

UNA VOLTA NEL MONDO

UN FORTE MARCHIO SUI
MERCATI INTERNAZIONALI

Il birrificio Alpirsbacher Klosterbräu, che ha visto una crescita secolare della cultura della birra, produce birre speciali e inconfondibili della più alta qualità. Non a caso le nostre squisite varietà di birra sono apprezzate in tutto il mondo: lo dimostra il fatto che, alle competizioni internazionali ci troviamo regolarmente ai primi posti.

Nonostante estendiamo continuamente il nostro raggio d'azione, restiamo responsabilmente fedeli alla nostra tradizione d'impresa familiare. Qualunque cosa facciamo seguiamo sempre il nostro stile: consulenza individuale, capacità e competenza d'alta classe, flessibilità e affidabilità.



ECCO DOVE TROVARCI...

NEL CUORE DELLA
FORESTA NERA



MARKTPLATZ 1 :: 72275 ALPIRSBACH :: TELEFONO +49 (0)7444 67 0
INFO@ALPIRSBACHER.DE :: WWW.ALPIRSBACHER.DE



VISITARCI VALE LA PENA



FORESTA NERA E BIRRERIA

NEL CUORE DEI RILIEVI MONTUOSI

La Foresta Nera è la catena più alta e più ampia tra i rilievi montuosi tedeschi di media altezza, si trova a sud-ovest della Germania, nella regione del Baden-Württemberg, ed è una destinazione turistica molto amata per milioni di persone. La famosissima „Black Forest“ è conosciuta in tutto il mondo per la sua acqua particolarmente morbida, per il prosciutto locale, per l'orologio a cucù, per la tipica Torta delle Foresta Nera e il ben noto costume tradizionale. L'idilliaca cittadina di Alpirsbach si trova proprio nel cuore delle Foresta Nera. Vanta un bellissimo monastero che risale a oltre 900 anni fa e che domina il paesaggio urbano, una natura incontaminata, dolci colline, verdi boschi e torrenti con acqua cristallina.

Nel 1877, visto l'avvento della ferrovia e del crescente numero di ospiti nella cittadina termale, Johann Gottfried Glauner ha preso la decisione di rimettere in funzione il birrificio ormai inattivo della città. Nel 1880 suo figlio Karl Albert Glauner, che nel frattempo aveva terminato con successo l'apprendistato come mastro birraio a Weihenstephan, tornò ad Alpirsbach con l'obiettivo di produrre qui la miglior birra che si potesse trovare. Oggi, la conduzione della birreria è alla quarta generazione sotto la direzione di Carl W. Glauner.



PROMESSA DI QUALITÀ

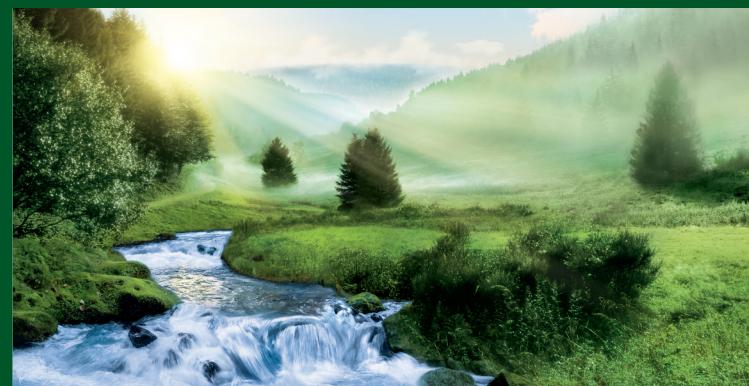
INIZIA DALLE MATERIE PRIME

L'**ACQUA** utilizzata per la produzione di birra è considerata una delle migliori acque del mondo e, ancora oggi come allora, la prendiamo direttamente dalla sorgente di nostra proprietà. La Alpirsbacher Klosterbräu è la birra prodotta con la famosa acqua della Foresta Nera.

Il **MALTO** si ottiene da orzo e frumento. I cereali vengono germinati con l'aggiunta di acqua e poi essiccati o torrefatti.

Il **LUPPOLO** è considerato “l'anima della birra” ed è quello che le conferisce il suo caratteristico gusto amarognolo, che migliora la sua durata e che stabilizza la schiuma. Utilizziamo luppoli aromatici di altissima qualità provenienti dalle piantagioni di luppolo di Hallertau, Spalt e Tettwang. Inoltre, disponiamo di una tecnica speciale appositamente elaborata per noi, con la quale siamo in grado di lavorare automaticamente luppoli aromatici naturali.

Il **LIEVITO** gioca un ruolo importantissimo in merito alla digeribilità e alla purezza del gusto. Pertanto il birrificio Alpirsbacher Klosterbräu, utilizza solo ed esclusivamente il proprio lievito e dispone di un impianto per la coltura pura di lievito.



PREMI

L' **WORLD BEER AWARD** è un premio globale per le migliori birre riconosciute a livello internazionale.

2022

Argento

Kleiner Mönch
Kloster Helles
Kloster Starkbier
Klosterstoff

2023

Argento

Pils
Spezial
Kloster Helles
Kloster Zwickel
Hefe Hell

2024

Oro

Spezial
Argento
Kloster Dunkel
Kloster Starkbier



L' **WORLD BEER CUP** è uno dei più grandi concorsi di birra. È organizzato ogni due anni dall'associazione dei fabbricanti di birra, costituita dalla fusione di piccole e medie fabbriche di birra negli Stati Uniti.

2014

Argento

Pils

2018

Argento

Spezial



L' **EUROPEAN BEER STAR** è uno dei più importanti concorsi di birra a livello mondiale. Qui si valutano la purezza, il carattere pieno e l'alta qualità della birra. Si prendono in considerazione stili di birra che hanno avuto origine in Europa.

2018

Argento

Kloster Starkbier
Kloster Dunkel

2019

Bronzo

Kloster Dunkel

2021

Argento

Weizen Kristall

