel Friuli-Venezia Giulia con una rete di oltre 300 punti vendita, suddivisi tra Superstore, Supermercati, Superette, Negozi specializzati e negozi di vicinato.

<https://www.gruppovega.it/>

La birra viene distribuita nei vari punti vendita presenti nel Veneto e nel Friuli-Venezia Giulia.



alcuni esempi delle etichette realizzate...

AMICI della laguna e del porto:



Amici della Laguna e del Porto è il luogo di incontro delle realtà lagunari e del territorio che insieme sostengono progetti in ambito sociale: seminari, manifestazioni, raccolta fondi e interventi di sensibilizzazione per attività di beneficenza.

<https://amicilagunaeporto.it>

La birra è stata presentata durante la V^a edizione della cena di beneficenza "giornata mondiale per le malattie rare" del 08.02.2020.



alcuni esempi delle etichette realizzate...

Distribuzione:

La distribuzione viene gestita direttamente secondo le necessità del cliente cercando di non vincolare tempi di consegna e quantità ma cercando di garantire la massima disponibilità secondo esigenze specifiche.

Ci puoi trovare anche da:

BISTROT 55	Piazza E. Ferretto, 55	Mestre – Venezia
Osteria TREFANTI	Santa Croce, 888	Venezia
AL VECIO GOPION	San Marco, 220	Venezia
OSTARIA VITE ROSSA	Via Bembo, 34	Mestre - Venezia
ORIENT EXPRESS	Via Marconi, 106	Ponte San Nicolò – Padova
Pasticceria CORONA	Viale San Marco, 66	Mestre - Venezia
Antica rosticceria GISLON	San Marco, 5424	Venezia

Birrificio artigianale 1913 “on the road”

Ritenendo fondamentale il rapporto diretto con la gente, con l'appassionato di birra, il neofita o la persona che vuole solo bere una buona birra siamo sempre presenti alle varie manifestazioni sul territorio.

Tra cui:

MIRANO SUMMER FESTIVAL	https://miranosummerfestival.it/
Fiera della birra Santa Lucia di Piave	http://www.fierabirra.it/
Fiera dell'agricoltura MIRANO	http://www.festagricolturamirano.it/
Passione birra Caltana	www.caltanainfesta.it
Tecno bar & food Padova	https://tecnobarfood.it/
Roads on the way	https://roadsontheway.com/

Commercializzazione:

L'importanza della commercializzazione del prodotto ci ha conseguentemente portato a dotare la nostra produzione di uno specifico codice a barre (codice EAN):



1913birraartigianale

Trattandosi inoltre di un prodotto artigianale fatto in “assoluta autonomia e libertà” vi è la possibilità di poterne gestire le caratteristiche creando una birra specifica che si adatti alle occasioni come ad esempio alcune eventi particolari o anniversari o feste private, potendo personalizzarne le etichette per renderle maggiormente identificative del prodotto, dell'evento o di chi organizza.

La gestione e personalizzazione della produzione può conseguentemente portare, influenzando sui costi di gestione del prodotto e sul costo finale di vendita, data la tipologia e l'interesse verso questo tipo di prodotto artigianale, ad un ottimo riscontro sul gusto e sul piano economico.



BIRRIFICIO ARTIGIANALE 1913 SRLS

Raffaele De Martin

BIRRIFICIO ARTIGIANALE 1913 SRLS

Sede legale:

via Francesco BARACCA n.34
30173 Mestre VENEZIA
P. Iva 04492370277

Sede produzione vendita e degustazione:

via Accoppè Fratte n.9
30035 Mirano VENEZIA

Seguici:



birrificio artigianale 1913
socialmanonsuisocial
www.birrificio1913.it

info e contatti: 1913birraartigianale@gmail.com
+39 348 4527701