



Birra Artigianale

La prima birra d'Italia nasce a Nizza Marittima nel 1789 per mano del sig. Ketter. Non poteva che essere un prodotto vero, sincero, ottenuto da materie prime estremamente naturali e genuine. Ci immaginiamo che servisse per dissetare ed allietare rudi contadini che scendevano al porto per vendere le loro merci, così come fresco sollievo per marinai lontani da casa. La pensiamo bevanda del popolo, di un popolo che fa amicizia, si aiuta, si conforta ed ama brindare in compagnia, in allegria, parlando di libertà e progettando il futuro "regno d'Italia". Chissà se Mazzini, Garibaldi, Cavour, Bixio alla debole luce di una lampada a petrolio con dieci, cento, mille patrioti e dieci, cento, mille boccali...per il gusto di essere primi.

Le moderne 1789 intendono riprendere la spirito e la pura artigianalità sviluppata dal sig Ketter per realizzare birre vere, pure, genuine che creino aggregazione con buoni amici e buoni cibi:

Le Birre 1789 sono birre di alta qualità non pastorizzate, non filtrate, senza alcuna aggiunta di conservanti chimici.

Gli ingredienti sono certificati e scelti con cura ed attenzione: malto d'orzo distico, luppolo selezionato, lievito stabilizzato, acqua pura di montagna.

L'ispirazione delle birre 1789 è quella della bassa fermentazione della scuola tedesca. Questo stile impone tempi di fermentazione e maturazione lunghi, sino a 28 giorni e anche oltre per le speciali.

Birra 1789

14021 Buttigliera d'Asti AT

www.1789.it



NIZZA argento

Colore dorato, opalescente con schiuma pannosa, abbondante e persistente. Il naso è fragrante dominato da un bel mielato, con sentori di crosta di pane e di un erbaceo molto fine. In bocca l'attacco è dolce, di miele di acacia. Il percorso verso l'amaro è lento, gradevolissimo. La gasatura è adeguata, con un bellissimo perlage nel bicchiere.

Gr. alc. 4,8%



BALTHAZAR rame

Ambrata carica, molto limpida, schiuma perfetta. Il naso è ricco, con sentori di rosa, viola, frutti rossi, lamponi, in bocca densa, quasi viscosa: miele, pesca sciropata, nocciola. Il corpo decisamente alto la rende impegnativa, da degustazione.

Gr. alc. 8,0%



BALTHAZAR oro

Colore dorato, limpido, schiuma persistente. Il naso è pulito, apparentemente semplice, di camomilla. In bocca è abboccata, molto "warming", zuccherata, morbida. Letilico è mascherato dal corpo enorme: il finale è però pulito.

Gr. alc. 8,0%



KETTER noir

Colore ambrato carico con riflessi aranciati. Naso caldo di caramello, viola, frutti di bosco e noci. In bocca è morbida, abboccata, di struttura. Si avvertono note di miele di castagno, nocciola, ribes. Di corpo sostenuto, ha un amaro contenuto.

Gr. alc. 6,8%



Champs d'Orge

Birra chiara bianca ad alta fermentazione non pastorizzata affinata in bottiglia prodotta artigianalmente dal birrificio Orgemont nei pressi di Reims nella regione dello Champagne con delicato dosage di Marc du Champagne. Il risultato è davvero sorprendente: al malto d'orzo dai campi della regione Champagne-Ardenne si legano perfettamente i sentori di crosta di pane e vaniglia tipici dello Champagne. Frizzantezza decisa ed un perlage finissimo danno sensazioni al palato sinora mai sentite. Una birra unica!

Gr. alc. 6,0%