

# Birra e salutet

## Birra e salute

Già da secoli alla birra vengono attribuiti degli effetti benefici e salutari. Infatti, contiene molte vitamine, sali minerali, proteine e carboidrati. La birra è povera di grassi e abbassa il livello del colesterolo LDL. Il consumo moderato di birra riduce il rischio d'infarto, stimola la circolazione sanguigna, aiuta la rigenerazione della muscolatura e ha un effetto calmante.

## I segreti della nostra birra

La nostra birra Martinsbräu viene prodotta con cura, utilizzando esclusivamente ingredienti naturali. Non viene filtrata e, spillata al naturale, conserva tutte le vitamine e le sostanze minerali. La nostra birra è uno degli ultimi alimenti puri! La differenza si nota nel gusto.

### Lo sapevi, che ...

- ... la birra non fa ingrassare?
- ... la birra di norma ha una gradazione alcolica inferiore al vino?
- ... la birra ha le proprietà di una bevanda isotonica, apportando liquidi al corpo?
- ... la birra aumenta la capacità di concentrazione e di rendimento?
- ... la birra aumenta l'attrazione fisica

*Il nostro consiglio  
per gli amanti della birra*

**Porta la nostra birra a casa tua!**

### La nostra offerta per la birra Martinsbräu\*

4 x 0,5 l Martinsbräu  
nella confezione da 4 € 12,50  
i incl. € 0,50 di deposito per il vuoto

5 l Martinsbräu nel fusto € 25,-

### Gli originali boccali di birra Martinsbräu

Boccale Martinsbräu 0,5 l € 5,-  
Bicchiere da birra Bock 0,5 l € 5,-  
Bicchiere da birra Weizen 0,5 l € 5,-

\* a seconda della disponibilità: Birra Märzen  
Martinsbräu, Birra Bock Martinsbräu, Birra Weizen  
Brauhaus

### Visita guidata del birrificio

Volentieri potrai partecipare a una visita  
guidata informativa del nostro birrificio.  
(incl. degustazione di birre)

Appuntamenti: 2 volte alla settimana  
Per prenotazioni chiama il  
+39 (0) 473 641 226.

### Il nostro consiglio per buongustai

Gustati una delle nostre pizze e una birra "Martinsbräu" appena spillata nella nostra pizzeria.



**Brauhotel** ★★★  
**Martinerhof**



## La nostra Martinsbräu

Un piacere unico  
*per amanti della birra*



Famiglia Fontana & Schweigl

39010 San Martino in Passiria | Via Giove 15 | Alto Adige

Tel. +39 (0) 473/641 226 | Fax +39 (0) 473/650 434 | info@martinerhof.it

[www.martinerhof.it](http://www.martinerhof.it)

Brauhotel\*\*\* | Martinsbräu | Pizzeria-Ristorante

[www.martinerhof.it](http://www.martinerhof.it)





## La storia

### della birra

#### 4.000 a. C.

Un panettiere mesopotamico scoprì per caso la birra dopo aver dimenticato l'impasto del pane al sole. L'impasto in lievitazione diede inizio a un processo di fermentazione creando così l'inizio della storia della birra.

#### Sumeri, Egizi e Germani

I Sumeri proseguirono lo sviluppo della birra, e la bevanda trovò da subito grande approvazione. Gli Egizi preferirono la birra sul dolciastro, speziata con zafferano ed erbe. Furono i Germani a portare la birra in Europa e a fabbricarla con cereali e non più con il pane.

#### Medioevo

Nel Medioevo i monaci si interessarono assai della fabbricazione della birra visto che durante la Quaresima era consentito bere soltanto liquidi, tra cui anche la birra. Da ciò nacquero le prime osterie e taverne nei monasteri.

#### Antico requisito di purezza bavarese

Nell'anno 1516 il duca Guglielmo IV rilasciò l'antico requisito di purezza bavarese che prevede l'esclusivo utilizzo di farina di cereali oppure farina di frumento, luppolo, acqua e lievito.

#### XXI secolo

Da secoli ormai viene tramandata la tradizione e il sapere della fabbricazione di birra e il **Brauhotel Martinerhof** preserva detta tradizione nella sua forma più pura. Chi assaggerà la birra del Martinerhof noterà la differenza. *Alla salute!*



## La produzione della birra

### una sintesi

#### Malto

Il malto determina il carattere e l'aroma della nostra birra ed è perciò l'anima della birra.

#### Mulino per granaglie

I cereali vengono macinati nel mulino e preparati per la fermentazione.

#### Tino del mosto

Il malto frantumato viene mescolato nel tino con acqua e fatto bollire a varie temperature. L'amido contenuto nel malto si trasforma in zucchero.

#### Tino di chiarificazione

Il mosto liquido viene separato nel tino dagli elementi solidi (vinacce). Esse sono utilizzate dai contadini locali come foraggio ricco di principi nutritivi.

#### Paiole del mosto

Una volta cotto il mosto nel paiole, viene aggiunto il luppolo. La quantità di luppolo stabilisce il grado di amarezza della birra.

#### Processo di fermentazione

Alla fine si fa raffreddare il mosto e, con l'aggiunta del lievito, si avvia il processo di fermentazione. Lo zucchero si trasforma in alcool e anidride carbonica.

#### Cantina

Dopo il processo di fermentazione, la birra viene lasciata a maturare nella cantina a una temperatura di 1°C; dopo 3-4 settimane la birra è pronta.

## Sintesi

## Birre

### Le nostre birre prodotte in casa

#### Birra della casa spillata dalla botte in legno

Birra corposa a bassa fermentazione, può essere chiara o scura.

Gradi Plato: ca. 11,5 - 13 %  
Gradazione alcolica: ca. 4,5 - 5,5 %

**Birra Märzen:** una birra corposa e forte con un accentuato aroma di malto e luppolo  
**Birra Pils:** una birra corposa leggera ad alta carbonatazione



#### Birra Bock dalla bottiglia tradizionale con tappo meccanico

Birra forte a bassa fermentazione, può essere chiara o scura.

Gradi Plato: da 13 % per la birra Bock, da 16 % per la birra Doppelbock a doppio malto  
Gradazione alcolica: ca. 6 - 8 %  
Gusto: forte aroma di malto



#### La tradizione della birra Bock durante l'anno

**Inverno/Carnevale:** birra Bock scura  
**Primavera:** birra Bock chiara

#### Birra Weizen alla spina

Birra ad alta fermentazione che viene prodotta come birra corposa (Vollbier) e come birra forte, può essere chiara o scura.

Gusto: carattere fruttato e frizzante

