

Il Barattolo

Bimestrale di collezionismo birrario



Il Barattolo

Associazione di collezionismo birraio
Casella Postale 268 - 20101 Milano
<http://www.geocities.com/barattolo> oppure
<http://www.hobbybirra.it/ilbarattolo>
a cura di GL. Lombardi
barattolo@yahoo.com

Quota di iscrizione annuale
con validità dal 1° aprile al 31 marzo
dell'anno successivo e con spedizione di
6 numeri del notiziario

Italia/Europa	Estero
€ 30.00	€ 35.00

da versare sul c/c postale 46522900
int. Associazione Il Barattolo
Via Thomas 6/A, 21050 Brusimpiano VA

Consiglio Direttivo

Massimo Arpini, Silvano Caneschi, Franco Corradi,
Domenico Emiliani, Gianluca Lombardi,
Giulio Moliterno, Maurizio Pion

Presidente

Maurizio Pion, Via Thomas 6/A
21050 Brusimpiano VA
tel. 0332 934082 e-mail: maurizio@pion.it

Servizio sottobicchieri e collaborazione con club esteri

Massimo Arpini, via Amendola, 13
20146 Malnate (Va)
tel. 0332 427107
e-mail: maxcoastersandstamps@virgilio.it

Tesoriere e Responsabile Sezioni

Silvano Caneschi, Via Corridoni F. 44
50134 Firenze
Tel. 339 5468161-055 481844

Pubbliche relazioni

Domenico Emiliani, Via Biasola 63
48018 Faenza
e-mail: domenico.emiliani@virgilio.it

Pagina Web

Gianluca Lombardi - Via M. Fanti 125
50137 Firenze
e-mail: gianluca@hobbybirra.it

Il Barattolo

Bimestrale di collezionismo birraio
Organo ufficiale de "Il Barattolo"
Pubblicazione fuori commercio
riservata ai soci de "Il Barattolo"

Redazione

Maurizio Pion, Via Thomas 6/A
21050 Brusimpiano VA
tel. 0332 934082

E-mail: redazione@ilbarattolo.org
Articoli e annunci vanno inviati a
Il Barattolo - Casella Postale 268
20101 Milano oppure alla Redazione

"Il Barattolo" n. 160
gennaio - febbraio 2009

Hanno collaborato a questo numero:

Michele Airoidi, Massimo Arpini,
Silvano Caneschi, Giuseppe Di Vincenzo,
Davide Lenaz, Marcello Mastrodicasa,
Adriano Munarini,
Maurizio Pion, Enrico Scopich.

Sezioni regionali

EMILIA-ROMAGNA

Domenico Emiliani, Via Biasola 63
48018 Faenza, tel. 0546 62106
domenico.emiliani@virgilio.it

LAZIO

Boccacci Mario, Via A. Fiori 16
00156 Roma, 06 6890986
333 5375580
cobram57@yahoo.it

LOMBARDIA

Leopoldo Cananzi, Via Fermi 7
20026 Novate Milanese
02 38200944 329 2122751
lcanaanzi@tele2.it

TOSCANA

Silvano Caneschi, Via Corridoni 44
50134 Firenze, tel. 055 481844
339 5468161
s.caneschi@yahoo.it

VENEZIA GIULIA

Paolo Le Rose, Via Orazio 7
34134 Trieste, tel. 040 366821
lepaolo@hotmail.com

Rappresentanze

FRIULI

Giorgio Puppo, Via Franzolini 25/
33100 Udine, tel. 0432 46643
giorgio.puppo@gmail.com

LIGURIA

Massimo Versaci, Via Dino Col 24 int. 1
16126 Genova, tel. 010 415804
versacimax@libero.it

MARCHE

Marino Bolognini, Via Leonardo da Vinci 10
60023 Colle Marino (AN), tel. 339 1572442
info@collezionarebirra.it

PIEMONTE

Sandro Merlano, Via Poggio 22/c
15060 Pasturana (AL), 0143 58338
merlano@tin.it

VENETO

Michele Airoidi, Via Pasubio 8/A
31021 Mogliano Veneto, tel. 041 5903168

In copertina:

Un magazzino Peroni inizio novecento

In questo numero:

- *Notizie del club*
- *Viaggio in Cechia*
- *Rubriche di novità*
- *Vecchie fabbriche*
- *Wührer dall' Iran*
- *Peroni Rumena*
- *Pubblicità cartacea*
- *Microbirrifici*

La sezione VENEZIA GIULIA de IL BARATTOLO
in collaborazione con l'Associazione Birrofila Triestina

organizza

23 e 24 MAGGIO a TRIESTE

Il RADUNO di PRIMAVERA

Abbiamo individuato come possibile locale per il raduno, il brew pub BEFeD di Trieste, situato sul lungomare di Barcola, zona incantevole (vicino al castello di Miramare) e di grande effetto. Purtroppo non ci concedono l'accesso prima delle 12.00. Il ritrovo si può effettuare alle ore 9.30 nelle vicinanze della birreria e organizzare un meeting in un piazzale adiacente. Alle 12.00 ci trasferiremo nel brew pub dove, durante gli scambi, potremo pranzare.

Menù: piatto unico con galletto alla brace e patatine fritte + birra media. Costo 15,00

Per l'occasione verranno retrostampati dei sottobicchieri e ad ogni partecipante ne verrà consegnato uno.

Una notizia interessante sarà sicuramente l'inaugurazione di un piccolo museo sulla Dreher di Trieste che dovrebbe avvenire proprio sabato 23.

Abbiamo bisogno di avere le conferme da parte dei collezionisti che intendono partecipare solo alla domenica e chi eventualmente fosse interessato ad arrivare a Trieste già al sabato. Prenotate anche i tavolini a 5,00 cadauno.

Contattateci alle mail: lepaolo@hotmail.com - triestin@virgilio.it - assbirrofilatriestina@virgilio.it

Oppure al numero tel. 3473840061

SEZIONE LOMBARDIA

Dopo una ricerca 'lunga e faticosa...' abbiamo finalmente trovato un luogo consono per i nostri incontri bimestrali. L'indirizzo è il seguente

Via Sant'Uguzzone 8

per i non milanesi la via in questione è una traversa di Viale Monza sulla sinistra quasi a Sesto S. Giovanni, dove c'è il palazzo della Heineken. Nel caso trovaste chiuso il cancello ci- tofonare 'scacchi' in quanto è la sede di un circolo scacchistico.

Il primo incontro è programmato per domenica 5 Aprile (è la prima domenica ma la seconda è Pasqua) e Vi aspettiamo numerosi.

CALENDARIO 2009

Aprile 5	Milano	Incontro della Sezione Lombardia Vedi spazio illustrativo
Aprile 19	Faenza	19° Meeting di Primavera Domenico Emiliani 0546 621064 domenico.emiliani@virgilio.it
Settembre 12	Milano	XXIX RADUNO NAZIONALE - 2009 Tutti i dettagli nel prossimo numero
Aprile 4	Hamm	Organizzazione FvB , sito internet: www.fvb-bdm.de/ Wolfgang Dietrich wodicoastergermany@t-online.de
Aprile 18	Gramsbergen (NL)	Organizzazione BAV, e-mail: info@bav.nl Fred Droge tel. 06 55892620
Maggio 16-17	Alpirsbach	Organizzazione FvB , sito internet: www.fvb-bdm.de/ Wolfgang Dietrich wodicoastergermany@t-online.de
Ottobre	Gonzaga	" Barmania " , Fiera Millenaria di Gonzaga (MN) Petocchi Giorgio tel/fax 0522.210080 Giorgio@barmania.it
Novembre 21	Bad Rappenau	Organizzazione FvB , sito internet: www.fvb-bdm.de/ Wolfgang Dietrich wodicoastergermany@t-online.de

ANNUNCI

Posso vendere o scambiare con sottobicchieri sia italiani che di paesi esotici: vecchi bicchieri italiani, vecchie etichette, bottiglie con tappo a macchinetta, tappia corona, sia italiani che esteri. per i bicchieri ho nelle varie forma, vecchi, itala pilsen, peroni, metzger, simplon, forst, raffo, wuhrer, messina, falcon, zimmermman, henninger, e molti altri, per le etichette, cervisia, orobia, parola, wuhrer, e molte, molte altre etichette, sia per scambiare che vendere, contattatemi, posso inviare anche foto per mail.

grazie Di Vincenzo Giuseppe indirizzo mail dvlabeled@yahoo.it

Cerco TAPPI A CORONA per la mia collezione. Posso scambiare con altri tappi o permutare con SB, ETICHETTE o LATTINE DI BIRRA e COCACOLA.

Grazie a tutti. SILVANO CANESCHI silvano.caneschi@yahoo.it 339 5468161

VIAGGIO IN REPUBBLICA CECA

di Massimo Arpini

Desideriamo proporre a tutti i soci interessati, ai loro famigliari e ai loro amici e conoscenti, una sorta di "gita sociale" da effettuarsi nel giugno 2009 (dal 20 al 26 giugno) nella Repubblica Ceca.

La particolarità del viaggio che proponiamo è che, unitamente alla visita di alcuni dei più bei luoghi di interesse storico-artistico della Rep. Ceca, avremo l'occasione di visitare con tour organizzati diverse grandi birrerie ceche e che, sistematicamente, sia a pranzo sia a cena, mangeremo in microbirrerie o

in ristoranti annessi alle birrerie produttrici.

Per la conferma degli alberghi è necessario comunicare la propria iscrizione (e di eventuali famigliari, amici, colleghi...) **entro il 30 aprile 2009** contattando Massimo Arpini (e-mail: maxcoastersandstamps@virgilio.it - tel. 0332 427107). **Al momento dell'iscrizione è necessario versare una caparra di 200 euro sul CCP dell'associazione, importo che sarà ovviamente restituito nell'eventualità in cui la gita non dovesse essere poi effettuata. Il**

viaggio potrà essere infatti effettivamente organizzato solo al raggiungimento di 30 adesioni.

Il saldo finale della quota dovrà essere effettuato, con le medesime modalità, prima della partenza (seguiranno dettagli).

Rimanendo a disposizione di tutti per ogni chiarimento e delucidazione sull'iniziativa vi illustriamo in seguito il programma del viaggio (che potrebbe essere soggetto a minimi cambiamenti) e la miglior offerta che abbiamo ricevuto tra quelle richieste ad alcune agenzie viaggi.



PROGRAMMA DI VIAGGIO

Sabato 20 giugno 2009 - Milano - Varese - Plzen

Ritrovo dei partecipanti a Milano e Varese, in luoghi da concordare, alle ore 6.00/6.30 e partenza con autobus Gran Turismo alla volta di Plzen. Soste lungo il percorso e pranzo libero in autogrill. Arrivo in serata, sistemazione in hotel nelle camere riservate, cena presso il ristorante Na Spilce di proprietà della Pilsner Urquell e pernottamento.

Possibilità di visita serale di Plzen, città moderna sorvegliata da un antico castello del X secolo.

Domenica 21 giugno 2009 - Plzen – Hostivice – Praga

Dopo la prima colazione in hotel, visita allo stabilimento della Pilsner Urquell e al museo della birra. Proseguimento per Hostivice e pranzo presso la microbirreria Pivovarsky Dvur. Al termine, partenza per Praga. Visita allo stabilimento della Staropramen e tempo a disposizione per la visita individuale della città. Sistemazione in hotel nelle camere riservate e cena presso la microbirreria Berounsky Pivovar di Beroun. Rientro in hotel per il pernottamento.

Lunedì 22 giugno 2009 - Praga



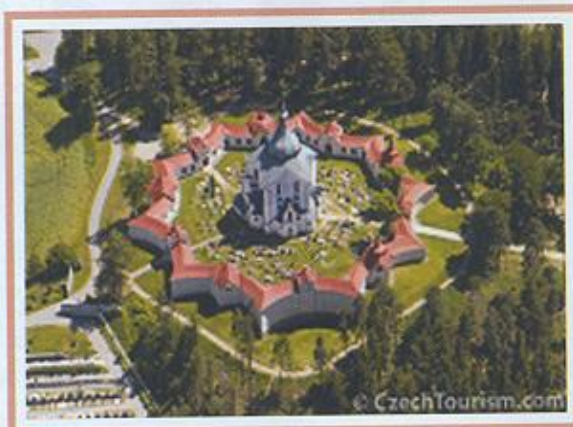
Dopo la prima colazione in hotel, giornata dedicata alla scoperta di Praga, una delle più belle e rinomate capitali d'Europa. Incontro con la guida e visita dei monumenti più importanti della città: partendo dal castello, una vera e propria cittadella che domina la città, si scenderà verso l'elegante quartiere di Mala Strana, per giungere fino al celebre e pittoresco ponte Carlo. Pranzo presso la microbirreria Novomestky Pivovar. Nel pomeriggio proseguimento della visita guidata. Cena presso la microbirreria Pivovarsky Dum e pernottamento.

Martedì 23 giugno 2009

Praga - Kutna Hora – Havlickuv Brod – Zdar nad Sazavou - Cerna Hora

Dopo la prima colazione in hotel, partenza per Kutna Hora e breve visita della città resa famosa dal conio dei groschen (grossi praghese). Da non perdere la cattedrale gotica di Santa Barbara e l'antica zecca reale. Proseguimento per Havlickuv Brod per il pranzo presso il ristorante della birreria Pivovar Rebel. Nel pomeriggio, trasferimento a Zdar Nad

Sazavou per la visita della chiesa di San Giovanni Nepomuceno, prova unica della maestria del geniale costruttore praghese Giovanni Blasias Santini, che scelse come simbolo per la sua opera una stella a cinque punte, perché secondo la leggenda il corpo del martire annegato emerse dal mare con una coroncina a cinque stelle. Al termine, trasferimento a Cerna Hora, sistemazione in albergo e cena presso il ristorante annesso alla locale birreria.



Mercoledì 24 giugno 2009 - Cerna Hora – Brno - Jihlava

Dopo la prima colazione in hotel, visita della birreria Cerna Hora. Successivo trasferimento alla volta di Brno e all'arrivo, pranzo presso la microbirreria Pegas situata nel centro della città vecchia. Nel pomeriggio, visita libera della seconda città più importante della Repubblica Ceca e visita dello stabilimento della birreria Starobrno. Proseguimento per Jihlava, sistemazione in albergo, cena presso ristorante della birreria Pivovar Jezek e pernottamento.

Giovedì 25 giugno 2009 - Jihlava – Telc – Ceske Budejovice – Cesky Krumlov

Prima colazione in hotel e spostamento verso Telc. Breve visita della città chiamata anche "La Venezia della Moravia". Ripresa del viaggio alla volta di Ceske Budejovice, città risalente al 1265 e dominata da una torre gotico-rinascimentale, e pranzo nel ristorante Masné Kramy gestito dalla birreria Budvar. Nel pomeriggio, visita della fabbrica di birra Budvar. Trasferimento nella vicina città di Cesky Krumlov e, tempo permettendo, visita della stupenda città sulle rive della Moldava. Sistemazione in albergo e cena presso il ristorante di proprietà della locale Pivovar Eggenberg.



Venerdì 26 giugno 2009 - Cesky Krumlov – Varese - Milano

Dopo la prima colazione in hotel, partenza per il rientro ai luoghi d'origine. Soste d'uso lungo il percorso, pranzo presso la storica birreria Ratskeller situata sulla Marienplatz di Monaco di Baviera, cena in autonomia lungo l'autostrada. Arrivo in tarda serata.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE:

con minimo 45 partecipanti	Euro 900
con minimo 30 partecipanti	Euro 980
Supplemento camera singola	Euro 190

La quota comprende:

viaggio in autopullman Gran Turismo
 sistemazione in Hotel di categoria 3/4 stelle, camere a due letti con servizi
 pensione completa come da vostro programma
 bevande incluse (0.33 minerale o 0.33 birra o 1 bibita)
 visite ed escursioni con guida parlante italiano
 assistenza di accompagnatore per l'intera durata del viaggio
 assicurazione sanitaria Elvia-Interassistance
 documentazione di viaggio

La quota non comprende:

pranzo del primo giorno e cena dell'ultimo giorno
 ingressi a musei e monumenti (da pagarsi in loco in base all'età)
 tutto quanto non espressamente indicato nella quota comprende

Documento per l'espatrio: Carta d'Identità (Passaporto per i minori di 15 anni)

UNA PERONI DALLA ROMANIA

di Marcello Mastrodicasa

Un mio amico (tifoso viola come me) e' andato il 10 dicembre a Bucarest per assistere alla partita Steaua-Fiorentina di Coppa Campioni.

Ritornato a casa mi ha portato 6 lattine (vuote per problemi di salita a bordo dell'aereo con i liquidi) tra queste anche la Peroni Nastro Azzurro da 33 cl. formato a "tubino". L'ho fotografata accanto a una 33 cl. normale, se no sembrava da

sola una 50 cl. Io francamente non l'avevo mai vista. Avevo trovato ad agosto una 50 cl. simile ma in Polonia.

Sul fianco risulta prodotta dalla S.C. URSUS Bucarest alcol 5,1% numero UPC 5942016300390. L'immagine e' liscia non in rilievo.



UNA NUOVA REALTÀ, LA MICROBIRREERIA BIRRONE DI ISOLA VICENTINA

di Adriano Munarini



Dal piacevole intuito di Simone Dal Cortivo è nata una realtà birraria che sorprende per le idee che sta portando a livello di gusto e ricerca.

Ben venga dunque chi porta avanti un'idea, è positivo se quest'idea ci regala una serie di birre piacevolmente elaborate e pensate per un ventaglio di abbinamenti tra cibo e birra o soltanto per la degustazione.

Attualmente Simone sta lavorando su una linea di sei birre che coprono quella che può essere la giusta richiesta da parte del consumatore. Il tenore alcolico medio varia tra i cinque e i sei gradi volumetrici si punta sulla varietà dei sapori e dei profumi e pur attenendosi alle ricette classiche in ogni produzione si vede e si sente la mano di chi produce e questo è segno di carattere. Piacevole sorpresa "La Brusca"

presentata su un letto di luppolo una pils che non può mancare nel bagaglio di una micro, a seguire due tipologie classiche come la "Statale 46" e la "Vai Zen" rispettivamente una bavarian e una weizen buone anche per il bere fine a se stesso, la mia attenzione e il mio gusto personale sono per le birre ambrate e per le bock ale, apprezzo quindi la "Punto G" e la "Bock Ale", non è una questione di scelta fra l'una o l'altra sono entrambe due validi motivi per assaggiare una morbida e dolce ambrata e una bock da scoprire per i suoi retrogusti. Ultima ma non ultima ho lasciato la "San Lorenzo", un piacevole



VAI ZEN SCOPERTA INTERIORE

- tipologia Weizen beer
- grado alcolico 5% vol
- tipo fermentazione alta

La birra dei sensi. Birra di frumento. Ai sapori delle grandi Weizen bavaresi vengono aggiunti profumi fruttati e floreali che inebriano lo spirito. Per chi l'assaggia è una "scoperta interiore".

Un mondo di sensazioni nuove e coinvolgenti ci fanno riscoprire la capacità di lasciarsi ammaliare da questo modo nuovo di gustare un grande classico.

esperimento, il giusto tentativo che può solo migliorare, l'intuizione nell'utilizzo del farro integrale dà a questa birra un'eccellenza di lavoro e un gusto inusuale, chi produce birra dovrebbe sempre pensare che è giusto tener conto delle ricette classiche perché questo è quanto richiede il mercato, al tempo stesso bisogna sperimentare e cercare di portare idee nuove, nuovi ingredienti e nuove tecnologie, apprezzabile quindi la "San Lorenzo" una hell speciale da scoprire sorso dopo sorso, note a margine per la produzione, che attualmente si assesta su una cotta settimanale da dieci



BOCKALE

- tipologia Bock-ale
- grado alcolico 5,6% vol
- tipo fermentazione alta

Come dice il nome, una bock fermentata ad alta temperatura. Il gran malto della tradizione tedesca arricchito dal rotondo fruttato rilasciato da lieviti di origine belga ne fanno una birra armoniosa e profumata. La non elevata gradazione alcolica la rende comunque una birra bavarina adatta sia ad accompagnare carni rosse, formaggi morbidi, ma anche pizze e dessert. "La birra da bere". Coinvolgente e appassionante.



LA BRUSCA AMARO PIN TIRREO

- tipologia Pils
- grado alcolico 5% vol
- tipo fermentazione bassa

Birra dalla forte personalità. Decisamente amara ma bilanciata da un malto sudaite che ne smussa leggermente gli spigoli. L'aroma erbaceo si diffonde velocemente nel palato per lasciare gradualmente il posto a un filo, deciso e persistente amaro che ci mantiene a lungo il ricordo dell'esperienza olfattiva che è stata la bevuta di questa birra. Si adatta particolarmente a pizze, torte salate, fritti e aperitivi. Meravigliosa con formaggi stagionati e piccanti.



PUNTO G PIACERE SUDLINE

- tipologia Ambrata
- grado alcolico 6,2% vol
- tipo fermentazione bassa

Una birra ambrata decisamente maltosa. Un malto dolce e caratteristico di luppolo morbido ne fanno una birra particolarmente bevibile. Non le "solite rosse". Una birra giocosa. Morbida al palato e poco gasata la rende la preferita dalle donne. Non a caso il Mastro birraio a loro l'ha dedicata. Ma piace anche ai maschi. Questo la rende la birra più indicata per serate di serenità sensoriale.



C'È UN FARRO

- tipologia speciale al farro integrale
- grado alcolico 5,6% vol
- tipo fermentazione alta

Dire birra al farro integrale è indubbio. L'aroma di questa birra si innesca nel momento in cui si sorseggia. Ci si accorge subito che non è la solita birra. Nel versarla si sentono emozioni e aspettative intrinseche. Il profumo rende subito l'aroma del cereale impiegato. Al primo sorso si prova una freschezza e una leggera nota acida che ci sorregge nello fiducia concessa nel scegliere. Birra affascinante, potrebbe essere accompagnata da carni rosse ma anche bianche aromatizzate. Stipitata con formaggi molli e stagionati. Ma anche crostini di salmone e fucos salate. È consigliata una birra aperta. La si può degustare come aperitivo, come digestivo e in tutto pasto. Emulazione in ogni situazione.



STATALE 46

- tipologia Bavarian helles
- grado alcolico 5% vol
- tipo fermentazione bassa

Classica Hell bavarese. Il gusto pieno del malto e la bassa luppolatura ne fanno una birra adatta a tutti e a tutte le occasioni del giorno. La birra della socialità. Bevuta in gruppo non basta mai. Birra dei momenti sereni. Scabrisce, bevuta tra amici, quello trionfo di tempo lieto che fanno parte del benessere psicofisico di ognuno. Quegli attimi che si perdono nell'intimità e si accompagnano dolcemente nel Nostro viaggio quotidiano.

BIRRONE
la birra da bere

ettolitri, tutte le birre sono disponibili in bottiglia e in fusti per una distribuzione anche alla spina, nel complesso quindi un progetto ben strutturato, da seguire nelle prossime evoluzioni.

NOVITA' ITALIA

di Maurizio Pion

In questo numero finalmente alcune novità con anche alcune chicche.

Innanzitutto la nuova Pedavena da 33cl. nel nuovo formato che ho identificato con la sigla SL (slim) ed auguro a tutti una proficua ricerca.

L'Ichnusa ora anche nel formato da 50cl. , le due Heineken con il simbolo 'e' enjoy satisfactory e la Kantel che invita al 'Bevi responsabile' , una variante della Nastro Azzurro ed una variante per la Splugen ma soprattutto la serie di ben 4 Nastro Azzurro dedicata a 4 importanti città (esistono anche le bottiglie).

Ringrazio di cuore Franco Corradi, Paolo Martini e Giorgio Puppo per le puntuali ed utilissime segnalazioni.



PR 350



PR 351



PR 352



PR 349



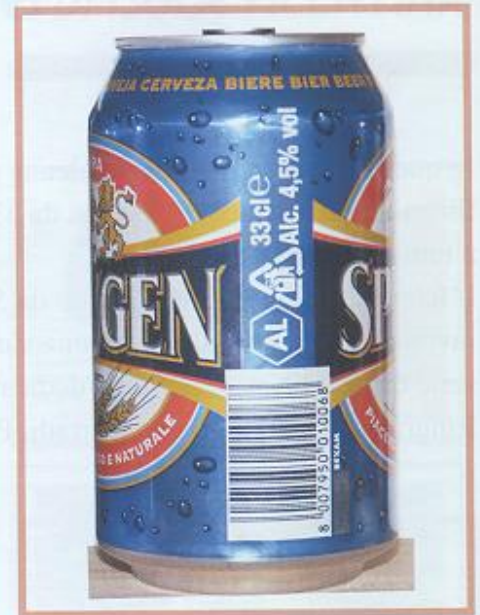
PR 353



HK 70



GP 145



SP 10



HK 69



IC 22



CA 80

CA 80	BIRRA CASTELLO SpA/S. Giorgio	PEDAVERA DAL 1987	3310	33	SL	REX	UAV	
IC 22	ICHNUSA /V.le Monza-Mi /ASSEMINI	ICHNUSA	1016004	50	2A	REX	UAV	
GP145	G.B.P./ROMA	KANTEL BRAU	623594	33	2A	TL	UAV	Come GP138 con Bevi Responsabile.it
HK 69	HEINEKEN IT. / POLLEIN	HEINEKEN L.B.	1016100	50	2A	REX	UAV	UEFA Champions League, <i>E enjoy responsibly</i>
HK 70	HEINEKEN IT. / POLLEIN	HEINEKEN L.B.	1015885	33	2A	REX	UAV	<i>E enjoy responsibly</i>
PR349	S.P.A. BIRRA PERONI/ROMA	NASTRO AZZURRO fondo bianco	623407	33	2A	REX	UAV	Come PR 347
PR350	S.P.A. BIRRA PERONI/ROMA	NASTRO AZZURRO fondo bianco	621499	33	2A	CP	UAV	LONDON
PR351	S.P.A. BIRRA PERONI/ROMA	NASTRO AZZURRO fondo bianco	621499	33	2A	CP	UAV	SYDNEY
PR352	S.P.A. BIRRA PERONI/ROMA	NASTRO AZZURRO fondo bianco	621499	33	2A	CP	UAV	CAPE TOWN
PR353	S.P.A. BIRRA PERONI/ROMA	NASTRO AZZURRO fondo bianco	621499	33	2A	CP	UAV	NEW YORK
SP 10	SPLUGEN/STAB: INDUNO OLONA	SPLUGEN f.bleu		33	2A	REX	UAV	Variano verticali sopra UPC

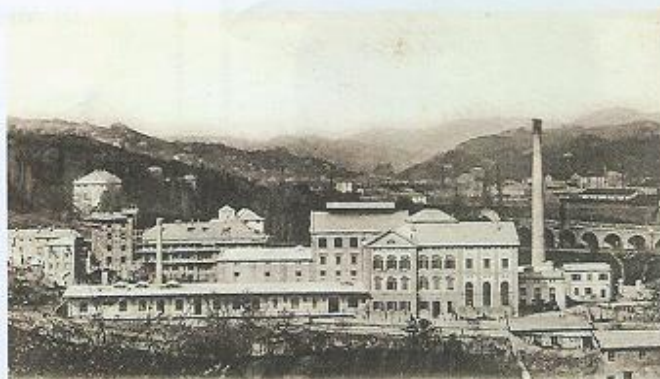
Fabbrica "BIRRA REAL SUMMANO..



ROCCHETTE - Birreria Succ. F. Zanella & C.

Decreto Reale
 Istituto Ministeriale
 Milano 1891
 Medaglia d'Argento
 Torino 1894
 Medaglia d'Oro
 Anversa 1895
 Medaglia d'Argento
 Vicenza 1897
 Grande Diploina d'Onore
 Vienna 1899
 Diploma al Merito
 Palermo 1894-92
 Medaglia d'Oro
 Milano 1890
 Medaglia d'Argento
 Roma 1893
 Medaglia d'Argento
 Schio 1902
 Urquinaia 2. Grade
 Sestri 1903
 Medaglia d'Argento
 Castelnuovo 1905
 Brevetto al Merito

Birreria Real Summano Piovene Rocchette 1904



Societa Anonima "Cervisia", Fabbrica di Birra - Rivarolo ligure - Stabilimento in Sorzoli

Birreria Cervisia Rivarolo Ligure primi 900



Panorama di SIRONI e TORADICO (Valle di Primiero)

Birreria Orsinger Val Serena Primiero primi 900



Birreria Boringhieri primi 900



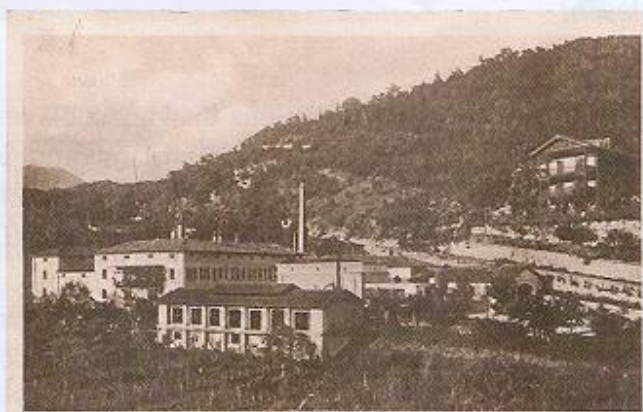
Casalecchio di Reno - Stabilimento Ronzani Cavilla per la fabbricazione della birra.

Birreria Ronzani Casalecchio sul Reno primi 900



Longarone visto da Roggia

Birreria Longarone 1915

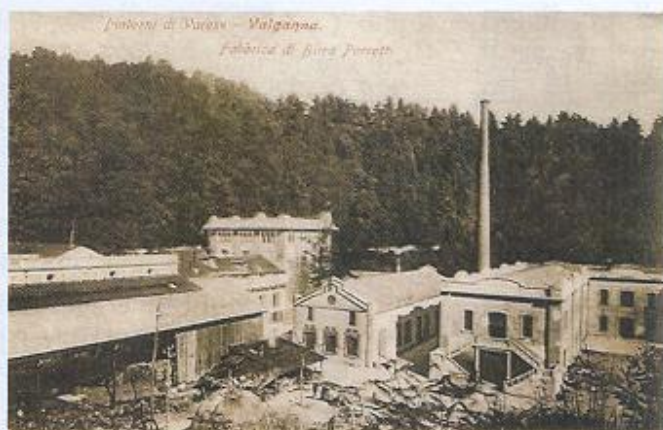


Birreria Baldassarre Maffei Rovereto 1927



FABBRICA BIRRA DREHER, TRIESTE
Fondata nel 1865

Birreria Dreher Trieste 1946



*Fondatori di Varese - Valganna.
Fabbrica di birra Poretti*

Birreria Poretti Varese primi 900



Birreria Fontanefredde di Cavalese 1899



Salotti
da
Busalla.

Fabbrica di Birra e Restaurant

Rivarolo Ligure Genova

Birreria Busalla Rivarolo Ligure primi 900



Fabbrica di birra - SENOSÉCCHIA

Pinerive - SENOSÉCCHIA

Birreria Senosecchia primi 900

IL "BIRRIFICIO MONTELUPO", UN BREW-PUB A DIMENSIONE ... FABRIZIO

di Silvano Caneschi



Il Brew-pub Birrificio Montelupo si trova nel cuore dell'antico borgo di Montelupo Fiorentino, conosciuto in tutta Italia per le sue rinomate ceramiche ed adesso anche per le sue...birre.

Brew-pub a dimensione Fabrizio perché lui è il tutto fare: apre il locale, fa la birra, la imbottiglia, la propone agli amici e la serve ai tavoli, e poi a tarda notte tira giù anche il bandone, ancora una volta soddisfatto di aver coronato il suo sogno.

Dal momento che, come si può ben capire, Fabrizio se la suona e se la canta, per avere più tempo per parlargli è meglio incontrarlo nel giorno dedicato alla creazione delle sue specialità, il sabato pomeriggio. E' facile allora immaginare cosa stia facendo, tanti sono i profumi che aleggiano il locale quando ti apre la porta, profumi che ti fanno intuire che qualcosa bolle in pentola: ed è facile immaginare una porter o una bitter. Dal calderone bollente escono litri di birra dalla

tipologia sempre diversa, limitate in litri e perciò difficilmente ripetibili. Sempre diverse ad eccezione di quelle uscite dalle storiche ricette della draugh beer HOOLIGANS e della belgian ale TOURBILLON. Adesso, per fare un po' d'ordine nell'attuale produzione del birrificio, possiamo dire che, oltre alle sopra citate Hooligans, la bitter da 4,5° e la Tourbillon belgian ale da 6°, Fabrizio ci presenta anche la premium, la PREMIERE SAISON da 7° e una kolsch, la KOBES da 4,4°, tutte rigorosamente in bottiglia. Ci sono poi le ultime arrivate, la GRAN DUBBEL da 7,5° e la mia

miliare con una nuova piccola arrivata, ecco che è stata imbottigliata MARTINA, la nuova weizen bier fatta con ingredienti selezionati e ...con tanto amore.

Per informazione vi dico che i bicchieri serigrafati non sono ancora disponibili, come pure i SB che invece dovrebbero essere pronti quanto prima, mentre sono sempre disponibili magliette e cappellini personalizzati. Nell'attesa dei suoi Sb Fabrizio vuole lo stesso omaggiare i tanti neofiti che frequentano il pub, (diremo noi: con la speranza di creare nuovi soci collezionisti) ed allora ha ben pensato di far

sgorgare dalla fontana tanti sottobicchieri come fosse birra! Idea geniale. Il locale è aperto dal lunedì al sabato dalle ventuno alle una di notte, preferisco però non consigliarvi cosa bere quando farete visita al Birrificio



favorita LUPO NERO, una stout da 6°. Non per niente siamo a...Montelupo.

Le accattivanti etichette con tanto di giglio fiorentino in bella vista, sono tutte frutto del nostro brew-master che credo abbia intenzione di far impazzire i collezionisti perché è sempre in cerca di nuove idee grafiche ed allora prossimamente tutto si rinnoverà e le raccolte lieviteranno.

Ed infine, visto che ha da poco rinnovato anche il nucleo fa-

Montelupo, perché le birre che troverete in fresco saranno sempre delle gradevoli sorprese.

Alla prossima presentazione.



SERVIZIO SOTTOBICCHIERI: ISTRUZIONI OPERATIVE 2009

di Massimo Arpini

Nelle righe successive, voglio informare i soci interessati delle modalità di iscrizione e di gestione previste il servizio sottobicchieri, attività lanciata a fine 2006 e giunta ora al terzo anno di vita.

I soci interessati al servizio dovranno tutti far pervenire la quota di adesione per l'anno 2009 **entro il 31 marzo** in maniera tale da rendere possibile la preparazione della prima spedizione di materiale, prevista per il mese di aprile. Eventuali rimanenze a fine anno 2008, saranno ovviamente accreditate sul saldo a disposizione di ciascuno per l'anno 2009.

Saranno sempre previste tre spedizioni con queste scadenze: aprile, settembre, dicembre. Sarà ovviamente possibile, per chi lo desidera e per chi ha la possibilità, comunicandomi l'intenzione con il necessario preavviso, procedere al ritiro del materiale di persona, ai raduni che verranno organizzati e agli incontri della sezione Lombardia del club. Ad ogni spedizione verranno inviati 50 sottobicchieri, numero di pezzi che consente di rimanere al di sotto della fascia di peso dei 350 grammi, permettendo il contenimento delle spese di spedizione e imballo entro cifre ragionevoli (2,50 euro a spedizione). Il contributo che viene chiesto agli aderenti al servizio è sempre di 30 euro e servirà a coprire le spese sostenute dal servizio in tutti i casi in cui la fornitura del materiale non avverrà gratuitamente ma si renderà necessario procedere all'acquisto del materiale e/o al rimborso delle spese di spedizione dei sottobicchieri alle birrerie (come avviene nella stragrande maggioranza dei casi). Il costo di ciascuna spedizione del servizio ammonterà a 6,00 euro + 2,50 euro di spese di spedizione e

imballo. Il rimborso dovrà avvenire con un versamento sul CCP dell'associazione (eventualmente unitamente alla quota sociale per l'anno 2009, specificando nella causale anche la dicitura "Rinnovo servizio s/b"), oppure in occasione dell'incontro della sezione Lombardia di febbraio o del raduno di Faenza di aprile. In nessun caso, i pagamenti dovranno essere inviati allo scrivente. Grazie.

Chiedo gentilmente a tutti, per rendere più semplice la pianificazione del servizio e il recupero del materiale per la prima spedizione, di non limitarsi ad effettuare il versamento sul CCP del club ma di comunicarmi l'avvenuto versamento anche tramite posta elettronica o telefono. Allo stesso tempo, chiedo gentilmente di avvisarmi ugualmente entro il 31 marzo nel caso si desidero procedere al versamento della quota di iscrizione al raduno di Faenza (in caso contrario non potrei prepararvi il pacchetto con i sottobicchieri!).

Per venire incontro alle richieste di alcuni soci interessati esclusivamente al materiale italiano, e sporadicamente ad alcuni sottobicchieri stranieri, si è pensato di costituire un solo servizio "Novità Italia" che sarà modellato sull'esempio degli abbonamenti filatelici annuali o semestrali che le amministrazioni postali di tutto il mondo offrono ai collezionisti di francobolli.

Periodicamente comunicherò ai soci **che mi comunicheranno il loro interesse per l'iniziativa**, l'elenco dei nuovi s/b italiani che il servizio sottobicchieri riesce a procurarsi. Ciascun socio potrà quindi prenotare 1 copia di ciascun sottobicchiere a cui è interessato avendo poi la sicurezza di ricevere il materiale di

suo interesse 2 volte all'anno (a giugno e a dicembre – salvo consegne dirette in occasione di raduni). Ciascun sottobicchiere italiano che verrà chiesto al servizio avrà un costo di 0,50 euro e il socio interessato all'iniziativa dovrà rimborsare anche le spese di spedizione e imballo per i 2 invii annuali (che dipenderanno dal numero di sottobicchieri richiesti).

Come partenza, è richiesto il versamento sul CCP del club di una quota di 20 euro. Anche in questo caso è possibile pagare unitamente alla quota di iscrizione annuale al club (specificando anche la causale "servizio sottobicchieri Italia") oppure in occasione del raduno di Faenza.

Eventuali rimanenze a fine anno 2009, saranno ovviamente riaccreditate sul proprio conto personale per il 2010.

Speriamo in questo modo di venire incontro alle richieste formulate da alcuni soci, semplificando anche il meccanismo dei rimborsi "una tantum" che nel corso del 2008 alcuni di voi hanno dovuto effettuare. **È comunque da sottolineare che non possiamo fornire alcuna garanzia circa il numero di novità italiane che possiamo inviarvi in un anno in quanto la disponibilità di materiale dipende dalla gentilezza delle birrerie e microbirrerie nei confronti della nostra associazione. È doveroso anche premettere che, nel caso si ottengano poche copie di un certo sottobicchiere (in base agli iscritti 2008, non più di 35 pezzi), la precedenza sarà data ai soci del servizio sottobicchieri nella sua forma integrale.**

Rimango ovviamente a disposizione per tutti i chiarimenti necessari!

NOVITA' ITALIA

di Massimo Arpini

La prima rubrica del 2009 si caratterizza per poche immagini e molte segnalazioni! Sono infatti usciti diversi sottobicchieri italiani dei quali ho solo avuto notizia, senza riuscire a procurarmi, per il momento, delle scansioni in formato giornalino! Segnalo quindi solamente per iscritto (le immagini saranno pubblicate – spero! – sul prossimo numero del giornalino), una nuova serie Forst da 5 pezzi, dedicata al MMM (Mountain Messner Museum), un nuovo sottobicchiere, stampato da Tarricone, pubblicitario della Drive Beer, caratterizzato dalla foto del testimonial Giancarlo Fisichella, e un sottobicchiere Bergner Brau di forma quadrata, certamente precedente a quello se-

gnalato sul precedente numero del nostro notiziario.

Venendo invece ai sottobicchieri di cui posso offrire anche la riproduzione, segnalo innanzitutto i 3 nuovi sottobicchieri della microbirreria Bi Du che ha trasferito, in data 12 dicembre 2008, il suo locale di me-scita in una nuova sede, situata nel Comune di Bizzarrone (Como). Inevitabile, quindi, l'aggiornamento dell'indirizzo sui 3 sottobicchieri del birrificio. Da notare anche la nuova scritta nel cartiglio sottostante il simpatico simbolo del birrificio: "Le Birre del BiDu" in luogo del precedente "BiDu Brew Pub". Una curiosità: il sottobicchiere di colore blu è leggermente più grande degli altri due! Continuo

a segnalare Rodero come paese dove si trova la microbirreria in quanto l'impianto produttivo si trova ancora nella sua collocazione originaria. Vi sottopongo anche la segnalazione di un sottobicchiere della Birra Beggia, prodotta dal titolare del Birsciop di Lecce, un nuovo sottobicchiere del Birrificio Turbacci, sottile e liscio, come da moda delle microbirrerie italiane, e un sottobicchiere Tarricone dedicato alla "Birra Celtica".

Ringrazio come sempre i collezionisti che mi hanno aiutato nella realizzazione della rubrica: Mario Bughetti, Mauro Di Feliciano, Roberto Merico e Danilo Scalia. Buona visione delle novità e buona collezione a tutti!

<p>BI DU Rodero</p>  <p>90 mm F</p>	<p>BI DU Rodero</p>  <p>90 mm F</p>	<p>BI DU Rodero</p>  <p>91 mm F</p>	<p>TARRICONE Baragiano Scalo</p>  <p>96 mm F/R</p>
<p>BIRSCIOP Lecce</p>  <p>92 mm F</p> <p>Sottile</p>	<p>BEGGIA</p>  <p>92 mm R</p>	<p>BIRRA TURBACCI Mentana</p>  <p>96 mm F</p> <p>Sottile e liscio</p>	<p>Noi facciamo la birra. Noi ve la regaliamo.</p>  <p>96 mm R</p>

NOVITA' ETICHETTE

di Davide Lenaz

Prima di iniziare la nostra consueta rassegna di novità volevo fare una precisazione riguardo all'articolo apparso sul numero scorso riguardante la Birra di Meni. L'articolo infatti non è mio ma è stato tratto dal sito <http://www.bistrotchezmaurice.com/2008/05/20/la-birra-di-meni/>. C'è stato un qui pro quo nelle comunicazioni tra me e la redazione.

Passiamo ora alle novità.

Friuli - Venezia Giulia

Cominciamo proprio dalla Birra di Meni. Nell'articolo di presentazione sul numero scorso si parlava di 5 birre prodotte, ma c'erano dei progetti per birre future tra cui la birra alla zucca (Candeot). Dalle etichette che mi sono arrivate posso segnalarvi anche la Pitruc alle castagne, e la Marals, doppio malto alle ciliegie.



Veneto

Visto che sono passate da poco le feste e magari avete combattuto con amici e parenti amanti del vino, mentre voi avreste voluto comunque festeggiare con una birra, vi segnalo la Birra al prosecco della Artebirraia di Seren del Grappa (BL) (www.artebirraia.it). Questa birra (5.3% alc.) è prodotta unendo un 10% di vino prosecco alla birra. Il risultato è piacevole. La Gastaldia (www.lagastaldia.it) invece ci propone la birra Combai (5.5% alc.), una doppio malto (di gradazione modesta se mi posso permettere) ai marroni di Combai.



Piemonte

Il birrifico Troll (www.birratroll.it) ha delle nuove etichette. Quelle attuali sono di forma quadrata e sulla diagonale è riprodotta la vecchia etichetta a goccia. Tra queste vi se-

gnalo questa Febbre Alta (visto il periodo di influenza australiana) e la Daù prodotta per il mercato americano. Per rimanere in tema di birra alle castagne ecco dal Grado Plato (www.gradoplato.it) la Strada San Felice alle castagne. Rispetto alle versioni precedenti adesso i nomi delle birre sono scritte a colori (prima erano tutte in argento) e la scritta "Prodotta e imbottigliata..." copre tutta la lunghezza dell'etichetta.



Liguria

Nuovo birrificio in quel di Genova: Si tratta del birrificio Bryton (www.birrabryton.it) che produce una sola birra. Due sono le etichette che vi segnalo, non so quale sia la versione vecchia e quale quella nuova. Il retro etichetta segnala che Bryton era il nome con cui gli antichi liguri chiamavano la birra e che già nel VII sec. a.C. questo fu il primo popolo ad utilizzare il luppolo nella produzione della birra. Il cigno sull'etichetta riprende il primo simbolo conosciuto delle popolazioni liguri. Tra gli ingredienti va ricordato il luppolo selvatico ligure. Va inoltre segnalato che la birra viene prodotta negli stabilimenti della Drive Beer di Balvano (PZ) sotto la supervisione del Bryton.



Toscana

Il birrificio Bruegel (www.bruegel.it) di Montelupo Fiorentino (FI) produce una serie di birre. Come etichetta vi segnalo la Première (saison da 7% alc.) e la Luponero

(stout da 5% alc.). Ringrazio Gianluca Lombardi per la segnalazione.



Abruzzo

Il birrificio Maiella (www.birrificiomaiella.com) di Casoli (CH) produce cinque birre. Le etichette che vi presento sono quelle della Novi Luna e della Matthias. La prima tra gli ingredienti annovera del grano duro ed è speziata con fiori della Maiella. Sulle note presenti sull'etichetta viene presentata come birra d'aperitivo vista anche la gradazione alcolica piuttosto bassa (4%). La Matthias è una ale ambrata. Tra gli ingredienti ci sono il grano tenero, il farro biologico e il miele d'acacia.



Lazio

Il birrificio Mister Malto (www.mistermalto.it) di Fermentino (FR) al momento produce due birre, la Premium Pils Blonde (5% alc.) e la Premium Red Beer (6.4% alc.).



Sardegna

Due sono i nuovi birrifici presenti in quest'isola. Il birrificio Horo (www.birrahoro.it) di Sedilo (OR) produce una Pils. Nell'immagine, fronte e retro del collarino. Il birrificio Lara di Tertenia (NU) produce anch'esso una sola birra con una bella etichetta adesiva.



Basilicata

Anche in questa regione c'è un nuovo birrificio, il Jazz Beer (www.jazzbeer.it) di Bernalda (MT). Due sono le birre prodotte, la Alexandra, una ambrata doppio malto, e la Zhytum, una chiara tutto malto.



UNA WUHRER IRANIANA

di Michele Airoidi



“ La Wührer di Brescia, come ben saprete, è sempre stata molto attiva sul mercato nazionale assorbendo parecchie altre aziende (Birra Roma, Birra Ronzani, Birra Bologna, Birra L.E.O.N.E ecc.), aprendo nuove fabbriche (a Battipaglia), lanciando nuovi marchi (Birra Italia) forse però molti di voi non sono a conoscenza del fatto che nel 1978 controllava la Wührer Iran Brewery Co. di Teheran e la Società de Brasserie Wührer shush sempre

con sede a Teheran. Purtroppo in quegli anni (1978/80) in quel paese scoppì la rivoluzione e così l'interessante iniziativa ebbe breve durata. Si riuscì comunque a produrre due lattine che potete vedere nelle foto.

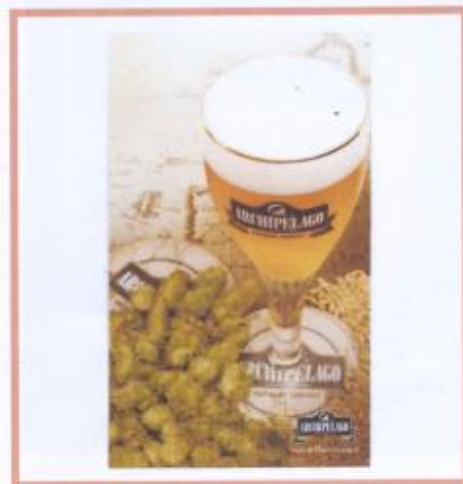
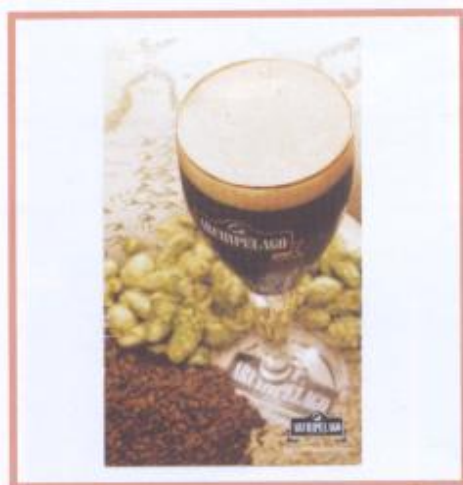


MALESIA E SINGAPORE...LE TIGRI DELL'ASIA

di Giuseppe Di Vincenzo



Ho sempre sentito dire che la pubblicità è l'anima del commercio, eufemistica come affermazione, anzi oggi la trovo davvero triste, per come e quanta pubblicità dobbiamo sorbirci, ma tolto ciò in tutti i paesi del sud est asiatico da me visitati la pubblicità è davvero un'ossessione continua, quasi come se nel cervello i pensieri privi di ogni



libertà di scelta, debbano necessariamente rispondere a questi stimoli, alle volte anche sgradevoli, per diventarne schiavi a tutti gli effetti. Scusate questo mio inizio, ma è la sensazione che personalmente ho provato in questo mio viaggio, e per allacciarmi al nostro pensiero birrofilo, la Tiger sia in Malesia, che a Singapore è praticamente presente ovunque, in televisione, sugli autobus, per le strade, è davvero incredibile quanta pubblicità viene fatta, e la Carlsberg non è da meno. Ma che dite iniziamo con ordine?? Il mio volo quest'anno atterra a Kuala Lumpur, capitale di una Malesia che nell'epoca fu colonizzata, da portoghesi, inglesi, olandesi, e che oggi se ne può ammirare questo passaggio, con una punta d'amarezza, scoprendo e passeggiando qua e là per le vie storiche tra suoi edifici coloniali stile liberty di pregiata fattura, datati anni 1900/1920. Ma ahimè, lentamente stanno scomparendo, anche volutamente, quasi a voler cancellare un passato che però è ancora presente, palpabile, per inesorabilmente lasciar spazio a nuovi grattacieli, alti, immensi. Una città comunque gradevole da visitare, nonostante lo smog, la confusione,..... e anche qui mi sono spesso domandato: ma da noi facciamo discorsi di ambiente, pur se con lentezza infinita si incomincia a pensare ad energie alternative, meno inquinanti, mentre in queste città, gli stessi stati che da noi fanno i moralisti, spingono il consumismo a livelli paurosi, vedi le auto ad esempio, etc etc..... Ma torniamo alla birra e per quanto riguarda la birra alla spina, nei bar, nei ristoranti, a chinatown, little in-

dia o il triangolo d'oro, per intenderci la zona delle Petrona's Tower, ovunque le birre Tiger, Carlsberg ed Heineken con qualche eccezione anche la Guinness, la fanno davvero da padroni. Mentre nei supermercati, i famosi Seven Eleven, e non solo, ho visto lattine e bottiglie da 66 o 33 cl, della Guinness, jaz beer, la egiziana Al Arham beverage, Carlsberg in vari tipi, Ttiger, e occasionalmente come a Singapore, anche birre indiane, e dello sri lanka.

La mia caccia al sottobicchiere è stata inesorabile, per le etichette invece davvero difficilissima, perché le bottiglie sono tutte vuote a rendere, e ottenerle per poter staccarne le etichette, non avete nem-



meno idea di che discussioni! Ora comprare qualche bottiglia anche per bere una birra di tanto in tanto, può starmi bene, a tutto però c'è un limite, e comunque i prezzi non sono poi così a buon mercato, come in altri stati da me visitati vedi il Laos, la vicina Thailandia e altri. Una birra in Malesia va dai 10 ringgit, moneta locale, in su, ora 5 ringgit equivalgono ad 1 euro!...Ovviamente faccio visita alle due birrerie maggiori, la Carlsberg e la G.A.B, che oltre alla Guinness, produce anche la Heineken, ma vi lascio immaginare come possa essere andata! Alla Carlsberg dopo 28 minuti d'attesa, mi sono sentito dire "I m sorry, but no beerlabels, no coasters and no visit"!! Capito??!!

Lasciata la capitale Kuala Lumpur e la sua afa, mi dirigo presso le piantagioni di tè nelle Cameroon Highlans, un posto meraviglioso, in monatgna siamo sui 1400 metri, pensate però i proprietari sono inglesi, una vallata immensa, dove chi dirige sono degli indiani/malesi, e i braccianti per la maggiore vengono dall'India, dal Nepal, dallo Sri Lanka o anche da Sumatra, e vengono pagati per chilo di foglie da te raccolti ben 20 centesimi di un ringgit!! Quando si dice le colonie!. Finalmente mi concedo 5 giorni al mare presso l'isola di Palau Pangkor, un assoluto paradiso di tranquillità, lontano da zone turistiche di massa, effettivamente c'è poco e nulla, mare, sole e quiete. I pochi ristoranti (della capanne) lungo mare, offrono pesce a prezzi davvero appetibili in tutti i sensi, ma di birra non se ne parla, infatti sappiate che la Malesia è a vocazione mussulmana, e in parecchie zone escluse ovviamente le città, i liquori non sono visti gran ché bene. Comunque tra bagni, e l'assoluta



pace, bisogna oltremodo stare anche attenti alle scimmie che spesso avventurandosi in spiaggia portano via borse, borsine e quant'altro, ad una signora le ho visto portare via da una scimmia la borsa con i panini, e mangiarseli allegramente sugli alberi di palma.

Il mio viaggio prosegue presso la giungla più antica del mondo, il Taman Negara, che in malese significa parco nazionale, ben 130.000.000 anni, e devo dire ben conservati, In compagnia di due amici conosciuti sul posto, decidiamo di avventurarci due giorni e una notte in questa che per me si rivelerà l'esperienza sicuramente che mi ha lasciato un grande segno, in effetti un conto è camminare in una foresta, un altro invece penetrare nella giungla, per ben 20 chilometri a piedi, e avere a che fare con sanguisughe, serpenti, ragni gigante-

schì, inoltre formiche grandi mai viste prima, e di notte tapiri, elefanti, scoiattoli, insomma un'esperienza credetemi magnifica, ma allo stesso tempo faticosa, l'afa, l'umido, il dover guardare spesso fiumi e torrenti, ma ne è valsa la pena, personalmente sono grato al buon DIO, per questa esperienza. Dopo questa parentesi selvaggia, ho sentito nuovamente la necessità di trovare un posto dove rilassarmi, possibilmente al mare, e decido per le isole Langkawi, all'estremo nord occidentale, vicinissimo alla Thailandia, effettivamente queste isole in origine erano thailandesi, il regnante donò le isole alla corona britannica, che divennero così malesi, ma di malese, le Langkawi hanno veramente poco o nulla, anzi più di una volta mi sono risentito nuovamente in Thailandia, dovete sapere che queste isole sono duty free, ovvero non ci sono le tasse, dalle vicine isole thailandesi ogni giorno e ad ogni ora battelli fanno scalo con marea di ragazzi e non solo, che vengono qui per comprare intere casse di birra o alcoolici, a basso costo, per riportarle da dove sono venuti, Cognac, Whisky, Gin, e quant'altro, ma la cosa strana per la maggior parte di produzione europea. Nel frattempo cacciando, cacciando continuava la mia ricerca ai sottobicchieri, e i risultati,





seppur lentamente venivano, ma che discussioni ogni volta!! Ogni mattina mi alzavo presto facendo il giro di pub e bar ancora chiusi sperando di trovare rimasugli sui tavoli, ma che voi ci crediate o no, sembrava fossero passate le formiche NULLA!!

Al pomeriggio, quando il sole non ti permetteva nemmeno di pensare lontanamente di stare in spiaggia, facevo il mio solito giro alla ricerca, e state a sentire la tattica, dapprima entri nel locale chiedendo gentilmente, il proprietario o garzone faceva finta di non capire, cercando così di portarti a declinare, ma il sottoscritto partiva per la tangente, addirittura passando dietro i banconi, prendendo in mano l'oggetto tanto desiderato e chiedendo "Can I have this please"?? con somma decisione e senza preamboli, alla fine ottenevo ciò che desideravo ma che fatica!!

Dalla Malesia, passo a Singapore, dopo un viaggio in autobus durato ben 14 ore!! Dovete sapere che Singapore sino alla fine degli anni 1960 faceva parte della Malesia, dopo di che chiese e ottenne l'indipendenza. Ora nell'oltrepassare il confine, il mio primo pensiero è stato "sono tornato in Europa", incredibile! Strade a tre corsie, pulizia ovunque, non ho visto un mozzicone di sigaretta per le strade a

pagarlo a peso d'oro!! E qui il mio pensiero è andato alla nostra sana abitudine, che pur avendo un posacenere in auto, spesso buttiamo il mozzicone e non solo fuori dal finestrino, che bravi!! Inoltre grattacieli uno dopo l'altro, e auto, macchine di lusso, un commercio davvero fiorente, d'altronde Singapore ha il porto commerciale più grande e indaffarato di tutto il sud est asiatico, da qui arrivano merci che poi vanno in Australia, o che vengono smistate per il resto del continente asiatico, o nel Borneo, e sicuramente se chiesta e ottenuta l'indipendenza, i ricchi della zona ne hanno fatto un paradiso fiscale dove poter investire. Ed ancora un infinità di europei stanziatisi, ne ho visti talmente tanti, tedeschi, olandesi, italiani, spagnoli, sbalorditivo!!

E dulcis in fundo Singapore rispetto agli altri paesi del sud est asiatico è davvero cara, 2 dollari di Singapore valgono 1 euro, se prima in Malesia per dormire mi bastava-



no 2 euro in dormitorio, ora me ce ne volevano 10!! Comunque due soli giorni, tanto era il mio tempo che volevo dedicare a questo angolo di mondo, due giorni dove ho consumato un paio di ciabatte e non scherzo, il primo giorno sono entrato e uscito da 146 bar diversi, il se-



condo invece, prima della partenza ho fatto visita, alle micro Pump, Brewerkz, Archipelago e Reddot House, credetemi un tripudio, una vittoria su tutti i fronti, ho portato a casa tra quelli presi diciamo.... furtivamente e quelli concessi gentilmente ben 5 chili di sottobicchieri, non male e??

Per la cronaca, il mastro birraio della micro birreria Pump, è lo stesso che fa la birra alla Archipelago brewery, ho anche avuto modo di assaggiare le birre, e devo dire le ho trovate quasi tutte con una punta acidula, quasi a testimoniare una infezione. Poi sono andato alla Palaner, e qui poco ci manca che mi viene un colpo apoplettico, una birra ben 7 euro! Si avete letto bene 7 euro. Per finire sono anche andato alla Brewerkz, che si trova in un luogo davvero affascinante di Singapore nella zona storica vicino al canale, un locale enorme, con un bancone lunghissimo.

Vi propongo in fine quindi alcune etichette e sottobicchieri trovati nel

mio viaggio, tra i tanti vi è anche un San Miguel filippino. Vorrei per finire mostrare qui due sottobicchieri che ho trovato a Singapore, il Harry's, e il Brotzeit german bier. Ora fate attenzione se vi propongo questi due sottobicchieri perché il primo è di una birra prodotta in Nuova Zelanda per una catena di locali in Malesia e Singapore, mentre il secondo non è un Brewpub o altro, ma solo un locale dove ven-

gono vendute, birre prodotte in Germania sia alla spina che in bottiglie, in campana quindi!!

PS: ovviamente i sottobicchieri, e le poche etichette trovate sono a disposizione per eventuali scambi, e ve ne sono altri qui non presenti. A tutti voi grazie per avermi letto e buona vita di cuore.

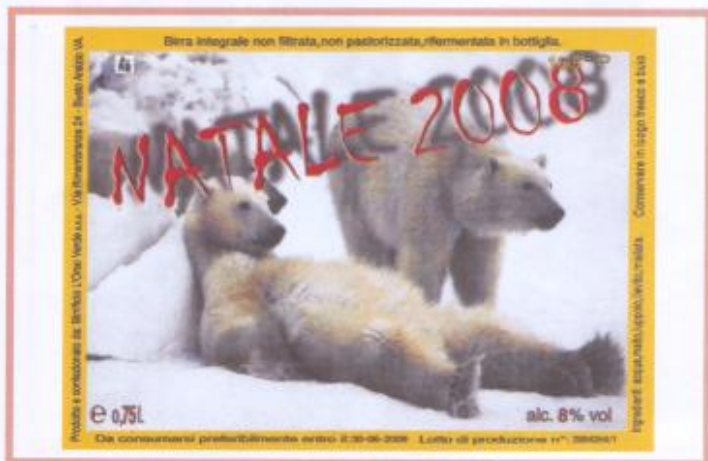
Vostro pino



ORSO VERDE

di Enrico Scopich

Ecco le ultime etichette del birrificio l'Orso Verde di Busto Arsizio prodotte l'anno scorso; sono le due chiare, la **Doktor Malz 2008** (commercializzata dall'omonima birreria di Rescaldina) e la **Sister's Pub** e la **Natale 2008**, Ale ambrata oltre all'**Alta Quota** prodotta per il periodo natalizio nel 2007.



SPLÜGEN IL NOME DELLA BIRRA

di Maurizio Pion

Splügen strip... Apri la cerniera e scopri la verità
Splügen è birra senza segreti
pura e sempre fresca
buona da bere, bella da guardare



Corniera a premio n. 4
Apri la cerniera e...vinci
sempre
da 5 a 5.000 lire

**DOVE C'È QUESTO SEGNO C'È
SPLÜGEN
TRIS**

il grande concorso con decine
di migliaia di premi!

**GUARDA, GUARDA, GUARDA!
SCOPRI UN TRIS E... HAI VINTO!**

Per: 1 Litro di birra Splügen
Frangiacqua - Bicchieri & C. Bianco
Valigetta Porto Bore
Mappamondo coniglio
Bambini grandi Coppa d'Oro Splügen Brau
**VINCI ANCHE TU ALLO
SPLÜGEN TRIS!**

Ogni castello Splügen
o Coppa d'Oro può essere
il tuo tris vincente!

**Non c'è Splügen
senza spina**

Non è vero, però è vero che bere una Splügen
appena stappata è come bere birra alla spina.
Per questo abbiamo studiato tre soluzioni
per avere sempre una Splügen freschissima,
da stappare e bere d'un fiato.

Una bottiglia grande per tutta sete,
tre bottiglie medie da offrire agli amici,
sei bottiglie piccole per il Piccolo.
La Splügen si beve appena stappata!



E per il Coppa d'Oro,
la birra da Gran Premio.
In due confezioni
e con vaso a perdere.

**SPLÜGEN BRAU
È IL NOME DELLA BIRRA**

**SE SCOPRI UN TRIS
HAI VINTO**

**SPLÜGEN
TRIS**

PUBBLICITÀ CARTACEA DEI PRIMI ANNI SESSANTA

**Splügen
con tutto il cuore**

È il modo nuovo di vivere la vita in allegria. È il desiderio del cuore
che lo viviamo piano piano. Facilitiamo.

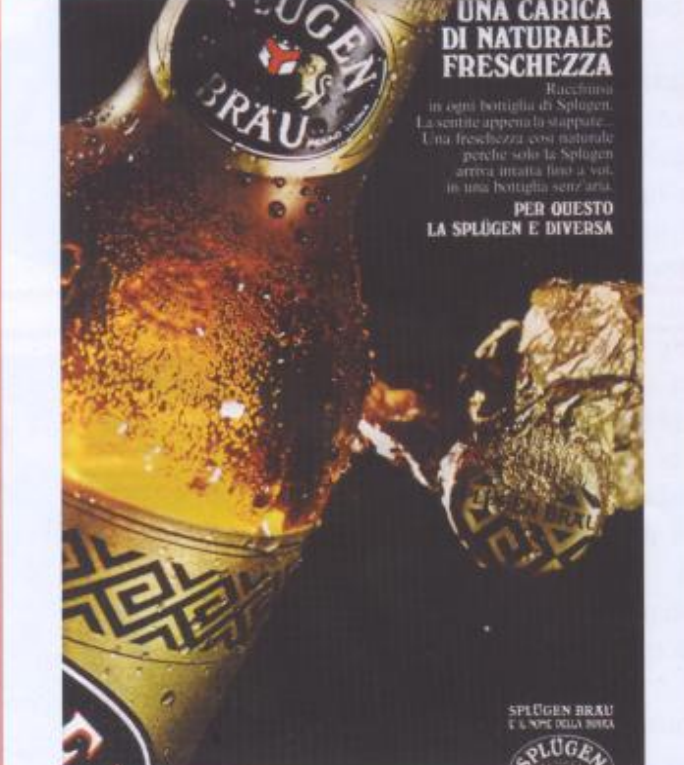
Ogni bottiglia di birra Splügen ha un cuore, ogni cuore è un premio.
Cacciatelo... in quelle birre di ogni stile. Regala un'apertura e il tuo punto.
E con ogni 10 punti c'è sempre una grande Splügen in regalo.



**UNA CARICA
DI NATURALE
FRESCHENZA**

Racchiama
in ogni bottiglia di Splügen.
La senti appena lo stappi...
Una freschezza così naturale
perché solo la Splügen
arriva intatta fino a voi,
in una bottiglia senz'aria.

**PER QUESTO
LA SPLÜGEN È DIVERSA**



**SPLÜGEN BRAU
È IL NOME DELLA BIRRA**