



REGIONE CAMPANIA

CAMPANIA BEEREXPO

SALONE REGIONALE
della
BIRRA ARTIGIANALE

5/6 giugno
2023

M museo
archeologico
nazionale
di napoli



CAMPANIA
BEEREXPO
SALONE REGIONALE
BIRRA ARTIGIANALE *della*
5/6 giugno
2023
M museo
archeologico
nazionale
di napoli

Regione Campania
Direzione Generale per lo Sviluppo Economico
Unità Operativa Dirigenziale 50.02.06

Segreteria Organizzativa
Miriade & Partners Srl
www.miriadeweb.it

Primo Salone regionale della Birra Artigianale

Il Campania Beer Expo, primo Salone regionale della Birra Artigianale, è promosso su iniziativa dall'Assessorato alle Attività Produttive della Regione Campania, che ne ha affidato l'organizzazione ad operatore economico specializzato, nell'ambito della Legge regionale della Campania 24 giugno 2020, n. 16 che prevede misure a sostegno della agricoltura di qualità e del patrimonio agro-alimentare nel settore della produzione di birra agricola e artigianale. La Legge regionale tra le altre cose promuove: l'attività di identificazione e di valorizzazione della produzione birraia agricola e artigianale della Campania; occasioni e iniziative di informazione, promozione e valorizzazione del prodotto "birra agricola e artigianale della Campania" anche attraverso una fiera annuale della birra agricola e artigianale da tenersi, a rotazione, nei diversi territori della Regione.

Il Campania Beer Expo si inserisce in un momento particolarmente interessante per il settore agroalimentare italiano e la Campania in tal senso presenta un patrimonio estremamente ricco di risorse di notevole pregio sotto il profilo agro-alimentare, dotato di grande attrattività per numerose tipologie di target ed in grado di generare, se adeguatamente sviluppato, un significativo impatto sul sistema socioeconomico regionale.

Il "Campania Beer Expo – Salone Regionale della Birra Artigianale" si svolgerà lunedì 5 e martedì 6 giugno 2023 presso il MANN – Museo Archeologico Nazionale - di Napoli. La scelta del MANN – Museo Archeologico Nazionale di Napoli è legata alle caratteristiche di questa istituzione culturale, è tra le più antiche ed importanti istituzioni culturali al mondo, per ricchezza e unicità del patrimonio e per il suo contributo offerto al panorama culturale europeo. Imponente nell'architettura e nelle collezioni, protagonista della vita culturale in città, è una struttura aperta alla modernità e disponibile alle contaminazioni.

L'evento è dedicato ai beerlovers e agli operatori, con banchi d'assaggio, Masterclass e BeerLAB aperti al pubblico di beerlovers e agli operatori specializzati, incontri B2B aperti agli operatori accreditati e un opening iniziale di benvenuto.

www.campaniabeerexpo.it

BIRRIFICI

1. **082TRE**
2. **84030**
3. **Birra Amore**
4. **Birrificio Karma**
5. **Birrificio Artigianale Napoletano**
6. **Birrificio Dell'Aspide**
7. **Birrificio Sorrento**
8. **Birrificio Ventitré**
9. **Cifra**
10. **Cuoremalto**
11. **Kbirr Napoli**
12. **Magifra Excellent Craft Italian Beer**
13. **Mal Brewing**
14. **Maestri del Sannio**
15. **Microbirrificio Artigianale Okorei**
16. **Microbirrificio Artigianale Incanto**
17. **Serrocroce - La birra artigianale da filiera agricola**
18. **Skapte Handcraft Beer**
19. **Parthenya**

MICROBIRRIFICIO ARTIGIANALE 84030

Il Microbirrifico artigianale 84030 nasce nel 2022 dal cuore e dalla mente di tre giovani ragazzi, Giovanni, Alessio e Antonio, che, oltre ad essere legati da una profonda amicizia e dalla passione per il mondo brassicolo, sono uniti in particolare dall'amore per il proprio paese: Sanza, un piccolo borgo a cavallo tra il Vallo di Diano e il Cilento. Proprio per questo il birrifico vuole essere un omaggio al proprio territorio e alle proprie radici, a partire dal primo ingrediente alla base di ogni ricetta: l'acqua. Pura e incontaminata, proviene direttamente dalle sorgenti del Monte Cervati, la vetta più alta della Campania. La piccola produzione 100% artigianale conta al momento tre tipologie di birra (Donna Nina, Martiza e Pisacane), per le quali si utilizzano malti provenienti per la maggior parte da filiera agricola italiana con l'aggiunta di altri ingredienti prodotti preferibilmente da aziende agricole del territorio.

DONNA NINA

Kölsch

5% vol.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata né microfiltrata, prodotta con metodo artigianale. Dal sapore deciso, viene prodotta con l'acqua delle sorgenti del Monte Cervati e con materie prime selezionate. I lieviti sul fondo della bottiglia sono indice di una birra artigianale "viva", non viene filtrata e pastorizzata, ed è rifermentata in bottiglia senza aggiunta di CO₂ e/o conservanti o aromi artificiali.

PISACANE

IPA

6% vol.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata né microfiltrata, prodotta con metodo artigianale. Subito predominante un aroma floreale, erbaceo e agrumato; con retrogusto medio secco con un amaro persistente ma senza asprezza. Schiuma abbondante e persistente, la birra si presenta con un intenso colore giallo oro e una lieve torbidità legata al dry-hopping.

SANZA (SALERNO)
SITO INTERNET & SOCIAL
WWW.INSTAGRAM.COM/MICROBIRRIFICIO84030/
WWW.FACEBOOK.COM/MICROBIRRIFICIO84030

CAMPANIA BEER EXPO

MARTIZA

Altbier

6,6% vol.

Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata né microfiltrata, prodotta con metodo artigianale, prodotta con l'acqua delle sorgenti del Monte Cervati e con miele di erica biologico. Presenta all'assaggio un aroma pulito ma robusto, con un deciso accento di crosta di pane e leggere note di caffè tostato che lasciano spazio al retrogusto di caramello conferito dal miele. L'aroma del luppolo, mai invadente, esalta il sapore del malto con un finale persistente da medio-secco a secco, dolce-amaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'azienda Nirvana Srl si affaccia sulla scena della produzione di birre artigianali italiane nel 2008 ad Alvignano, in Campania a seguito delle sperimentazioni brassicole del fondatore Mario Cipriano, dando così concretezza alla sua profonda passione per l'homebrewing. Nel 2014 si trasferisce ad Alife, alle pendici del Massiccio del Matese (Appennino Sannita). Le birre KARMA mutuano il loro nome dal termine di origine sanscrita kárman da cui karma, utilizzato nelle religioni indiane, che implica l'idea di "creare qualcosa agendo" e ben si addice all'idea di dinamicità e creatività, che sono profondamente alla base della filosofia che muove le scelte dell'azienda. KARMA, come le autentiche birre artigianali, è rifermentata in bottiglia e presenta sedimento, processo produttivo che permette di mantenere inalterate tutte le qualità nutrizionali e organolettiche. La qualità di KARMA è garantita anche dalla scelta di ingredienti di alta qualità: selezionati malti tedeschi e inglesi, miele di castagno biologico. Si utilizzano inoltre i migliori luppoli tedeschi e americani. La birra KARMA riscopre ingredienti poveri e locali come il mosto di vino (da vitigni autoctoni come l'asprinio, il pallagrello, il falerno e la falanghina), le bucce d'arancia, il limone, la mela "annurca", oltre al rinomato caffè Kimbo, che le danno un sapore unico e una buona dose di tipicità. Il birrifico ha inoltre sviluppato negli anni un originale ecosistema tra produttori, consumatori e filiera produttiva, facendo rete con le realtà più genuine del territorio.

SUMERA**Tripel****Italian Ale al farro****7,5% vol.**

Birra chiara ispirata allo stile triple belga. Colore giallo dorato carico, leggermente velata. Al naso note di frutta a pasta bianca e un leggero speziato finale, equilibrato da un etilico piccante e pungente. Il sorso è pieno, con un ingresso dolce. Il calore gustativo è evidente ma è ben bilanciato da una decisa secchezza che lascia la bocca pulita e pronta per un altro sorso.

KARISMA**American lager****6% vol.**

Karisma è la reinterpretazione di Karma dello stile tedesco lager con un tocco di America. Con l'aggiunta di luppoli americani, anche in dry hopping, la birra acquista un carattere inedito, strizzando l'occhio alle birre del nuovo continente. Ecco quindi note agrumate, esotiche e resinose, che adagiate su un sottile corpo con note di malto e cereali fanno risaltare aromi e amaro tipici della luppolatura made in USA.

LUPILA**Pils & Lupino Gigante****5% vol.**

La Lupila è una birra chiara a bassa fermentazione, in stile pilsner. Limpida, grazie alla lunga maturazione, è una birra semplice ed elegante, con note erbacee grazie ai luppoli europei utilizzati. Oltre al malto d'orzo e i luppoli è stato aggiunto un particolare ingrediente legato al territorio, il lupino gigante di Vairano presidio Slow Food.

CUBULTERIA**Italian wheat****6,5% vol.**

Birra chiara prodotta con una miscela di malto d'orzo e di frumento e speziata con agrumi. Colore giallo dorato carico con riflessi arancio. Schiuma bianca. Al naso note fruttate e speziate, molto morbide e ben integrate tra loro. Il sorso ha un ingresso dolce, con la presenza del fruttato già presente al naso, a cui si va ad aggiungere sul finale una buona secchezza ed una leggera nota acidula che contribuisce a pulire il palato. Birra complessa, elegante e intrigante.

AMBER DOLL**Amber Honey Ale****5,7% vol.**

Birra speciale ambrata ad alta fermentazione caratterizzata da un elegante blend di sei malti pregiati e luppoli continentali e americani. Il miele di castagno impreziosisce ed evidenzia l'unicità di questa personale ricetta. Rifermentata e affinata in bottiglia, forma sedimento naturale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Birrificio Artigianale Napoletano è il primo della città di Napoli con un impianto di produzione proprio ed un laboratorio interno per le analisi delle proprietà chimico-fisiche e microbiologiche dei propri prodotti. È anche il primo birrificio artigianale 4.0 in Italia, con tecnologie interconnesse tra loro che puntano alla rapidità, sicurezza e ripetibilità di ogni processo, riducendo a zero ogni rischio di contaminazione. In linea con le scelte sostenibili dell'azienda, l'energia elettrica utilizzata deriva al 100% dal sole tramite pannelli fotovoltaici di 150 kw/h, che rendono l'intera produzione sostenibile e ad impatto zero. N'artigiana è la prima birra prodotta con il Sole di Napoli. Affiancati da una moderna tecnologia produttiva e spinti dalla passione per l'originalità, il Birrificio Artigianale Napoletano realizza birre napoletane per provenienza e identità. La mission è quella di realizzare una birra che si abbini perfettamente con la pizza napoletana, valorizzare il made in Naples ed essere un modello di green economy.

N'ARTIGIANA ORO

Lager

4,8% vol.

Perfetta per i sapori decisi della cucina napoletana ed insuperabile se accostata a pizza, pesce e carni bianche. Bassa fermentazione, colore oro brillante con schiuma bianca e compatta, delicato aroma floreale e oli essenziali di luppolo, gusto equilibrato con leggera amarezza.

N'ARTIGIANA ROSSA

Lager

5,0% vol.

Pensata per i veri intenditori, intensa e dal gusto autentico, ideale per primi piatti a base di carne come il ragù ma anche per carni complesse come porchetta e bistecca alla fiorentina. Bassa fermentazione, colore bruno con riflessi rubino, schiuma bianca e compatta. Iniziali note fruttate con caldo aroma di malto e caramello dal sapore intenso e finale coinvolgente.

N'ARTIGIANA AMBRATA

Pale Ale

5,8% vol.

Per il suo bouquet avvolgente, è perfetta con primi piatti strutturati come pasta e patate o pasta e fagioli, ma anche con secondi complessi come pollo o coniglio. Alta fermentazione, colore ambrato e luminoso, schiuma bianca e compatta, iniziali note maltate, profumi di vaniglia e chiodi di garofano. Sapore deciso, finale dissetante e speziato.

N'ARTIGIANA DOPPIO MALTO

Strong Ale

7,0% vol.

Gusto morbido e fresco, la sua accattivante persistenza regala un finale sensazionale. Corposa, dal carattere raffinato, impeccabile se abbinata a pizze gourmet, pesce o carni rosse. Alta fermentazione, color oro antico, schiuma bianca e compatta, esplosione di aromi, note fruttate di mela verde e erbe officinali. Corposa con retrogusto equilibrato.

N'ARTIGIANA SENZA GLUTINE

Lager senza glutine

4,8% vol.

Ideale per un aperitivo, un pranzo o una cena, perfetta per i sapori decisi della cucina napoletana ed insuperabile se accostata a pizza, pesce e carni bianche. Bassa fermentazione, colore oro brillante con schiuma bianca e compatta, delicato aroma floreale e oli essenziali di luppolo, gusto equilibrato con leggera amarezza.

N'ARTIGIANA

"RICOMINCIO DA TRE"

Limited Edition

Lager

4,8% vol.

Dopo 33 anni Napoli torna ad essere campione d'Italia e il Birrificio Artigianale Napoletano ha deciso di omaggiare questa fantastica impresa con una birra limited edition dedicata alla vittoria. Bassa fermentazione, colore oro brillante con schiuma bianca e compatta, delicato aroma floreale e oli essenziali di luppolo, gusto equilibrato con leggera amarezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

BIRRIFICIO DELL'ASPIDE

Il BIRRIFICIO DELL'ASPIDE nasce nel 2011 nel cuore del Cilento dove Vincenzo Serra, dopo anni di sperimentazione casalinga, ha deciso di dare vita al suo sogno. La sala cottura a fuoco vivo disegnata dal birraio e realizzata a mano, caratterizza il mosto con caramellizzazioni non imitabili dai moderni impianti a vapore. Inoltre, rispetta la millenaria tradizione birraria fermentando il mosto in tini aperti. Un aspetto fondamentale della produzione del Birrificio dell'Aspide riguarda la gestione dei lieviti che vengono propagati in birrificio, il quale vanta un piccolo laboratorio dotato di microscopio, propagatore autocostruito e una piccola banca di lieviti, tra cui alcuni lieviti autoctoni. Questo studio costante ha consentito di creare prodotti unici tra cui il fiore all'occhiello del birrificio, la Belle Saison, fatta con un lievito isolato dalla buccia di una mela cotogna. Al Campania Beer Expo il Birrificio dell'Aspide presenta il progetto "ALTROVE Brewing", la nuova linea di birre artigianali del Birrificio dell'Aspide ispirate al sole, al mare e al territorio campano.

BELLE SAISON

Farmhouse Ale

6,2% vol.

Birra artigianale ad alta fermentazione, leggera, fresca e dissetante. Si presenta di color oro carico, leggermente velata con schiuma bianca, abbondante e persistente. La complessità olfattiva è inebriante, con sentori fruttati, floreali e speziati in perfetto equilibrio tra loro. Il sorso è fresco, coerente e ben bilanciato dall'amaro finale. Buona la secchezza, con una lieve effervescenza che aiuta il sorso.

NIRVANA

Strong Belgian Ale

7,5% vol.

Il tradizionale metodo di cottura del mosto a fiamma diretta è la chiave di lettura di questa birra brassata in origine dai monaci nelle abbazie medioevali, dal colore dorato carico, leggermente velato e dalla schiuma compatta e pannosa. Il profumo è intenso e in pieno stile belga, con note di banana matura, vaniglia e un delicato speziato. Il gusto è intenso dove il maltato dolce evidenzia sapori di uvetta e miele. Complessa, intensa e persistente.

ROCCADASPIDE (SALERNO)
SITO INTERNET
WWW.BIRRIFICIODELLASPIDE.IT
E-COMMERCE
SHOP.BIRRIFICIODELLASPIDE.IT

CAMPANIA BEER EXPO

BLONDE

Golden Ale

5,5% vol.

Birra artigianale ad alta fermentazione, leggera, fresca e dissetante. Si presenta di color oro carico leggermente velata con schiuma bianca, abbondante e persistente. Dal profumo lievemente fruttato e floreale dato dai luppoli e dal particolare lievito usato. Il gusto è morbido, maltato con corpo medio e con un buon equilibrio dolce-amaro. In evidenza le note agrumate e floreali date dai migliori luppoli americani.

LAST KISS

Local Modern Dark Ale

8,6% vol.

Last Kiss è una birra caratterizzata dalle note dolci e avvolgenti del miele di castagno e dei fichi del Cilento. È l'incarnazione perfetta dello splendido territorio da cui proviene e rappresenta al meglio il suo passato oscuro e misterioso con il gusto distinto del miele di castagno e dei fichi del Cilento che permane sulla lingua. Morbida e avvolgente, con note dolci e maltate che la rendono un'esperienza davvero dark.

SIREN'S SONG

Local Modern Blanche

5,0% vol.

La Siren's Song è una birra con frumento italiano 100% Senatore Cappelli che crea un legame profondo con il territorio accentuato dall'utilizzo di limoni di Amalfi che le donano un carattere unico. Porta con sé i profumi dell'estate, la leggerezza dei giorni spensierati, il ricordo dei campi di grano baciati dal sole.

LOST BOY

Local Modern Saison

4,8% vol.

Lost Boy è una table saison con cereali coltivati in Italia. Il sole e il clima del mediterraneo la rendono una birra davvero unica, e una birra facile da bere, perfetta per una calda giornata estiva o una fresca serata invernale. Sottile dolcezza, in piacevole contrasto con l'amaro del luppolo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel 2009 nasce il Birificio Sorrento, frutto di un sogno e di una passione coltivati da decenni nella penisola sorrentina da Giuseppe Schisano e Francesco Galano. I due, inizialmente homebrewers - termine anglosassone per descrivere l'hobby di farsi la birra in casa - studiano ed approfondiscono il mondo della birra. Ben presto nascono due etichette, che uniscono tecnica brassicola e territorio. Il birificio, infatti, ha una forte vocazione territoriale, legandosi alla Penisola Sorrentina non solo come sede di produzione, ma anche e soprattutto nell'utilizzo nelle ricette di ingredienti tipici ed unici di questa zona: il limone di Sorrento IGP, l'arancia di Sorrento e la Noce di Sorrento ma non solo. Sperimentando e migliorando le ricette iniziali, Giuseppe e Francesco creano le prime due etichette, la Syrentum, birra artigianale chiara con bucce di limone di Sorrento IGP, e la Minerva con le bucce di arancia, ed iniziano un percorso di educazione e diffusione della cultura brassicola, legando la loro produzione alla tradizione gastronomica e rendendo il birificio sede di eventi. La possibilità di avere un impianto costruito sulle proprie necessità, in uno dei luoghi più incantati della Penisola Sorrentina, a disposizione tutto l'anno ha dato al Birificio Sorrento la possibilità di dare sfogo alla propria creatività. Nasce così il filone delle Birre Stagionali con le tre Italian Grape Ale: la Ligia, l'Elèa e l'Opis e per il Natale l'Astrum che ricorda molto nelle sue sensazioni olfattive e gustative i tradizionali dolci natalizi. Ma viene ampliata anche la linea classica con la Parthenope con noci di Sorrento e l'Armida che, dedicata al poeta Torquato Tasso, declina in maniera diversa la buccia fresca dell'arancia di Sorrento. Numerosi i premi e i riconoscimenti ottenuti, un percorso che ha portato nel 2018 alla nascita del BIRIFICIO SORRENTO EXPERIENCE, a pochi passi dal centro di Sorrento, e della nuova etichetta "Ricomincio da Tripel".

ARMIDA

5% vol.

Dal bel colore dorato e con buona carbonazione e schiuma bianca. L'aroma è leggermente agrumato. L'amaro medio, secco e il corpo esile contribuiscono a rendere l'Armida leggera e dissetante pur risultante piuttosto morbida in bocca. È ottenuta con lievito da alta fermentazione fatto lavorare a temperature da bassa. Ben attenuata con un profilo simile alle birre a bassa fermentazione, ma con più carattere, è estremamente beverina, adattissima alla calura estiva.

SYRENTUM

5,5% vol.

Dall'attraente color dorato con schiuma abbondante, candida, pannosa e ben attaccata alle pareti interne del bicchiere. Il primo impatto olfattivo ci ricorda la freschezza con note nette, caratterizzanti ma mai invadenti, dei rinomati limoni di Sorrento. Ben presto si colgono note maltate che ricordano il miele di acacia ma sempre ben contrappuntate da un fresco fruttato di mela e di frutta tropicale.

SORRENTO (NAPOLI)
SITO INTERNET
WWW.BIRIFICIOSORRENTO.COM
E-COMMERCE
WWW.BIRIFICIOSORRENTO.COM/SHOP/

MINERVA

6% vol.

Bel colore ambrato con schiuma abbondante, persistente e dall'ammiccante colore cappuccino. Olfatto caratterizzato dal caramello con decise note di tostatura che ricordano la frutta secca con lievi punte di affumicato, sentori di cacao, agrumato d'arancia e miele di castagno. Nel palato si presenta morbida e vellutata sin dal primo sorso pur in un territorio dominato da caramello e da malti più tostati che ricordano la frutta.

RICOMINCIO DA TRIPEL

8% vol.

Nata dalla collaborazione tra il Birificio Sorrento e il Murphy's Law, "Ricomincio da Tripel" è una Birra con sentori speziati dovuti al lievito utilizzato. Ha un corpo di malto rotondo e importante. La secchezza aiuta la bevuta e l'amaro deciso equilibra le importanti componenti maltate. La dotazione alcolica e i sentori agrumati, dovuti alle bucce di arance di Sorrento, permettono splendidi abbinamenti anche con i dolci.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

LIGIA

Italian Grape Ale

6% vol.

Il colore è un dorato intenso e luminoso, contiguo all'ambra; il look è giudiziosamente velato e guarnito da schiuma sottile e discretamente tenace, sebbene non voluminosa in miscita. Il naso è ricco, variegato: vi troviamo note floreali (zagara, biancospino), fruttate (melone bianco, mela matura), maltate (caramello, mieli chiari), accanto a sentori canditi (cedro, limone) e a un rilevante nerbo minerale. Lo stesso che spicca al sorseggio con la sua maliziosa sapidità.

Il birrifico CUOREMALTO si trova alle pendici del monte Taburno, lungo la via Appia, alle porte della città di Benevento. Nel 2011 Vincenzo Mascia si avvicina e scopre le tecniche di produzione della birra artigianale, da quel momento entrerà a far parte della sua vita, prima hobbistica, poi professionale, con l'apertura del birrifico nell'agosto del 2020, dopo l'esperienza maturata come beerfirm dal 2016 al 2020. L'impianto ha una capacità produttiva di 450 Hl annui. Fiore all'occhiello è la cantina di fermentazione capace di gestire il processo con giacche a caldo e a freddo separate, serbatoi isobarici che permettono di lavorare sia alte che basse fermentazioni. Arrivano i primi riconoscimenti sulla qualità dei prodotti al "Concours International de Lyon" nel 2022 e 2023 con ben 4 tipologie di birre: "German Pilsner" (due anni consecutivi), "Dries", "XL Pils", "Saison". Viene poi inserito nella "Guida alle birre d'Italia" ed. 2023, con una menzione speciale alla birra "Colpo di Coda".

GERMAN PILSNER

Lager

4,7% vol.

Birra lager in perfetto stile tedesco, ben attenuata e di colore chiaro. La schiuma si presenta bianca e compatta, corpo snello, con un elegante aroma floreale di luppolo. Fresca e dissetante, la pils tedesca mette in risalto i malti e i luppoli di ottima qualità.

VIENNA BIER

European Amber Lager

5,5% vol.

Lager ambrata di media forza con maltosità morbida e delicata, la luppolatura risulta moderata con un finale secco. Il gusto del malto è pulito, ricorda la crosta del pane e l'aroma delicato del miele, con un'eleganza che deriva dalle materie prime di qualità e dalla lavorazione artigianale.

APOLLOSA (BENEVENTO)
SITO INTERNET
WWW.CUOREMALTO.IT
E-COMMERCE
WWW.CUOREMALTO.IT/IT/SHOP

DRIES

Black Cherry Sour

7,5% vol.

Birra storica delle fiandre dall'elegante profilo acido-fruttato. L'apporto aromatico delle amarene è notevole e bilancia la base maltata tipica di una ale belga. Maturazione eseguita in acciaio per 15 mesi e successiva macerazione con amarene intere per altri 3 mesi.

SAISON

Belgian Ale

5,4% vol.

Colore del sole d'estate, corpo leggermente velato sormontato dal bianco lucente della schiuma. Gusto fresco e dissetante, derivato dal blend di frumento, avena e malto d'orzo, sapientemente miscelati, con una piacevole speziatura naturale, tipica del lievito belga.

VACCI... FIANO

7,2% vol.

Una birra caratterizzata dall'aggiunta di mosto di uva Fiano Beneventano in fase di fermentazione. Possiede un aroma intenso e rinfrescante, dal colore giallo dorato ed una schiuma piuttosto fine. L'impiego di un lievito enologico in sinergia col ceppo tipico da birra ha contribuito al bouquet aromatico aggiungendo caratteristiche riconducibili alla pesca, albicocca e frutti di bosco. Le note acidule chiudono l'impatto sensoriale di questa poderosa birra, con un profilo alcolico da non sottovalutare.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tutto è nato dalla passione e dall'amore per la birra di Salvatore Sepe. La scintilla con la birra è scoccata nel 2002 durante il periodo di leva quando un commilitone con insistenza gli fece provare alcune birre in un pub di Scandicci ed iniziò a documentarsi con il poco materiale presente in rete. Solo dopo tanto tempo, con la rivoluzione craft italiana, è arrivato ad una fitta conoscenza degli stili. I suoi preferiti sono quelli classici, quelli storici e soprattutto le IGA. Produrre birra buona da bere è la prerogativa di Mal Brewing. È il 2021 e c'è ancora l'emergenza sanitaria in corso ma i temerari Rossella e Salvatore non si perdono d'animo iniziando la produzione per dimostrare la loro idea di birra artigianale, che vede alla base anche una continua ricerca che parte dalla scelta della materia prima. Ricette classiche create con sapienza e passione.

MELYS

Dark Mild

3,7% vol.

Tipica birra inglese dal colore tonaca di frate con schiuma beige sottile che rivela sensazioni maltate, tostate, di caramello, toffee e frutta secca, nocciola in primis. Corpo leggero e bassa carbonazione con finale semi-secco. Una session Beer inglese scura, incentrata sul malto e con una fievole nota terrosa da luppolo che può essere bevuta a fiumi. Rinfrescante e molto gustosa con un'ampia gamma di sfumature maltate.

ALiA

Oatmeal Stout

4,5% vol.

Birra dal colore nero con riflessi rubino con schiuma beige molto persistente. Nel profilo aromatico e gustativo mostra note di cioccolato, cereale torrefatto e caffè. Più in secondo piano, sfumature riconducibili al caramello ed alla liquirizia. Corpo medio-leggero, carbonazione moderata. Morbida e di grande scorrevolezza, si congeda con un finale secco con note tostate e di caffè.

WAINA

Italian Grape Ale

Caprettone

7% vol.

Birra ad alta fermentazione in stile Italian Grape Ale prodotta con mosto d'uva Caprettone del Vesuvio dell'azienda Vitivinicola "Le Lune del Vesuvio", Si presenta con un colore dorato, la schiuma densa e persistente, intensi sentori floreali e di vino con un fievole amaro sul finale ben contrastato dai sentori di malto. Il tutto dona un'esperienza unica nella bevuta creando il giusto connubio tra i due mosti.

PRIMAVERA

Biere de Garde

6,7% vol.

Birra ambrata ad alta fermentazione, maturata a freddo per un lungo periodo. Sullo stile delle fiandre francesi, viene prodotta con una piccola percentuale di malto di segale che le dona un sentore speziato e leggermente pepato. Abbondante e persistente schiuma bianca, amaro molto leggero che arriva sul finale caratterizzato da sentori floreali.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

WAIURU

Italian Grape Ale Piediroso

6% vol.

Birra ad alta fermentazione in stile Italian Grape Ale prodotta con mosto d'uva Piediroso del Vesuvio dell'azienda Vitivinicola "Le Lune del Vesuvio", Si presenta con un colore mogano con riflessi rosso rubino, la schiuma densa e persistente, intensi sentori floreali, di frutti rossi e vinosi e un fievole amaro sul finale ben contrastato dai sentori di malto. Il tutto dona un'esperienza unica nella bevuta creando il giusto connubio tra i due mosti.

MICROBIRRIFICIO ARTIGIANALE INCANTO

Il Microbirrificio Artigianale Incanto nasce operativamente il 19 marzo 2019 con la realizzazione della prima birra "Luna Janca". È il frutto della passione di Ignazio Iavarone per la birra artigianale che trasforma in una concreta realtà lavorativa. Il birrifico ha la sua sede a Casalnuovo di Napoli (Napoli), dispone di una sala cotta da 2,5 ettolitri, di una cantina da 20 ettolitri, di un impianto ad osmosi inversa per il trattamento dell'acqua da utilizzare per la produzione della birra. Le birre prodotte sono principalmente ispirate agli stili del Belgio ma ci sono anche referenze ispirate al mondo anglosassone (A Mericana, Freska Freska). Dove possibile si utilizzano materie prime del territorio come il miele di castagno del Parco Nazionale del Vesuvio (Malupina), le bucce di agrumi dei campi flegrei (Luna Janca) o il friariello napoletano (Friary Ale). I nomi delle birre sono in napoletano, le etichette richiamano luoghi, monumenti ed oggetti della tradizione napoletana.

CASALNUOVO DI NAPOLI (NAPOLI)
SITO INTERNET
WWW.BIRRIFICIOINCANTO.IT

CAMPANIA BEER EXPO

LUNA JANCA

Blanche
5,0% vol.

Il colore chiaro ed opalescente danno il nome a questa blanche dal corpo morbido. Luna Janca ha un profumo fresco, speziato ed agrumato, grazie all'utilizzo di semi di coriandolo e bucce di agrumi. Estremamente gradevole e beverina se bevuta da sola, ma si sposa ottimamente con piatti leggeri, come insalate, carni bianche e pesce. Eccellente se abbinata alla pizza.

MALUPINA

Belgian Ale
5,9% vol.

Malupina è una Belgian Ale dal colore ambrato, tendente al ramato. Aromatizzata con il miele di castagno del Vesuvio, è una birra dal corpo medio dagli aromi maltati e fruttati, con sentori di luppolo. In bocca è calda, avvolgente e morbida. Ottima se abbinata a pizza, salumi, pietanze a base di carni bianche e cacciagione. Dà il meglio di sé con la carne e le polpette al ragù.

FRIARY ALE

Blonde Ale
5,3% vol.

È una birra in stile Blonde Ale dal colore dorato. Al naso si percepiscono gli aromi fruttati dei luppoli ma anche un terroso non convenzionale dato dai friarielli (broccoli di rapa, rapini). La bevuta è gradevole con un ingresso caratterizzato da note malate e caramello; in un secondo momento si percepisce l'amaro tipico dei friarielli e del loro caratteristico sapore. Va bevuta soprattutto su cibi freschi e leggeri: pizza, aperitivi, formaggi, antipasti. Chiaramente fa la sua bella figura sulle salsicce di maiale.

21 12

Winter Ale
9,2% vol.

21 12 è una birra di Natale (Winter Ale) scura, alcolica, speziata, corposa, strutturata, calda, avvolgente. La schiuma, color cappuccino, è abbondante, compatta e persistente; al naso aromi di cannella, noce moscata e vaniglia. Al palato, oltre agli aromi all'olfatto, si evidenziano quelli di liquirizia, mandorle amare, arancia e canditi. È una birra da meditazione e da dessert meglio se natalizio come roccocò e mostaccioli ma si sposa perfettamente anche con cantuccini e sfogliatelle.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

SERROCROCE LA BIRRA ARTIGIANALE DA FILIERA AGRICOLA

L'azienda agricola SERROCROCE nasce nel 1969, specializzata nella coltivazione dei cereali e continua, oggi, la tradizione dei suoi padri nel coltivare, con amore e rispetto, la propria terra. È a 740 metri d'altezza, nel territorio di Monteverde, nella zona dell'Alta Irpinia più vocata alla cerealicoltura, che si estendono i campi. Nel 2011 vedrà il suo crescente successo soprattutto grazie alla particolarità della sua "mission": servire in tavola una birra artigianale, nell'ottica della filiera corta e attraverso una commistione tra sguardo al passato, tradizione, ed orizzonte proiettato al futuro ed all'innovazione, il tutto nel completo rispetto dell'ambiente e dell'ecosostenibilità. È dalla dedizione inculcatagli dal nonno, e poi dal padre, che Vito Pagnotta inizia a nutrire passione per la terra e per l'agricoltura, intraprendendo gli studi presso l'Università di Agraria e perfezionando successivamente le proprie capacità in Belgio. Il desiderio di ritornare in Italia, nel suo paese natio, e di ridare valore ad un territorio troppo spesso abbandonato e sminuito, lo spingono a sviluppare un nuovo progetto, chiudendo la filiera produttiva attraverso la produzione di una birra da filiera agricola. "Contadini prima che birrai" è lo slogan che sintetizza la vocazione dell'azienda ed in primis di Vito Pagnotta che è riuscito, con passione e tenacia, non solo a proseguire il progetto ed il lavoro dei suoi antenati, ma anche ad innovarlo, adattarlo ai cambiamenti micro e macroeconomici e soprattutto a donargli prestigio e successo. L'ancoraggio alle tradizioni e la spinta all'innovazione sono gli ingredienti principali, quelli che l'hanno resa un'azienda agricola Total Green. Una direzione vincente, in chiave di sostenibilità e risparmio energetico, che gli ha permesso di conquistare l'importante riconoscimento We Green, e per ben due volte, l'Oscar Green.

MONTEVERDE (AVELLINO)
SITO INTERNET
WWW.SERROCROCE.IT
E-COMMERCE
WWW.SERROCROCE.IT/NEGOZIO/

CHIARA

Blonde Ale

5,2% vol.

Birra artigianale dal colore giallo paglierino con una leggera velatura. Schiuma bianca e compatta, di buona persistenza. buona intensità olfattiva con chiari sentori di frutta esotica, banana, fiori e agrumi. l'assaggio è sorprendente, dopo un inizio leggero, dominato dal dolce dei malti e da note agrumate, sopraggiungono i lieviti nobili in crescendo.

GRANUM

Saison

5,8% vol.

Birra artigianale dal colore giallo dorato. Schiuma bianca, massiccia e persistenze, dai bei merletti, introduce un bellissimo naso, netto e pulito. Aromatica con evidenti caratteristiche fruttate e speziate. Gusto fresco, sostenuto dall'impronta inconfondibile dei grani antichi (il maggiore rappresentante è il Senatore Cappelli) e delle spezie come il coriandolo.

AMBRATA

Amber Ale

6,0% vol.

Birra artigianale dal colore ambra brillante, con schiuma generosa e fine, di colore avorio. All'olfatto intensa, complessa e persistente, con chiari sentori tostati e balsamici. Al palato, il maltato da basso a moderato, sostiene la decisa luppolatura. il gusto del luppolo e l'amaro permangono nel finale ma il retrogusto è pulito e non aspro.

LUPPOLATA

APA

5,5% vol.

Birra artigianale d'annata prodotta con luppoli e fiori di luppolo selezionati e raccolti a mano nel luppolo aziendale. Ha un colore giallo dorato con schiuma bianca, generosa e persistente. Al naso spiccano i profumi floreali con note agrumate e fruttate. Al gusto l'immediata complessità lascia presto spazio a un sapore delicato che permane sul finale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

PRENDI NOTA

Handwriting practice lines on the left side of the page, consisting of 20 rows of dotted lines.

Handwriting practice lines on the right side of the page, consisting of 20 rows of dotted lines.

ENGLISH VERSION





campaniabeerexpo.it