

Birre d'Autore





Colore SRM

- 2 Paglierino pallido
- 3 Paglierino
- 4 Oro
- 6 Oro intenso
- 9 Ambrato pallido
- 12 Ambrato medio
- 15 Ambrato scuro
- 20 Marrone
- 30 Marrone scuro
- 40+ Nero

Grado amarezza IBU

- Lambic belga: 11-23
- Leffe: 15-30
- Kölsch: 18-25
- Märzen/Okttoberfest: 18-25
- Birra comune inglese: 20-35
- Porter: 20-40
- Brown Ale: 15-25, le varianti nordamericane hanno valori più alti, 25-45
- Boemia Pilsener: 30-45, a volte può variare fino a 100 (per es. German Bitterpils)
- India Pale Ale: 40 o più
- Irish Stout tipica della Guinness: 25-60

Il birrificio San Michele nasce nell'ottobre del 2010 dalla passione per la birra artigianale e dal desiderio di far riscoprire molto piacevoli e sorprendenti stili birrari poco diffusi commercialmente.

La scoperta della birra artigianale dall'ideatore e fondatore del Birrificio San Michele, Bruno Gentile, risale a molti anni prima, grazie ad un incontro con un vecchio e saggio birraio del nord dell'Europa, luogo in cui questo pregiato nettare era presente da sempre.

In quell'occasione, Bruno non solo viene illuminato da un'esperienza gustativa mai provata prima e dai saggi consigli del birraio, ma si rende conto che non era possibile che avesse trascorso buona parte della propria vita (...tra numeri e computer...) con l'inconsapevolezza che esistesse una cosa così buona che non avesse ancora avuto modo di assaporare nel proprio paese. Così nasce il desiderio di condividere questa esperienza che da gioco diventa un vero e proprio mestiere e ora con uno stabilimento di oltre 1000 mq.

La passione per la birra ha spinto il Birrificio San Michele non solo a un meticoloso lavoro di ricerca del gusto e dei profumi, ma anche a comprendere tutte le altre sensazioni che le sue birre provocavano. Ogni Birra San Michele ha specifiche caratteristiche che la contraddistinguono in modo armonico su ciascuno dei nostri sensi. Nulla è stato dato al caso, neppure i colori delle etichette e tantomeno i nomi delle birre che evocano particolari similitudini alle omonime Opere e musiche che li richiamano. In molti ci chiedono quale sia il segreto del gusto unico di una buona birra. Noi rispondiamo "Semplice lo si legge tra le vie di un borgo antico, dai boschi che ci circondano, dall'acqua che nasce dalle nostre montagne. E come la musica crea la sua sinfonia mostrandoci quanta bellezza ci viene donata, qui nasce il nostro birrificio, frutto di passione e ricerca di ciò che è buono veramente".

Oggi, dopo studi e sperimentazioni, ricerche dei sapori e sugli abbinamenti con il cibo, nascono al Birrificio San Michele 12 tipi di birre crude, non filtrate e tantomeno pastorizzate. Il Birrificio San Michele produce attualmente (Ottobre 2015) circa 200.000 bottiglie all'anno e esporta in molti paesi esteri, anche in quelli dove le birre locali hanno una lunga tradizione.



Aida

Fermentazione: alta
Stile: Fumè
Gradi: 5,2% vol.
Grado plato: 11,8
Colore: ambrato medio (12)
Amarezza IBU: 20

Note gustative: una fumè proprio come il colore della sua pelle, i malti affumicati con legni di faggio regalano sensazioni straordinariamente dissetanti
Abbinamenti: griglia - salumi
pesce - molluschi - cotechini

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - Fusto

Manon

Fermentazione: alta
Stile: Blanche
Gradi: 5,4% vol.
Grado plato: 12,5
Colore: paglierino (2)
Amarezza IBU: 10

Note gustative: una blanche delicata dal corpo quasi inesistente. Delicata, con note agrumate tendenti all'arancia e profumo di coriandolo, fiori e miele
Abbinamenti: aperitivo - pesce
sushi - primi delicati

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - Fusto

12

Tosca

Fermentazione: bassa
Stile: Pilsner
Gradi: 5% vol.
Grado plato: 11,5
Colore: oro (4)
Amarezza IBU: 30

Note gustative: una pilsner amara come la sua triste storia. Al palato risaltano il gusto secco e amaro della tradizione ceca e il profumo "erbaceo" del luppolo
Abbinamenti: formaggi poco stagionati
primi - verdure Insalate

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - Fusto

4

2

Butterfly

Fermentazione: alta
Stile: Kölsch
Gradi: 5% vol.
Grado plato: 11,6
Colore: oro (4)
Amarezza IBU: 20

Note gustative: una Kölsch leggera e delicata appunto come una farfalla che si abbina con qualsiasi piatto. I sapori leggermente fruttati e una nota amara si fondono in un equilibrio sensoriale perfetto
Abbinamenti: un po' di tutto

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - Fusto

4



Birre d'Autore



La Valchiria

3

Fermentazione: alta
Stile: Weizen
Gradi: 5% vol.
Grado plato: 11,5
Colore: paglierino (3)
Amarezza IBU: 20

Note gustative: una weizen la cui schiuma ricorda appunto le chiome delle valchirie. Bouquet fruttato in cui prevalgono banana e chiodi di garofano in mix lievemente aspro, ma piacevole
Abbinamenti: pizza - frittura - carni grasse

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - Fusto

Desdemona

15

Fermentazione: alta
Stile: Stout
Gradi: 5% vol.
Grado plato: 11,5
Colore: ambrato scuro (15)
Amarezza IBU: 35

Note gustative: una stout dal gusto deciso come l'eroina di Shakespeare. Il gusto del malto tostato e la cremosità del caramello distinguono per classe e ricercatezza
Abbinamenti: agnello - carni rosse - ostriche

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - Fusto

Lady Macbeth

9

Fermentazione: alta
Stile: Indian Pale Ale
Gradi: 5,5% vol.
Grado plato: 13,5
Colore: ambrato pallido (9)
Amarezza IBU: 50

Note gustative: il suo amaro piacevole e la sorprendente dolcezza la rendono particolarmente seducente
Abbinamenti: crostacei - formaggi dolci - pesce

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - Fusto

Traviata

6

Fermentazione: alta
Stile: Miele
Gradi: 6,2% vol.
Grado plato: 14,1
Colore: oro intenso (6)
Amarezza IBU: 50

Note gustative: il suo amaro piacevole e la sorprendente dolcezza la rendono particolarmente seducente
Abbinamenti: crostacei - formaggi dolci - pesce

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - Fusto



Birre d'Autore



Carmen

20

Fermentazione: alta
Stile: American Pale Ale
Gradi: 6,2% vol.
Grado plato: 14,1
Colore: marrone (20)
Amarezza IBU: 30

Note gustative: una american pale ale, contemporaneamente dolce e amara come la passionale sigaraia, nonché terzo posto come birra dell'anno nel 2011. Un irresistibile cocktail di frutta e spezie in assoluta armonia tra dolce e amaro. La rendono particolarmente seducente
Abbinamenti: carni rosse - primi molto conditi - panettone con canditi

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - lt 1,50 - Fusto

Norma

2

Fermentazione: alta
Stile: Castagne
Gradi: 6,8% vol.
Grado plato: 14,8
Colore: paglierino (2)
Amarezza IBU: 20

Note gustative: birra alle castagne che le accomuna alla stessa sorte dell'eroina dell'omonima opera, nonché eletta come birra dell'anno nel 2011. Corposa, con un deciso aroma di malto tostato, caramello e un inaspettato delicato retrogusto
Abbinamenti: formaggi stagionati - pandoro

Formato: lt 0,33 - lt 0,75 - lt 1,50 - Fusto

Turandot

40+

Fermentazione: alta
Stile: Abbazia
Gradi: 8,5% vol.
Grado plato: 18,8
Colore: nero (40+)
Amarezza IBU: 20

Note gustative: una abbey con un gusto che è tutto un enigma. Caramello, liquirizia, cioccolato e note tostate si contraddistinguono in questa scura da sbalzo
Abbinamenti: dolci - meditazione

Formato: lt 0,33 - lt 0,75

Semiramide

30

Fermentazione: alta
Stile: Barley Wine
Gradi: 10,5% vol.
Grado plato: 21,5
Colore: marrone scuro (30)
Amarezza IBU: 20

Note gustative: una barley wine imperiale, e infine la new entry. Le note di uva passa e fragola donano grande raffinatezza ad una birra adatta alle grandi occasioni
Abbinamenti: dolci - meditazione

Formato lt 0,33 - lt 0,75