

## **Birra e birra artigianale – a che punto è il mondo internazionale della birra?**

di Peter Eichhorn, Berlin

La Germania è un paese con una grande tradizione birraria: culture regionali della birra, eccezionali aree di coltivazione del luppolo, i migliori malti da birra, corsi di formazione esemplari e vaste banche di lievito lo rendono possibile. Soprattutto, il settore di mercato delle birre speciali è in continua evoluzione e si sta facendo strada anche nella gastronomia di alto livello. Numerosi sommelier selezionano stili di birra coinvolgenti, per sorprendere i loro ospiti amanti del vino a livello sensoriale. Si ha sicuramente l'impressione che stili di birra come Geuze, Barley Wine, Imperial Barrel Aged Stout o Doppelbock spronino ed ispirino gli intenditori di vino.

Non sorprende quindi che alla ProWein di quest'anno che avrà luogo dal 19 al 21 marzo, un gran numero di birrifici provenienti da paesi generalmente considerati nazioni vinicole presentino le loro birre. Vale la pena dare un'occhiata più da vicino a queste specialità di birra. Anche se il consumo pro capite di birra nel 2021 in Spagna è di 50 litri, in Italia di 35 litri, in Francia di 33 litri, in Grecia di 32 litri e quindi molto inferiore a quello della Repubblica Ceca di 129 litri, dell'Austria di 102 litri e della Germania di 89 litri, altre statistiche, ci dicono che i consumatori di queste nazioni vinicole sono disposti a spendere di più per la loro birra.

Il fiore all'occhiello della ProWein di quest'anno è la Brasserie Meteor dalla Francia, (padiglione 7/D 30). Essendo il più antico birrificio della Francia, si riferisce a una storia familiare di otto generazioni e risale al 1640. La tradizione incontra l'innovazione



**19 - 21 March 2023  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
**Messe  
Düsseldorf**

Messe Düsseldorf GmbH  
P.O. Box 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Germany

Phone +49 211 4560 01  
Fax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)


Board of Managing Directors:  
Wolfram N. Diener (CEO)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Chairman of Supervisory Board:  
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63  
VAT ID number DE 119 360 948  
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf  
memberships:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 Association of the  
German Trade Fair  
Industry

 FKM – Society for  
Voluntary Control of  
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

quando le birre spaziano con il loro gusto tutta la gamma delle Pils fino alla Pale Ale dell'India. A questo si aggiungono le birre stagionali a Natale o all'inizio della primavera, la birra bianca di frumento (Blanche) con delicate note di spezie e frutta o la volubile Wendelinus Blonde con note di caramello e noce moscata. Naturalmente non può mancare lo stile di birra francese di Allen: la Bière de Garde. Una potente birra di frumento stagionata con una gradazione alcolica del 7,2% con dolcezza, nocciola, vaniglia e una potente complessità che affascina come accompagnamento alimentare.

La Brasserie Alaryk di Beziere (padiglione 7/D34), produce le sue specialità di birra solo dal 2016. Ispirate alla regione vinicola della Linguadoca, le birre riflettono la loro terra d'origine e sono anche biologiche, non filtrate, senza additivi e senza l'aggiunta di CO2. C'è anche la Brasserie Gôde, dove un'affascinante coppia lascia affluire le caratteristiche proprie della loro terra d'origine, le Fiandre e lo Champagne, in birre speciali (pad. 9/C 40). Affinamento in bottiglia, fleur de lys con luppolo e una presentazione nell'apposita bottiglia offrono una birra per i bevitori di champagne.

La vasta gamma dell'arte di fare la birra in Spagna, sarà presentata dall'Associazione dei birrai spagnoli, Cerveceros de España (pad. 7/ D 45). La fusione dei birrai vorrebbe mostrare in modo vario e complesso quale livello di qualità hanno da offrire le birre prodotte tra Bilbao e Malaga.

Anche l'abbinamento gastronomico costituisce una priorità per i birrifici Birra Flea di Gualdo Tadino, in Italia. E ancora, con l'Umbria, visitiamo una regione vinicola tradizionale. Le birre sono prodotte con cura, senza additivi e sono ispirate a livello internazionale. India Pale Ale, Imperial Red Ale, Birra affumicata o Blanche (Birra bianca) si nascondono nelle bellissime bottiglie. (pad. 7/ D 43). Con Interbrau di Villafranca (pad. 7/ D 39), una nota società di distribuzione italiana presenta



**19 - 21 March 2023**  
**Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
Messe  
Düsseldorf

un'impressionante gamma di specialità di birre provenienti da tutto il mondo. Il portfolio comprende classici come Sierra Nevada, Schneider Weisse, St. Bernardus, Uerige, Mikeller e Guinness. Dall'Italia arriva nel bicchiere la Birra Antoniana di Padova.

Con il Birrifico Pineios (pad. 7/ C 33) e il Microbirrifico Septem (pad. 7/ D 32), i visitatori possono anche assaggiare la birra artigianale di due moderni e creativi produttori di birra greci. Le birre di Septem sono birre di un enologo che considera il luppolo nella birra come l'uva nel vino. Da Pineios, il simpatico microbirrifico di Larisa incontra il palato critico della birra tedesca. Tra le numerose creazioni ci sono anche tipici stili di birra tedesca, come la birra di frumento, la Bock e la Dortmunder Export.

#### **Avviso per le redazioni:**

Immagini ad alta risoluzione della ProWein sono reperibili nella nostra banca dati fotografica nella sezione "Servizio stampa" all'indirizzo [www.prowein.com](http://www.prowein.com).

#### **Contatto Stampa by Messe Düsseldorf:**

Christiane Schorn  
Tel.: +49(0)211/4560 -991  
[SchornC@messe-duesseldorf.de](mailto:SchornC@messe-duesseldorf.de)

Monika Kissing  
Tel.: +49(0)211/4560 -543  
[KissingM@messe-duesseldorf.de](mailto:KissingM@messe-duesseldorf.de)

Brigitte Küppers  
Tel.: +49(0)211/4560 -929  
[KueppersB@messe-duesseldorf.de](mailto:KueppersB@messe-duesseldorf.de)

#### **ProWein su tutti i canali:**

<https://www.facebook.com/ProWein.tradefair>  
[https://www.instagram.com/prowein\\_tradefair](https://www.instagram.com/prowein_tradefair)  
<https://www.linkedin.com/showcase/prowein-tradefair/>  
<https://twitter.com/ProWein>



**19 - 21 March 2023**  
**Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO.1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)

