

CATALOGO 2025



BeerMania 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



Belgio
Vallonia



Italia
Lombardia



Italia
Toscana



Germania
Baviera



Irlanda
Contea di Cork



Belgio
Fiandre Occidentali





**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 della regione. Questi ultimi vengono trattati nella storica malteria di Monaco tramite i sistemi tradizionali.

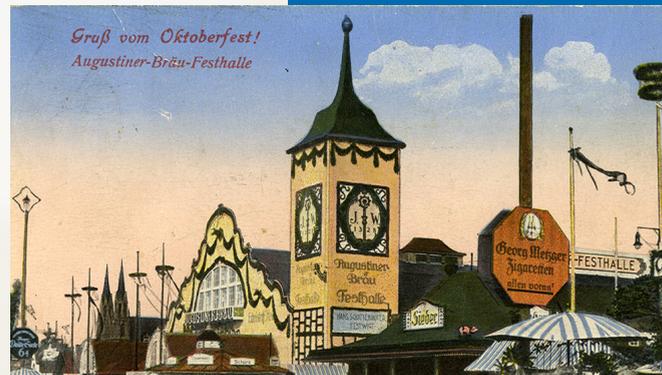


ALTISSIMA QUALITÀ

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



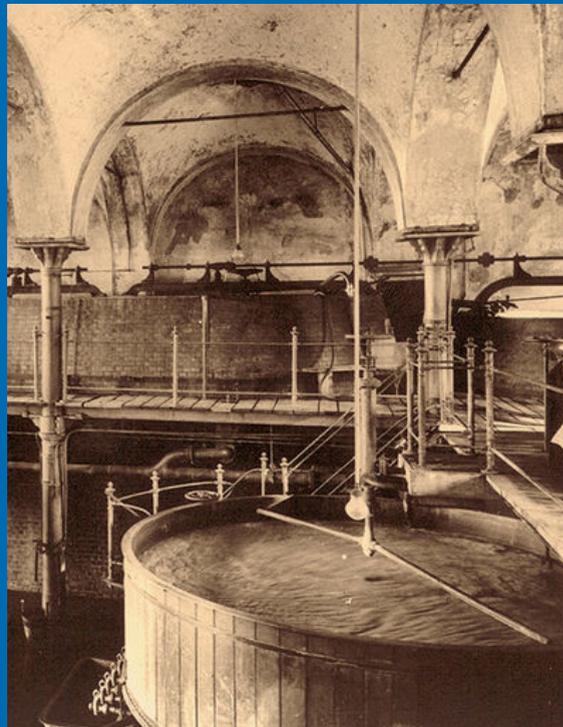
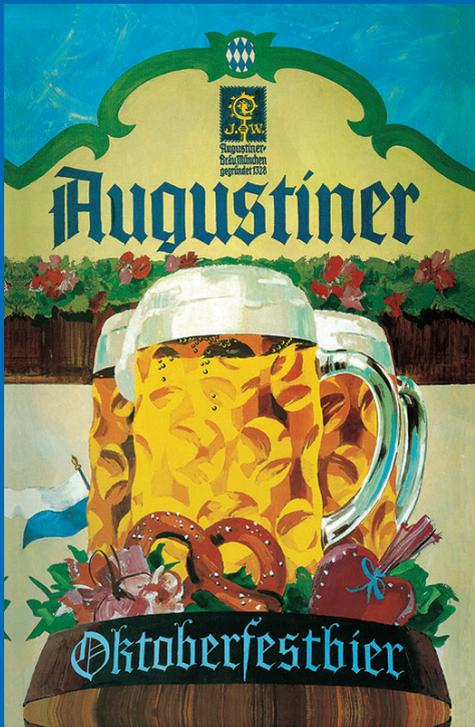
AUGUSTINER
HELLER
MAIBOCK



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**. Nel 2024 sono stati ultimati i lavori per un nuovissimo birrificio e ristorante realizzato con tecnologia di ultima generazione ed energie eco-sostenibili.



**Birrificio Familiare
dal 1775**

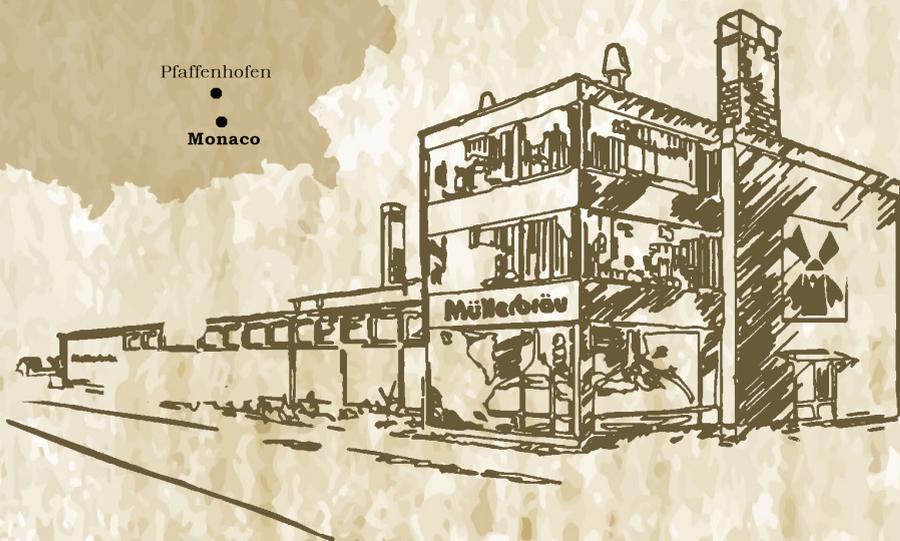


**Lunga
maturazione**



**Pastorizzazione
flash**

Pfaffenhofen
●
●
Monaco



MATERIE PRIME

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



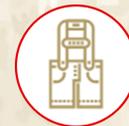
PREMI

Siamo orgogliosi dei premi che abbiamo ricevuto negli ultimi anni.



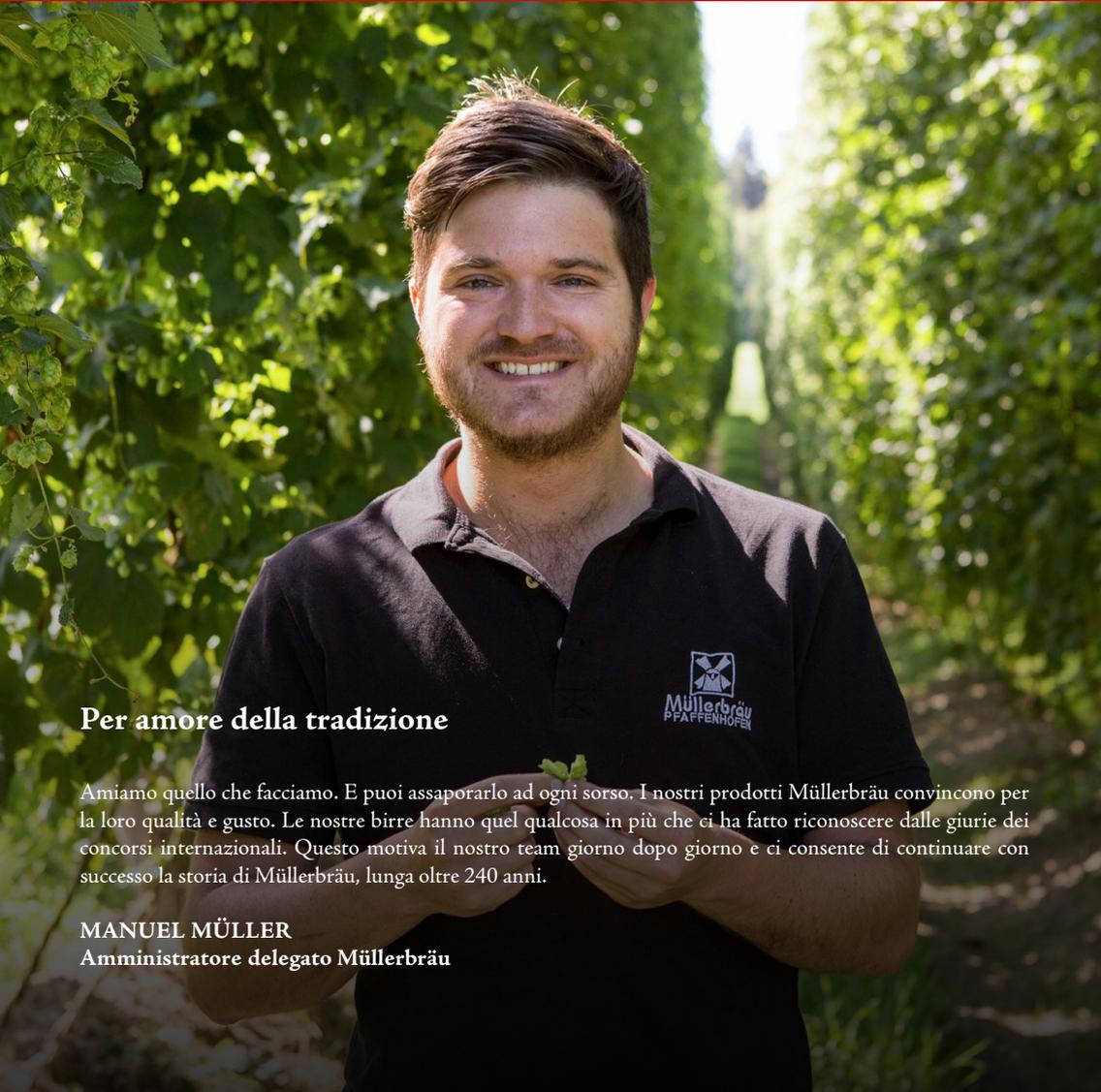
ECO-ENERGIE

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



MÜLLER
HELL



MÜLLER
WEISS



MÜLLER
HOPFENLAND
PILS



MÜLLER
FESTUS
KELLER



MÜLLER
DUNKEL



MÜLLER
DUNKEL
WEISSE

LE STAGIONALI



MÜLLER
FESTBIER



MÜLLER
BAVARIATOR

CRAFT e DRY HOPPING



MÜLLER
RED NAX

MISTA



MÜLLER
RADLER



 Müllerbräu

Müllerbräu

Müllerbräu



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.



**THE FULL
IRISH IPA**

**CITRA
IPA**

**HOWLING
GALE ALE**

**SUNBURNT
IRISH RED**

**KNOCKMEAL
DOWN STOUT**

**BOHEMIAN
PILSNER**

**SEISIUN
SESSION IPA**

BIRIFICIO DE BRABANDERE

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

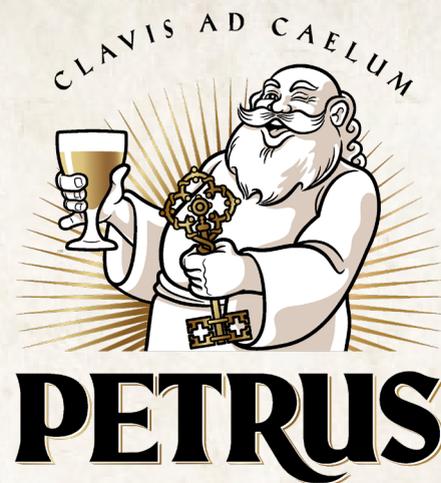
6,5%
ALCOL



UNE SAVEUR À FAIRE
CHAVIRER LES COEURS



Laissez-vous tenter!



LA TRADIZIONE BIRRAIA BELGA

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

Clavis ad Caelum significa "la chiave del paradiso": lo sapevate che Petrus, tradizionalmente raffigurato con una chiave in mano, custodisce la porta del Paradiso? È lui che decide chi può entrare... o meno!

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



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**

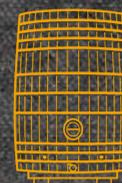


**NITRO CHERRY
CHOCOLATE**

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

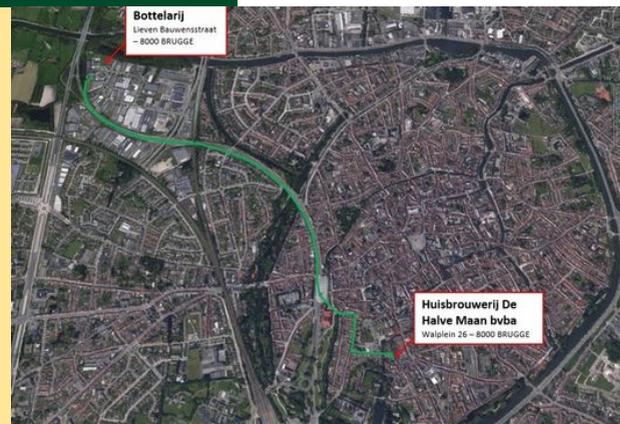
QUADRUPEL

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.





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



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

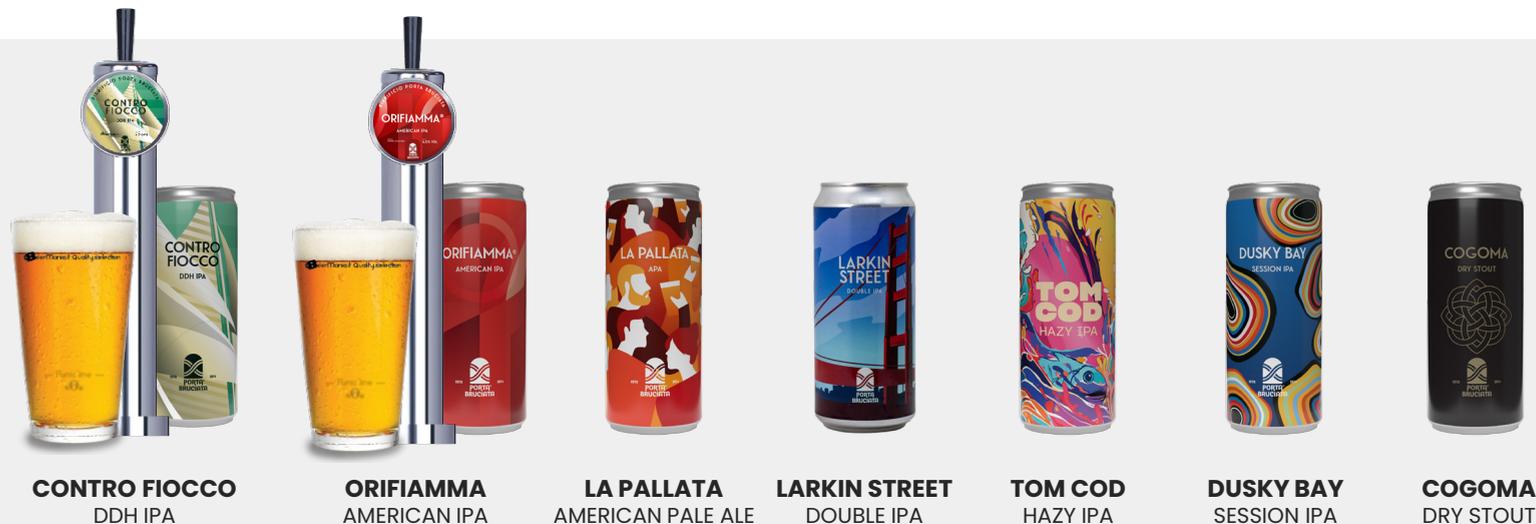




Porta Bruciata nasce nel 2014 a Brescia, dove Marco e Chiara trasformano **l'esperienza in America** e la passione per le famose **IPA** in birre equilibrate, emozionanti e innovative. Il loro obiettivo è di produrre le migliori IPA con i **sentori del luppolo più freschi e vivi possibile.**



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.**





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







Beermania.it