

Birre alla spina

- Bush Noel (12,0%)**
Brasserie Dubuisson (br-dubuisson.com)
Pipaix Belgio
Birra natalizia ad alta fermentazione color ambra, con una schiuma spessa, cremosa e molto persistente. Ha aroma delicato di luppolo e di nocciole, oltre a sentori floreali.
- N'ice Chouffe (10,0%)**
Brasserie Achouffe (achouffe.be)
Achouffe - BELGIO
Birra natalizia ad alta fermentazione di colore scuro. Solida, ben costruita, di grande bevibilità, semplice (alla fine) pur nella sua ricchezza. Malto, zucchero candito e liquirizia in evidenza, e un finale caldo ed avvolgente.
- Jolly Frosty (8,5%)**
Tre Pupazzi Brewery (trepupazzi.com)
Lecco (LC) - ITALIA
Prodotta in quantitativo limitato per la stagione invernale, si tratta di una birra ad alta fermentazione di un colore oro carico, leggermente velato, sormontata da una schiuma bianca e fine. Al naso si avvertono sentori speziati, frutta e profumi agrumati dovuti ad un'abbondante luppolatura, il tutto legato dal coriandolo e con un finale piacevolmente secco.
- St. Bernardus Christmas Ale (10,0%)**
Brouwerij Sint Bernardus (sintbernardus.be)
Watu - BELGIO
Birra natalizia ad alta fermentazione di colore scuro, con schiuma beige spessa e persistente. Aroma asciutto, poco speziato ma equilibrato. Birra alcolica, ben strutturata, corposa e carbonata. Al gusto si distingue l'uva e la frutta, con toni di liquirizia e caramello.
Note di amaro, cioccolato e torrefatto.
- Perc Noel (7,0%)**
De Ranke Brouwerij (deranke.be)
Wevelgem - BELGIO
Birra ad alta fermentazione di un elegante color ambra sormontata da un bel cappello di schiuma beige, cremoso e persistente. Carattere complesso e gusto asciutto, di medio corpo con una bella rotondità.
Finale secco e amaro.
- Avec Le Bon Voeux (9,5%)**
Brasserie Dupont (brasserie-dupont.com)
Tourpes - BELGIO
"Con i migliori auguri", birra ad alta fermentazione. Bella testa di schiuma, cremosa, che sormonta una birra dal colore dorato, leggermente velato. Al naso è molto raffinata, con profumi di luppolo, lievito speziato, fruttato, elegante e armonicamente integrato.
E' ben carbonata e questo contribuisce a renderla molto ripulente.
- Celebration Ale (6,8%)**
Sierra Nevada Brewing Co. (sierranevada.com)
Chico (California) - USA
Birra natalizia ad alta fermentazione di un bel color ambra con una schiuma bianca e compatta. Si presenta come una birra abbastanza robusta e ricca nonostante il grado alcolico non eccessivamente elevato, grazie al generoso utilizzo di malti e luppoli.
Al naso si caratterizza per gli intensi profumi.
- La Trappe Dubbel Special Edition 2018 (8,0%)**
Bierbrouwerij de Koningshoeven (latrappe-trappist.com)
Berkel-Enschot - OLANDA
Le caratteristiche della classica Dubbel si combinano con una varietà di luppolo sperimentale, in grado di conferire un profumo nuovo, distintivo, dal carattere speziato e floreale. Toni che ben si fondono con il sapore dolce di caramello, il corpo strutturato e la gradazione alcolica, che passa dal 7% della Dubbel all'8% di questa Special Edition, prodotta in quantità limitata per l'inverno 2018/19.
- La Gryla (8,5%)**
Birrificio L'Orso Verde (birraorsoverde.com)
Busto Arsizio (VA) - ITALIA
Sospesa la produzione delle ormai classiche Cometa Rossa e Natale, La Gryla è una delle novità del festival. Si tratta di una birra realizzata sulla base di una doppelbock, nella quale però spiccano al naso profumi di mandorla e frutti rossi, dotata di un buon corpo e una gradazione alta ma non altissima.
- Gouden Carolus Christmas (10,5%)**
Het Anker Brouwerij (hetanker.be)
Mechelen - BELGIO
Birra natalizia ad alta fermentazione. Di colore bruno-rossastro molto scuro, dalla schiuma fine. Profumi ricchi e vari, si mescolano malto, spezie, uva passa e prugne dolci, una punta di anice. E' potente ma non esagerata, calda, avvolgente, densa ma anche piacevolmente tostata.
- Chubby Santa Got Stuck in the Chimney Stout (8,5%)**
The Flying Dutchman Nomad Brewing Company (flyingdutchmanbrewingcompany.com)
Vantaa - FINLAND
The Flying Dutchman è un birrificio "nomade" finlandese, altra novità del festival 2018. La Chubby Santa è una produzione speciale per il periodo natalizio e si basa sullo stile stout, robusta e corposa, preparata con caffè, vaniglia di Tahiti e cacao. Impreziosita dalla presenza dei luppoli Columbus e Chinook e maturata in botti di rovere.
- The Hibernating Winter Biting Darkness Fighting Imperial IPA (8,5%)**
The Flying Dutchman Nomad Brewing Company (flyingdutchmanbrewingcompany.com)
Vantaa - FINLAND
Seconda proposta invernale di The Flying Dutchman la Hibernating Winter è una imperial IPA da 8,5%, preparata con un mix di luppoli infini (Cascade, Chinook, Columbus, Galaxy, Nelson Sauvin e Simcoe). E' una birra dai sapori incredibilmente fruttati e floreali e un amaro di ben 100 IBU che la caratterizza, rendendola molto particolare e moderna.

- Noelia (7,6%)**
Birra Gaia (birraggiaia.it)
Carate Brianza (MB) - ITALIA
Strong ale rossa rubino, con schiuma bianca e compatta. Al naso risaltano i profumi dolci del malto, l'aggiunta del miele in bollitura enfatizza la dolcezza. Il tocco finale viene offerto dall'aggiunta delle arance candite che donano profumo di frutta candita e sapore agrumato alla birra.
- Chimay Grande Reserve (9,0%)**
Abbazia di Notre-Dame de Scourmont (chimay.com)
Chimay - BELGIO
Birra ad alta fermentazione dal colore bruno intenso, con schiuma tendente al marroncino, cremosa, abbastanza ampia e persistente. E' il "classico" di Chimay, esibisce un gusto di frutta, con caratteristiche piccanti. Si percepisce distintamente il profumo del lievito insieme a un lieve aroma floreale. Il corpo è rotondo e il gusto è intenso, non troppo secco e richiama leggermente al caramellato.
- Marco Polo - One Million (7,2%)**
Herba Monstrum (herbamonstrum.it)
Calbiate (LC) - ITALIA
Birra natalizia ad alta fermentazione di colore ramato. Al naso si avverte un prorompente ed irriverente profumo di spezie chelasia spazio anche a note floreali e di frutta matura, dovuti ad una speziatura finale volutamente evidenziata. Prodotta con l'utilizzo di spezie, petali e frutta secca, ha un corpo esile adatto alla beva. L'attacco dolce viene sovrastato quasi subito da un amaroerbaceo che lascia la bocca fresca, con un effetto leggermente balsamico.
- OverPils (6,3%)**
Birrificio Rurale (birrificiorurale.it)
Desio (MB) - ITALIA
Una delle due nuove uscite invernali del Birrificio Rurale. Una Imperial Pils con un livello alcolico sufficiente (6,3%) per distinguerla da una Pils ma, allo stesso tempo, con le caratteristiche positive dello stile, ovvero bevibilità ed equilibrio. OverPils nasce dalla classica 405040 cui è stato aggiunto più luppolo, più malto...più tutto!
- Babbo Bastardo (8,6%)**
Birrificio Geco (birrificiogeco.it)
Cornaredo (MI) - ITALIA
Birra natalizia ad alta fermentazione, si presenta di color arancio, con lievitriflessi dorati, e con una schiuma bianca, fine, e piuttosto persistente prodotta con malto d'orzo, avena ed orzo non maltati. Durante la bollitura del mosto vengono aggiunti ginepro, pepe rosa, e coriandolo, che caratterizzano l'aroma e il gusto della Babbo Bastardo
- Verguenza Xmas (8,5%)**
Birrificio Menaresta (birrificiomenaresta.com)
Carate Brianza (MB) - ITALIA
Versione natalizia del superclassico La Verguenza. E' una double ipa ed ogni anno viene cambiata la ricetta e gli ingredienti, cambiano luppoli e malti ma Verguenza Xmas rimane. Amara, profumatissima, e, pur se con gradazione alcolica più sostenuta della versione classic, seccissima e facile da bere.

Birre in bottiglia

- Xmas Bee (10,3%)**
The Wall Italian Craft Beer (thewallbeer.com)
Venegono Inferiore (VA) - ITALIA
Prima vera birra di Natale prodotta da The Wall. Base di partenza una strong ale all'inglese con una parte malata molto forte. Quattro le spezie: il pepe di Timur, nepalese dalle note agrumate, il pepe di Cubeba più "balsamico", lo zenzero fresco e il classico coriandolo. Un bouquet di ingredienti a cui si aggiunge il miele millefiori fornito da un'azienda della zona (di Mozzate), che aiuta a elevare il grado alcolico ma anche le note aromatiche.
- III (12,5%)**
Piccolo Opificio Brassicolo del Carrobiolo Fermentum (birradecarrobiolo.it)
Monza (MB) - ITALIA
Birra invernale ad alta fermentazione di colore bruno con riflessi mogano brillanti. Una birra cosiddetta "winter warmer" torbata da 12,5% alc in vol. Accentuati sentori fumè che sfumano nel miele di castagno, e poi frutta secca, carruba, china e tanto calore alcolico che avampa il petto. Birra da invecchiamento.
- Platinum (8,3%)**
Birrificio Croce di Malto (crocedimalto.it)
Treccate (NO) - ITALIA
Birra natalizia ad alta fermentazione, di colore oro carico, con riflessi arancio e rubino, e la schiuma, esuberante, fine e persistente. I profumi caldi, di frutta candita matura e caramellata, avvolgono le narici a lungo e si ritrovano nella prima parte dell'assaggio, dolce ma non stucchevole, cui segue una sensazione piccante, di zenzero. Sul finale è piacevolmente secca, così da lasciare la bocca morbida e pulita, pronta ad una nuova sorsata.
- Orange Bock (7,0%)**
Birrificio Rurale (birrificiorurale.it)
Desio (MB) - ITALIA
Immaginate una bock dove il malto la fa da padrone ma con una nota di freschezza che regala un "bit" di innovazione. La peculiarità della Orange Bock è una finitura delicata di scorza d'arancia che la rende fresca e particolarmente scorrevole a dispetto della gradazione alcolica.
- La Rulles Cuvee Meilleurs Voeux (7,2%)**
Brasserie Artisanale de Rulles (larulles.be)
Rulles-Habay - BELGIO
Birra ad alta fermentazione dal colore scuro con riflessi ramati e dall'aroma di malto e nocciole con frutta rossa matura e un leggero tocco di banana. Gusto rotondo, caldo, molto avvolgente, con prevalenza delle note caramellate del malto, dello zucchero e del lievito usato (Orval). Grande maestria nell'utilizzo dei luppoli ci regala un finale amaro ed aromatico.
- Xmas Star (9,0%)**
Birrificio Beer In (birrificiobeer.in)
Portula (BI) - ITALIA
La Xmas Star è una Special Dark Strong Belgian Ale, variante della Babi. Le differenze stanno innanzitutto nella gradazione alcolica più alta e il miele d'eucalipto, con il suo inconfondibile profumo caramellato e balsamico. Non dimentichiamoci dei luppoli, che per la cotta Natalizia sono coltivati dai birrai a Trivero, come da tradizione del Birrificio Beer In.
- Santa Bee (8,5%)**
Brouwerij Boelens (brouwerijboelens.be)
Belsele - BELGIO
Birra ad alta fermentazione. Splendido l'aspetto, veste color tonaca di frate e cappello di schiuma cremoso. Note dolci, mielate e speziate (cannella), fresche di buccia d'arancia amara, tostate di fondo di caffè e cioccolato.
- Season of Epiphany (6,5%)**
Jopen (jopenbier.nl)
Haarlem - OLANDA
Birra invernale del birrificio olandese Jopen che viene prodotta con diverse qualità di erbe e spezie tra cui semi di coriandolo, cannella, liquirizia e ginepro. Il dry-hopping con il luppolo Mandarina Bavaria conferisce un gusto leggermente fresco e fruttato. I sapori appunto di mandarino, frutta rossa e liquirizia sono supportati da un morbido gusto di cannella e un retrogusto di ginepro.
- Birra Di Natale (8,6%)**
Birrificio Sguaranda (birrificiosguaranda.it)
Pagazzano (BG) - ITALIA
Birra natalizia ad alta fermentazione che vede l'aggiunta di abbondante miele di castagno della Val Seriana. All'olfatto si percepisce il miele. Di colore ramato carico, è sormontata da una schiuma bianca e persistente. Si tratta di una birra dal gusto complesso e aromatico, dal sapore pieno, mieloso con buona struttura alcolica.
- X-trem (8,5%)**
Birrificio Bi-Du (bi-du.it)
Olgiate Comasco (CO) - ITALIA
Birra di colore ambrato carico e brillante, con schiuma nocciola, compatta e persistente, al naso risulta fresca e si percepiscono profumi di caramello e frutta secca. In bocca, sentori di frutta matura, malto e miele, con note di cioccolato. In un secondo momento, il liquoroso e per chiudere l'amaro e il luppolato.
- Castana Hiver (8,0%)**
Birrificio Oltrepò (birrificioltrepo.it)
Valverde (PV) - ITALIA
Birra ad alta fermentazione di colore oro carico, con schiuma bianca e persistente. Al naso si avverte il profumo di miele, con sentori caldi e avvolgenti. Prodotta con l'utilizzo di miele di castagno dei boschi di Valverde e delle terre alte dell'Oltrepò Pavese, è una birra dal corpo rotondo con un ottimo bilanciamento tra la dolcezza del miele e il sapore della castagna.
- Draco (11,0%)**
Birrificio Montegioco - (birrificiomontegioco.com)
Montegioco (AL) - ITALIA
Birra di colore ambrato intenso con schiuma fine e poco persistente. Si tratta di un barley wine aromatizzato con mirtilli biologici. Ha un profumo ricco e complesso con caldi sentori di malto, mirtillo e frutti di bosco. Al gusto si presenta equilibrata con sensazioni vinose e di toffee.
- Bran (8,5%)**
Birrificio Montegioco - (birrificiomontegioco.com)
Montegioco (AL) - ITALIA
Si presenta color ebano, con riflessi tonaca di frate. Il naso è intenso, con note di tostature, caffè moka, tabacco, un accenno di balsamico e un ricordo di frutta tropicale. In bocca è morbida, avvolgente, con una potente nota di liquirizia e di zucchero caramellato. Nel finale la luppolatura dona un amaro di nerbo, molto erbaceo. Dedicata agli amanti delle "seure".
- Dubbel Bell: (6,5%)**
Orma Bianca (birraormabianca.it)
Costa Masnaga (LC) - ITALIA
Birra invernale ad alta fermentazione dal color tonaca di frate con una generosa schiuma cremosa color cappuccino dai delicati profumi di frutta passita, banana e note torrefatte e biscottate.
In bocca è piena, avvolgente, con un profilo dolce e maltato e leggeri sentori di cioccolato amaro.
- Samichlaus (14,0%)**
Brauerei Schloss Eggenberg (schloss-eggenberg.at)
Vorchdorf - AUSTRIA
Birra invernale a bassa fermentazione di colore ambrato scuro. La schiuma, nonostante l'elevato tenore alcolico è insolitamente ricca, abbondante e cremosa. Birra dal gusto forte e deciso e dagli aromi fruttati. Al naso è molto alcolica. Al gusto è eccezionalmente maltata e corposa ma senza sconfinare nello stucchevole: ricorda un po' la ciliegia, con un finale che avvolge il palato, speziato di pepe.
- Aventinus Weizen Eisbock (12,0%)**
G. Schneider & S. Brauerei (schneider-weisse.de)
Kelheim - GERMANIA
Birra invernale ad alta fermentazione di colore rosso rubino carico, con una schiuma candida e densa, molto persistente. Il profumo e l'aroma sono avvolgenti, ricchi e caldi, con sentori di nocciola, caramello e malto, bilanciato dalla significativa presenza alcolica. Il corpo è pieno e forte. Prodotta per "disillazione a freddo" di una doppelbock, alla quale viene rimosso il ghiaccio per concentrare il gusto e la gradazione alcolica.
- Val Dieu Biere De Noel (7,0%)**
Brasserie de l'Abbaye du Val Dieu (val-dieu.com)
Anbel - BELGIO
Birra ad alta fermentazione dal colore ambrato carico, con schiuma color panna, ricca, persistente e ben aderente. Il naso viene da subito stuzzicato da aromi fruttati e leggermente speziati, tra i quali si celano leggere note dolci e zuccherine, come di caramello, ma leggermente più bruciato. Gustativamente prevalgono aromi di cereali e zuccheri canditi, con un finale non troppo dolce e leggermente lungo.

- Delirium Noel (10,0%)**
Brouwerij Huyghe (delirium.be)
Melle - BELGIO
Birra natalizia ad alta fermentazione di colore rame. Si presenta con un tocco dolce, poi coperto con un tono amaro. Birra di buona struttura, al palato risulta speziata e morbida. All'olfatto si avvertono sentori di malto, zucchero di canna, frutta, spezie e un aroma leggermente acidulo. Il gusto ricorda molto le sensazioni olfattive, con un'aggiunta di amaro e spezie lievi ad ogni sorsata.
- Lupulus Hibernatus (9,0%)**
Brasserie Les 3 Fourquets (lupulus.be)
Bovigny - BELGIO
Birra invernale ad alta fermentazione dal colore marrone scuro intenso e dalla schiuma fine e compatta. Al naso si presenta con sentori speziati prorompenti, quasi piccanti. In bocca si avvertono sensazioni di frutta, caramello e malto, per chiudere con note tostate e di luppolo. Il retrogusto è allo stesso tempo amaro e dolce, e finisce con un leggero tocco di caffè leggero.
- Vicaris Winter (10,0%)**
Brouwerij Dilewyns (vicaris.be)
Dendermonde - BELGIO
Belgian Dark Strong Ale prodotta per il periodo invernale, si presenta di color tonaca di frate con una schiuma compatta e persistente. Birra dolce ma mai stucchevole, dal corpo medio e che scorre molto bene in bocca. Il gusto vede protagonista la liquirizia affiancata da note di biscotto e pane nero.
- Daarbulah (10,5%)**
Hammer Beer (hammer-beer.it)
Villa D'Adda (BG) - ITALIA
Birra in stile Imperial Stout. Scura, densa, alcolica. Realizzata con una miscela di malti torrefatti e caramellati e con l'aggiunta di avena e zucchero di canna grezzo. Sprigiona aromi di liquirizia, caffè, melassa, cacao con dolci note toffee.
- Xmas Dream (6,0%)**
Birrificio Jeb (birrificiожeb.it)
Trivero (BI) - ITALIA
Birra ambrata prodotta con malto d'orzo disponibile esclusivamente per il periodo natalizio. Ogni anno una versione nuova con spezie nuove. Al naso la speziatura è evidente ma non invadente e risulta bilanciata nella bevuta e secca nel finale.
- Maja Winter Edition (6,0%)**
Birrificio Jeb (birrificiожeb.it)
Trivero (BI) - ITALIA
Honey Ale per il periodo invernale, ambrata prodotta con malto d'orzo con l'aggiunta di miele di castagno. Spiccano gli evidenti e caratteristici sentori del miele in un corpo ben presente e una discreta gradazione alcolica.
- Raku (7,5%)**
Birrificio Lariano - (birrificiolariano.com)
Sirone (LC) - ITALIA
Birra natalizia di colore ambrato carico con schiuma bianca e persistente. Fatta utilizzando lieviti da bassa facendola fermentare a temperature da alta fermentazione. Viene prodotta utilizzando acqua, malto d'orzo e luppoli americani. E' una birra affumicata, con scorze di arancia dolce messe nel tank in dry hopping durante la fase di maturazione.
- Cactus Pear (7,5%)**
Birrificio Lariano - (birrificiolariano.com)
Sirone (LC) - ITALIA
Birra invernale di colore ambrato carico, quasi arancio con schiuma bianca e persistente. Birra a bassa fermentazione fatta con malti pils, estremamente limpida e pulita, è una birra molto particolare. Viene prodotta utilizzando fichi d'India che le donano un sapore piene e fruttato con un leggero amaro al palato.
- Straffe Hendrik Quadrupel (11,0%)**
De Halve Maan (halvemaan.be)
Brugge - BELGIO
Una belgian dark strong ale, ricca, dalla colorazione scura intensa e dal sapore pieno. L'aroma è speziato ed elegante con leggere note tostate. Una "quadrupel" dal carattere complesso, con sentori di coriandolo, frutti scuri, anice e castagne arrostate.
- Mc Chestnut (7,2%)**
Draco's Cave (draocosave.com)
Lissone (MB) - ITALIA
Irish Red Ale affinata 4 mesi in botte di castagno, di color ambrato scarico con schiuma crema chiaro. All'olfatto note di frutti rossi e malto accompagnano sentori di cantina e legnosi che presagiscono note acidule. Al gusto agrodolce con spunti acetici e legnosi. Una leggera astringenza coopera con un leggero amaro presente nel finale.
- Big Sharp (8,6%)**
Draco's Cave (draocosave.com)
Lissone (MB) - ITALIA
Strong Ale affinata 6 mesi in barrique di rovere, di color ambrato/aranciato, sostiene una schiuma avorio. All'olfatto presenta note di frutta a bacca rossa con il ribes in primo piano accompagnate da sentori di legno e bretta. Al gusto ha un ingresso deciso. Acidità in evidenza arricchita da una leggera tannicità. Nel finale torna la frutta a bacca rossa con una punta di amaro.

Birre calde

- Glühkriek (6,5%)**
Brouwerij Liefmans (liefmans.be)
Oudenaarde - BELGIO
Birra a fermentazione spontanea di un bel colore rosso con accenni di marrone, da consumare calda, come il vin brulé. Profumi di amarena e frutti rossi. Note agrodolci dovute all'equilibrata speziatura. Corpo medio e carbonatazione moderata. Retrogusto breve e piuttosto aspro.