

 *Cronache*
di Birra

 **WHATABEER**



ITALIAN CRAFT
BEER TRENDS
2024



www.cimecareddu.it

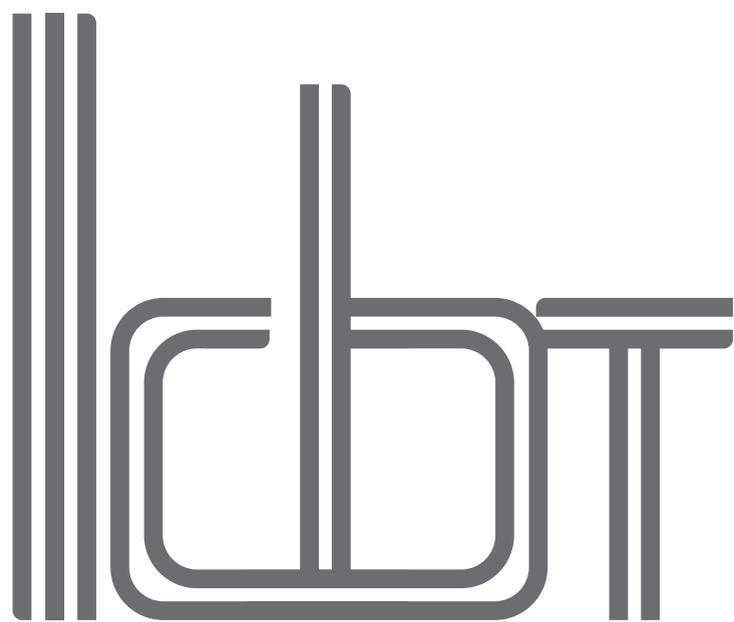


ANIMA

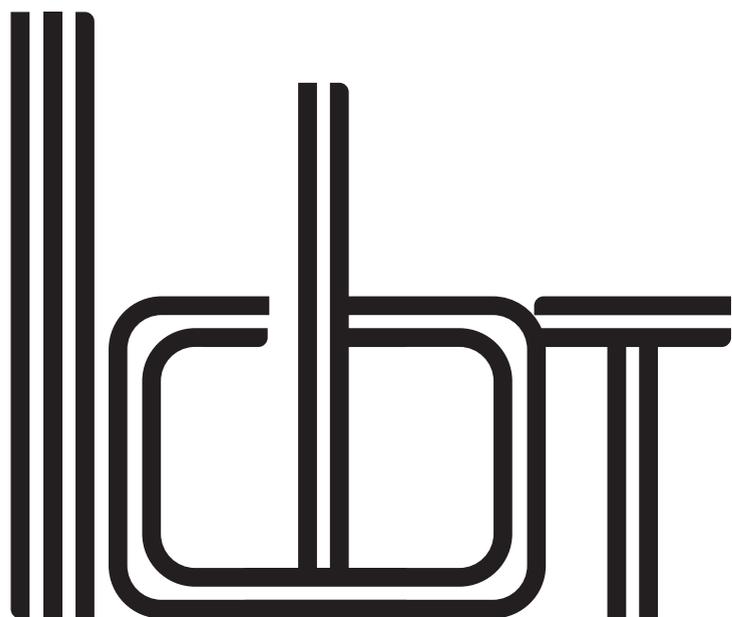
CERVE GROUP



PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI



ITALIAN CRAFT
BEER TRENDS
2024



ITALIAN CRAFT BEER TRENDS 2024

 *Cronache di Birra*



www.cimecareddu.it



ANIMA
CERVE GROUP



Italian Craft Beer Trends 2024

Una pubblicazione di Cronache di Birra

Direttore editoriale: Andrea Turco

Art Director: Giona Ciammetti

Collaboratori: Alessandra Agrestini,
Alessandra Di Dio, Matteo Colibazzi

Tutti contenuti sono Copyright © Cronache di Birra
2024-2025

Foto tratte da Envato Elements

Italian Craft Beer Trends e Cronache di Birra
sono marchi registrati

INDICE DEI CONTENUTI

<u>Italian Craft Beer Trends</u>	1	<u>Birrifici</u>	39
<u>Il commento di Andrea Turco</u>	2	<u>Intervista a Marco Valeriani del birrificio Alder</u>	42
<u>Chi siamo</u>	6	<u>Birre</u>	49
<u>I nostri partner</u>	10	<u>Birre collaborative – Un trend costante</u>	54
<u>Italy Beer Week 2024 Le birre del Ballo delle Debuttanti</u>	12	<u>Tipologie e stili birrari</u>	61
<u>Lo stato del mercato delle lattine</u>	20	<u>Le birre a bassa fermentazione Nascita ed evoluzione delle Lager made in Italy</u>	66
<u>Anima: l'eccellenza del vetro per una degustazione superiore</u>	24	<u>Luppoli</u>	73
<u>L'Italia brinda al benessere con il consumo consapevole di birra artigianale</u>	26	<u>Ingredienti speciali</u>	77
<u>Formazione Birra Proposte aziendali tra marketing e team building</u>	28	<u>Specialty Coffee L'entusiasmante incontro con la birra artigianale</u>	80
<u>Dati d'insieme</u>	35	<u>Appendice: birre inedite del 2024</u>	85

CONTATTI



Via Domenico Millelire 23
00136 Roma



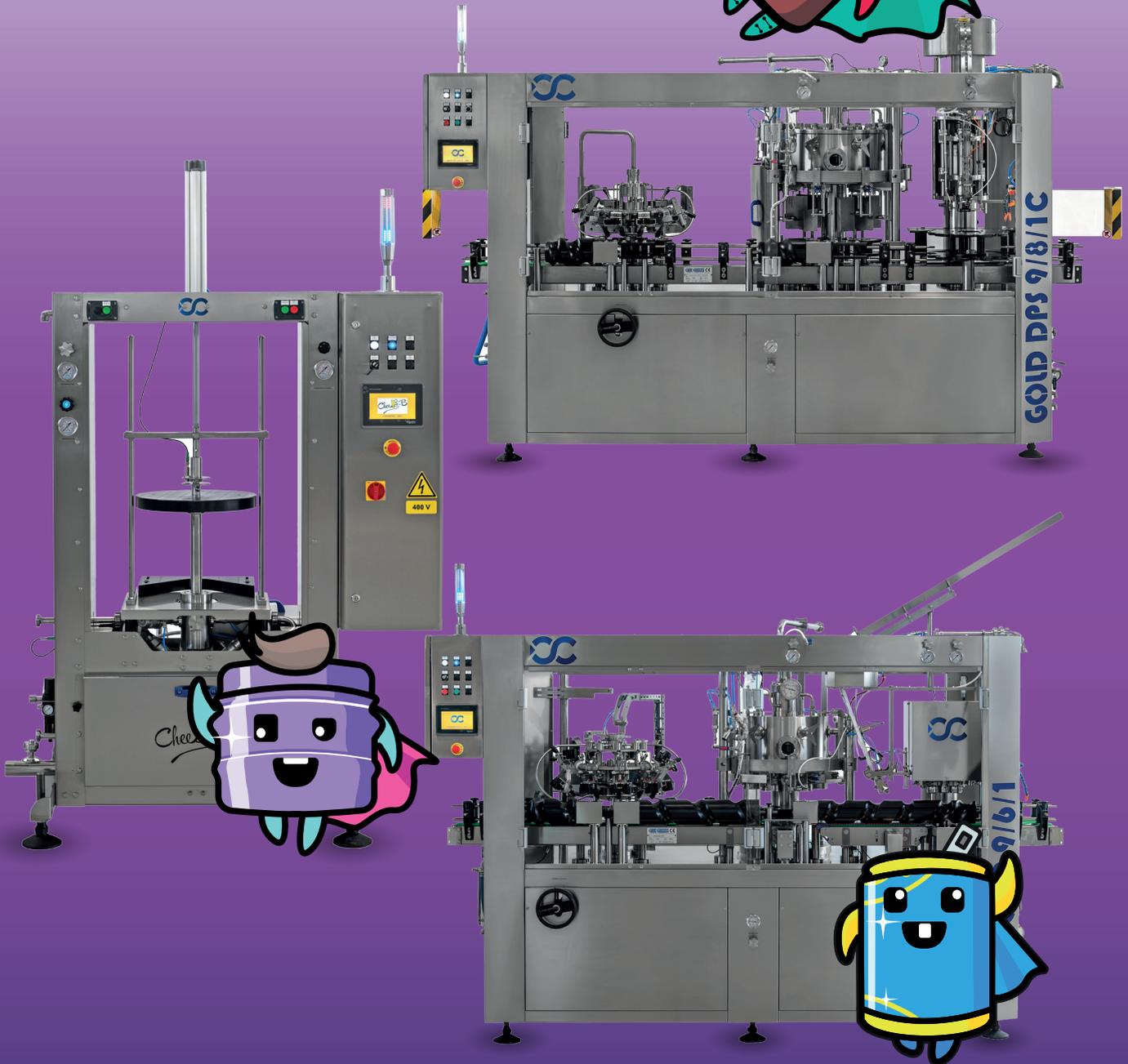
Andrea Turco
+39 328 4726882



info@cronachedibirra.it
www.cronachedibirra.it



www.cimecareddu.it



I SUPEREROI SANNO FARE TUTTO

www.cimecareddu.it

Regione San Vito, 92 Calamandrana (AT) Italy Tel: +39 0141 769036 - info@cimecareddu.it

ITALIAN CRAFT BEER TRENDS REPORT

► 2024

Italian Craft Beer Trends è un report annuale che analizza le tendenze del mercato della birra artigianale italiana. È prodotto da **Cronache di Birra** sulla base delle informazioni presenti nel database di **Whatabeer**, sito curato dalla stessa testata. Il report analizza le caratteristiche di centinaia di birre inedite, fornendo dettagliati resoconti che permettono di **valutare l'evoluzione del mercato** e le dinamiche destinate a caratterizzare **il futuro della birra artigianale italiana**. È dunque uno strumento estremamente prezioso per tutti gli operatori del settore.



Benvenuti al nostro Report annuale

È con grande piacere che vi presentiamo la prima edizione di Italian Craft Beer Trends, il risultato di un grande lavoro di monitoraggio e analisi del mercato, durato dodici mesi. Siamo convinti che il nostro impegno risulterà utile a tutto il settore.

 **Cronache di Birra**

IL COMMENTO DI ANDREA TURCO

Direttore editoriale di Cronache di Birra

È con grande felicità e un pizzico di orgoglio che vi presento **la prima edizione di Italian Craft Beer Trends**, il nuovo report annuale di **Cronache di Birra** destinato ad analizzare i trend del mercato della birra artigianale italiana. Sin dal 2008, anno della sua fondazione, Cronache di Birra ha cercato di fornire una panoramica costantemente aggiornata sul settore, raccontando le novità dell'ambiente birrario nazionale. All'interno di questa quotidiana attività editoriale hanno presto ottenuto spazio **le panoramiche sulle nuove birre italiane**: all'inizio pubblicate in maniera estemporanea, sono diventate nel tempo un appuntamento fisso della nostra testata, con una cadenza settimanale. La standardizzazione è stata possibile grazie alla maggiore propensione dei birrifici nel comunicare le proprie novità, ma soprattutto per il notevole incremento di birre inedite come risposta a **un mercato sempre più assetato di nuovi prodotti**. Per alcuni birrifici il lancio di birre inedite è diventato un preciso strumento di marketing, capace di mantenere viva l'attenzione del mercato sul brand.

Così da almeno dieci anni Cronache di Birra racconta, con dovizia di particolari, sei o sette birre inedite a settimana. Un numero cospicuo di produzioni che, analizzate nella loro totalità, forniscono **indicazioni interessanti sulle tendenze del mercato e sul cambiamento dei gusti dei consumatori**. Per un birrificio, infatti, l'ideazione di una nuova birra non è mai casuale: segue scelte ben definite, serve per sondare nuove nicchie di mercato, è utile per sperimentare ingredienti nuovi o specifiche tecniche produttive. In altre parole la valutazione delle birre inedite – che in Italia ammontano a diverse centinaia nel corso di un anno solare – **permette di comprendere le dinamiche del mercato e le sue evoluzioni**, confermando o confutando dati alla mano le opinioni degli operatori del settore.

Consapevoli di questa ricchezza, dal 2021 abbiamo cominciato a censire sul nostro portale **Whatabeer** tutte le nuove birre lanciate dai birrifici italiani. Il punto forte di Whatabeer è la profondità del suo database, poiché per ogni produzione sono riportati non solo gli stili di appartenenza e la gradazione alcolica, ma anche – quando possibile – i luppoli utilizzati, gli eventuali ingredienti speciali, l'indicazione se la birra è frutto di una collaborazione e, ovviamente, l'anno di lancio. Il passo successivo è stato quasi automatico:



disponendo di tali dati, è nata l'idea di produrre **un report annuale** che li riassume e li analizzasse, per capire, appunto, **quali sono le tendenze emergenti della birra artigianale italiana**. È da questa intuizione che nasce Italian Craft Beer Trends.

Riteniamo Italian Craft Beer Trends **uno strumento prezioso per l'intero settore birrario italiano**. Il segmento artigianale, infatti, accusa da sempre la scarsità di rilevazioni statistiche precise e puntuali; una lacuna che negli ultimi anni è stata colmata solo parzialmente. In particolare, fino a oggi è mancato un documento capace di **recepire e rilanciare i repentini cambiamenti che contraddistinguono il mercato della birra artigianale italiana**, dove tendenze e mode si susseguono a ritmo vertiginoso. Da qui il nostro impegno non solo a mantenere un'uscita annuale di Italian Craft Beer Trends – con una futura analisi di metà anno – ma anche a presentarlo ufficialmente entro la fine del primo trimestre.

I dati di questa prima edizione di Italian Craft Beer Trends sono indubbiamente interessanti e **rispecchiano il momento che sta vivendo il segmento della birra artigianale**. Il 2024 è stato un anno non facile per il nostro comparto, a causa delle difficoltà che sono emerse con veemenza nei dodici mesi precedenti. I prezzi sono aumentati, la predisposizione all'acquisto dei consumatori si è ridotta e si sono susseguite diverse chiusure tra pub e birrifici, alcune sanguinose. Il 2024, tuttavia, **ha riservato diversi elementi positivi**, alcuni persino inaspettati, che hanno permesso di tenere lontani i pensieri più cupi arrivando a offrire, in qualche caso eccezionale, delle occasioni di ripartenza. Così, al netto delle mille difficoltà, l'ambiente italiano della birra artigianale si è mantenuto vitale, mostrando ancora una volta dinamismo e **una spiccata attitudine all'adattamento**.

Gli spunti positivi non sono stati pochi. Innanzitutto diverse iniziative hanno dimostrato come **ci sia ancora voglia di investire nell'ambiente**: eclatante è stata la campagna di crowdfunding di Baladin, capace di superare in meno di una settimana l'obiettivo dei 5 milioni di euro, ma non sono mancati altri progetti di discreta portata, meno sensazionali ma comunque fondamentali per continuare a infondere linfa vitale nel settore. Inoltre **lo sviluppo della filiera** è proseguito

a ritmo serrato e senza precedenti, grazie ai progetti di finanziamento avviati nel 2023 ed entrati nel vivo negli scorsi mesi. Infine **la nuova disciplina delle accise**, introdotta con la Legge di bilancio, permetterà ai birrifici artigianali di risparmiare fino al 50% sulle imposte di produzione nel corso dei prossimi mesi, con la certezza che la misura ora è strutturale e non più temporanea.

Nonostante gli aspetti positivi, **il 2024 è stato un anno contraddistinto da molta cautela**. I birrifici e gli altri operatori del settore hanno compiuto scelte conservative e limitato i budget, con prospettive a breve termine nell'attesa di trovare una nuova dimensione in un contesto profondamente cambiato e molto più sfidante. La produzione delle nuove birre italiane ha rispecchiato questo sentimento, con **la scelta di puntare su tipologie di approccio immediato e facili da bere**. In tal senso si è avvertita una polarizzazione verso due macro-famiglie diverse tra loro, ma con molti punti in comune: **da un lato le basse fermentazioni della tradizione mitteleuropea, dall'altra le luppolate moderne sull'esempio della West Coast americana**. Due tipologie solo apparentemente distanti, che condividono una certa trasversalità tra i consumatori e una predisposizione alla bevuta "sessionabile". È altresì una **risposta all'approccio che hanno oggi molti**





bevitori nei confronti della birra artigianale, desiderosi di un consumo meno cervellotico e più diretto, privo di sovrastrutture spesso autoreferenziali.

Questa tendenza potrebbe suggerire che è in atto una certa omologazione nell'offerta dei birrifici, ma sarebbe una lettura superficiale. Innanzitutto perché, all'interno delle macro-famiglie citate, si avverte un'evoluzione continua. Nella categoria delle basse fermentazioni il 2024 ha portato un inedito e affascinante interesse per le **Lager della cultura cecca**, che i birrifici italiani hanno indagato come mai accaduto in passato. A questo fenomeno si è aggiunta la **costante ascesa delle Italian Pilsner**, che dopo aver ottenuto paradossalmente fama all'estero, ora sono prodotte con costanza anche nel nostro paese. **Anche la tipologia delle American IPA è apparsa**

meno monolitica di quanto si potrebbe ritenere, sia nella predilezione dei sottostili (West Coast IPA, Modern IPA, Pacific IPA), sia nella scelta delle varietà di luppolo e delle tecniche di produzione adottate.

Sebbene molte birre inedite del 2024 abbiano mostrato una crescita dei segmenti rappresentati dalle Lager classiche e dalle IPA moderne, il resto della produzione ha indagato altri stili e tipologie brassicole. È rimasto vivo l'interesse per birre speciali, confermando l'attenzione dei birrifici italiani nei confronti di alcune nicchie di consumo che, pur nella loro variabilità, appaiono sempre vitali. Qui tuttavia non possono passare inosservate alcune dinamiche dal forte valore simbolico, come il **calo evidente delle birre affinate in legno e delle Italian Grape Ale**. Calo che, tornando agli stili "convenzionali", ha

riguardato anche **le produzioni di stampo belga e britannico**: se per le prime si tratta di una tendenza ormai tristemente in atto da anni, per le seconde è un'inversione di tendenza dopo la riscoperta del biennio precedente.

Prima di lasciarvi ai dati nel dettaglio e agli altri contenuti di Italian Craft Beer Trends, vale la pena spendere qualche riga sul **segmento delle NoLo**, composto dalle birre analcoliche o a basso contenuto alcolico. Sebbene questo gruppo di produzioni stia mostrando un'ascesa straordinaria a livello di mercato globale della birra, **sembra non riuscire a sfondare tra i birrifici artigianali italiani**. I motivi sono diversi: dalle difficoltà tecnologiche a una certa tara culturale, dalle contraddizioni legislative al mero gusto del prodotto finale. Le birre artigianali italiane "no alcohol" raggiungono a stento la doppia cifra e soprattutto sono apparse in calo dopo i primi esperimenti del 2023. Allo stesso modo i prodotti "low alcohol" si stanno affacciando ancora timidamente sul mercato, benché la gradazione alcolica media delle nuove birre del 2024 sia stata ancora in (lievissimo) calo.

È proprio partendo da quest'ultima considerazione che

vogliamo volgere lo sguardo al 2025. I consumatori sembrano decisamente orientati verso birre leggere, anche in termini di volume alcolometrico. **Il nuovo codice della strada**, inoltre, sembra destinato a modificare ulteriormente le abitudini dei bevitori, con pesanti ripercussioni tra gli esercenti. I prossimi mesi potrebbero allora essere decisivi per **il definitivo ingresso dei birrifici italiani nel segmento delle NoLo**. Se non con birre dichiaratamente analcoliche, per le quali alcuni limiti sono difficilmente superabili, almeno con quelle a bassa gradazione alcolica. Quest'ultime infatti, garantiscono meno complicazioni da vari punti di vista, rappresentando probabilmente una soluzione interessante per il futuro del settore in Italia.

L'auspicio è che **anche nel 2025 il settore della birra artigianale si dimostri dinamico e resiliente**. Non sarà un anno facile, ma per le sue caratteristiche l'ambiente è in grado di adattarsi velocemente ai mutamenti in atto. Il piacere che è in grado di offrire un boccale di birra è qualcosa di intramontabile, che resisterà sempre alle evoluzioni della società e al gusto dei consumatori. È importante tenere sempre a mente questo banale ma importantissimo assioma.



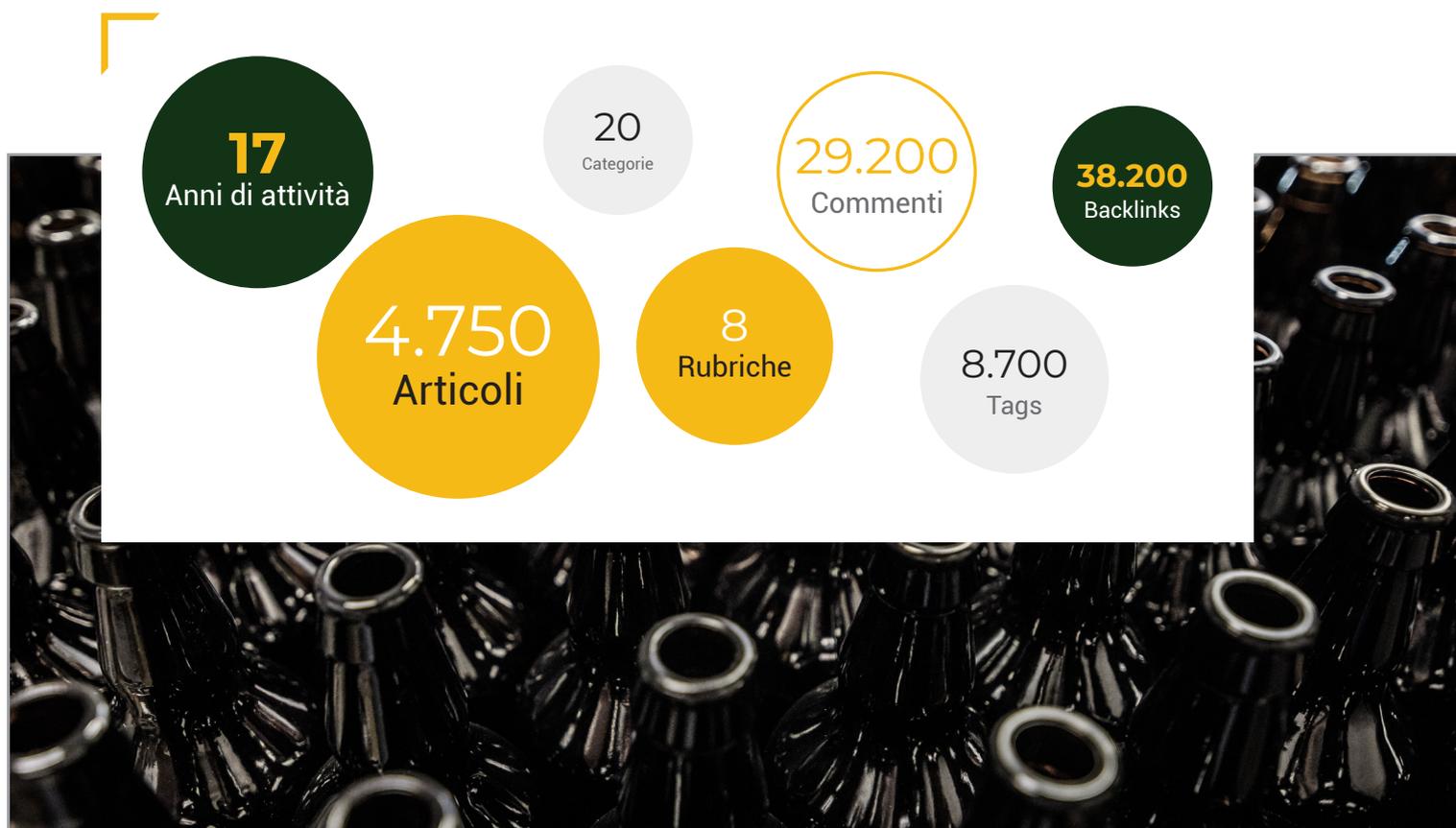
CHI SIAMO

Cronache di Birra

Cronache di Birra è una testata online sponsorizzata da Cime Careddu e attiva dal 2008. È tra i siti leader in Italia per l'informazione birraria e fornisce quotidianamente una finestra su quanto avviene nel mondo della birra artigianale, con notizie, analisi di settore, panoramiche sui nuovi birrifici, segnalazione di eventi e contributi di esperti.

La sua *mission* è raccontare quotidianamente quanto di rilevante accade nel mondo della birra, sia a livello nazionale che internazionale. È un canale d'informazione in costante crescita, che gode di un'attiva comunità di lettori formata da curiosi, appassionati e operatori del settore.

Cronache di Birra promuove diverse iniziative, tra cui la piattaforma didattica Formazione Birra e la manifestazione Italy Beer Week.



CRONACHE DI BIRRA TIMELINE

I traguardi ottenuti dalla testata in 17 anni di attività

4 marzo 2008

On-line il primo post di Cronache di Birra

3 novembre 2009

Cronache di Birra promuove la prima ricerca italiana sui consumatori di birra artigianale

26 ottobre 2010

Cronache di Birra lancia la Settimana della Birra Artigianale

1 aprile 2015

Restyling grafico di Cronache di Birra, che assume l'impostazione di un magazine

13 settembre 2013

Debutta Fermentazioni, il nuovo festival della birra artigianale ideato da Cronache di Birra

28 novembre 2012

Creazione della birra celebrativa per i 5 anni del sito in collaborazione con Birra del Borgo e L'Olmaia

6 marzo 2016

Prima edizione del format Il Ballo delle Debuttanti

4 marzo 2018

Decimo anniversario di Cronache di Birra

28 novembre 2018

Pubblicazione del libro «Dieci anni di Cronache di Birra»

12 dicembre 2020

Cronache di Birra diventa ufficialmente testata giornalistica

7 maggio 2020

Organizzazione del primo corso di degustazione online di Cronache di Birra

3 settembre 2019

Rilascio di Whatabeer, app «ludica» per la promozione della cultura birraria

14 gennaio 2021

Nascita della Italy Beer Week come evoluzione della Settimana della Birra Artigianale

1 luglio 2021

Lancio di Formazione Birra, piattaforma dedicata alla didattica online

9 ottobre 2021

Cronache di Birra è co-organizzatore della prima edizione del concorso IGA Beer Challenge

Febbraio 2025

Pubblicazione del primo report Italian Craft Beer Trends

1 luglio 2024

Restyling del sito e partnership con Cime Careddu

6 settembre 2023

Partnership con Mercato Centrale per corsi in sede

CHI SIAMO



Whatabeer è il portale di Cronache di Birra che racchiude un ampio database sulla birra italiana e straniera, sempre in costante aggiornamento. Il suo punto di forza è rappresentato dalla profondità delle informazioni, poiché Whatabeer riporta:

- Gli ingredienti speciali delle birre prodotte con materie prime particolari o inusuali.
- Le varietà di luppolo utilizzate.
- Le dimensioni degli impianti dei birrifici.
- L'elenco delle ultime birre prodotte in Italia.

La scheda di ogni birra è corredata da una descrizione, informazioni generali e produzioni simili in base ai luppoli e agli eventuali ingredienti aggiuntivi. Altre affinità sono mostrate valutando lo stile (o gli stili) di appartenenza e la provenienza geografica. Il risultato è una mappatura di birre e birrifici estremamente dettagliata, che permette collegamenti logici innovativi.

Il database di Whatabeer è aggiornato con costanza regolare dalla redazione di Cronache di Birra e da diversi appassionati e volontari. Se vuoi partecipare al suo aggiornamento mandaci un messaggio e ti ricontatteremo..



LO STAFF DI WHATABEER



Un lavoro
costante di
monitoraggio
del settore
birrario italiano



Andrea Turco
Direttore editoriale



Matteo Colibazzi
Collaboratore

I NOSTRI PARTNER



Cime Careddu

Cime Careddu è l'azienda leader di settore per il confezionamento della birra. Forte di un'esperienza di oltre 40 anni nell'ambiente, offre soluzioni personalizzate di altissima qualità, capaci di adattarsi alle esigenze dei clienti garantendo la massima cura per una delle fasi cruciali del processo produttivo.



ANIMA - Cerve Group

Anima Cerve è il nuovo brand del Gruppo Cerve, specializzato in calici e bicchieri per il settore beverage e enologico. Anima unisce la tradizione artigianale del vetro soffiato a bocca con tecnologie avanzate. I prodotti, pensati per una degustazione professionale di alto livello, sono personalizzabili e riflettono l'identità di ogni cliente.



Unionbirrai

Nel 1999 nasce **Unionbirrai**, associazione pioniera per la tutela e promozione dei microbirrifici italiani. Diventata Associazione di Categoria nel 2017, supporta i piccoli produttori indipendenti con azioni normative, promozionali e di difesa contro l'industria, valorizzando la Birra Artigianale.



ITALY BEER WEEK 2024

LE BIRRE DEL BALLO DELLE DEBUTTANTI

La **Italy Beer Week** è la grande celebrazione della birra artigianale a firma Cronache di Birra, un evento diffuso che da anni coinvolge centinaia di birrifici, pub, beershop, ristoranti e associazioni su tutto il territorio nazionale. Dal 2016 la manifestazione si apre con il **Ballo delle Debuttanti**, una rassegna dedicata alle birre inedite prodotte dai birrifici italiani.

Anche nel 2024 abbiamo trasformato il Ballo delle Debuttanti in una box esclusiva, contenente **12 birre nuovissime** realizzate da altrettanti produttori nazionali. È stato il nostro modo per celebrare il settore e fornire una volta di più visibilità al grande fermento che continua a contraddistinguere il movimento della birra artigianale italiana.

La selezione ha fornito un ottimo spaccato della scena brassicola nazionale, con creazioni tutte degne di nota e molto diverse tra loro, che sono state **assaggiate insieme ai rispettivi birrai** durante le dirette della Italy Beer Week 2024.

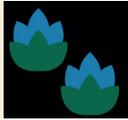
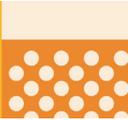
L'edizione 2025 della Italy Beer Week si terrà da **lunedì 17 a domenica 23 marzo**. Il Ballo delle Debuttanti sarà ancora una delle iniziative più attese della manifestazione.

A vibrant, colorful graphic background composed of various geometric shapes and patterns. In the center, a dark green square frame contains the text 'ITALY BEER WEEK' in a stylized, bold font. 'ITALY' is in yellow, 'BEER' is in blue, and 'WEEK' is in yellow. The background features a grid of squares with different designs: a target, a sun, a beer bottle, a star, a barrel, a wheat stalk, and various polka dots and abstract shapes in colors like orange, blue, yellow, and black.

ITALY
BEER
WEEK



LE BIRRE



OCTOPUS

WAR

Alla vista appare dorata chiara e leggermente opalescente. Al naso è evidente un carattere agrumato, accompagnato da un'intrigante sfumatura tropicale. In bocca si fa subito notare per una persistenza decisa e lunga, sostenuta da una vivace carbonazione. La freschezza del frumento esalta una netta nota di agrumi che ricorda il mandarino.



STILE

AMERICAN
PALE ALE

ALC.

5,8%

COLORE

GIALLO
DORATO



BOLLA PAPALE



Birra in stile Modern IPA del colore dorato. Bilanciata e aromatica nei sentori, spiccano sia al naso che al palato intense note di frutta tropicale, ben bilanciate da un amaro lungo ed elegante dato dal blend di luppoli americani, europei e australiani. Beverina, secca e rinfrescante al palato.

STILE

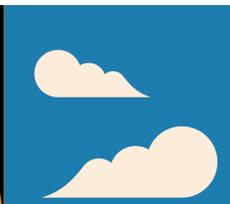
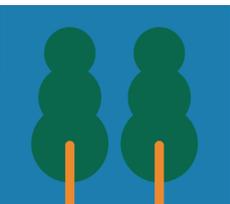
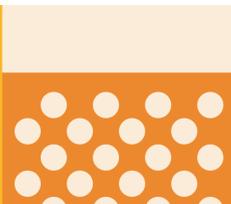
MODERN
IPA

ALC.

6,8%

COLORE

GIALLO
DORATO



YUMI



IPA di stampo americano che unisce la facilità di bevuta alle più moderne tecniche di produzione. Il mosto è fermentato con un lievito californiano che fornisce un profilo pulito e secchezza. La luppolatura verte sullo sperimentale YCH 702 Trial Citra, un estratto ricco di olii. Limpida e di colore dorato, al naso esprime sentori di frutta gialla con note balsamiche, mentre in bocca scorre agile con un amaro deciso ed equilibrato.



STILE

AMERICAN
IPA

ALC.

6%

COLORE

GIALLO
DORATO



FRENESIA

BIRRIFICIO
BAJÖN

Birra che nasce come variazione sui luppoli dell'Euforia, una delle birre più apprezzate del Birrificio Bajon. Come la sorella maggiore ha un corpo medio e una luppolatura (varietà Idaho 7 al posto del Mosaic) che la rende molto profumata e complessa. Si contraddistingue per note di frutta a pasta gialla e tropicale, completate da sfumature resinose e floreali che donano equilibrio e bevibilità. Finale mediamente amaro.

STILE

MODERN
IPA

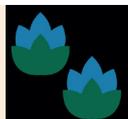
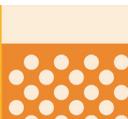
ALC.

6,5%

COLORE

GIALLO
DORATO

LE BIRRE



REA SILVA



La Rea Silvia è una birra a bassa fermentazione dal colore marrone scuro con riflessi rubino e schiuma avorio. Si contraddistingue per note di nocciola e cacao che la rendono piacevolmente aromatica. In bocca risulta molto scorrevole e dissetante, con una piacevole chiusura in cui emerge un leggero retrogusto di caffè.



STILE

DARK LAGER

ALC.

4,5%

COLORE

MARRONE SCURO

BASI SOLIDE
BELGIAN DARK STRONG ALE
9,8%



BASI SOLIDE

Skim

Basi Solide è l'omaggio di Skim Brewery a uno classico stile belga. Il profilo aromatico è definito da leziosi profumi di toffee, uvetta, frutta secca e frutta sotto spirito. In bocca inganna il palato con una moderata dolcezza maltata, prima di chiudere con sfumature di frutti rossi e cioccolato al latte. La componente alcolica, non indifferente, amplifica e riscalda il finale di bevuta. Basi Solide per produrla, Basi Solide per berla!

STILE

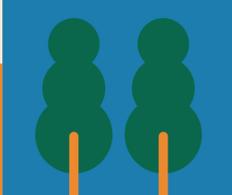
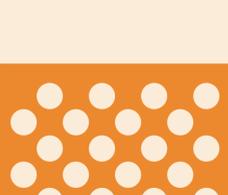
BELGIAN DARK STRONG ALE

ALC.

9,8%

COLORE

GRANATA



GIOIA

BIRRONE

Terza bassa fermentazione chiara di Birrone, che condivide la stessa gradazione alcolica delle sorelle maggiori SS46 (Helles) e Brusca (Pils). La Gioia è invece un'Italian Pils, più amara e profumata della controparte tedesca. Meno secca e amara della Brusca, meno rotonda e dorata della SS46, ma sempre facilissima da bere con un carattere aromatico di sicuro impatto.



STILE

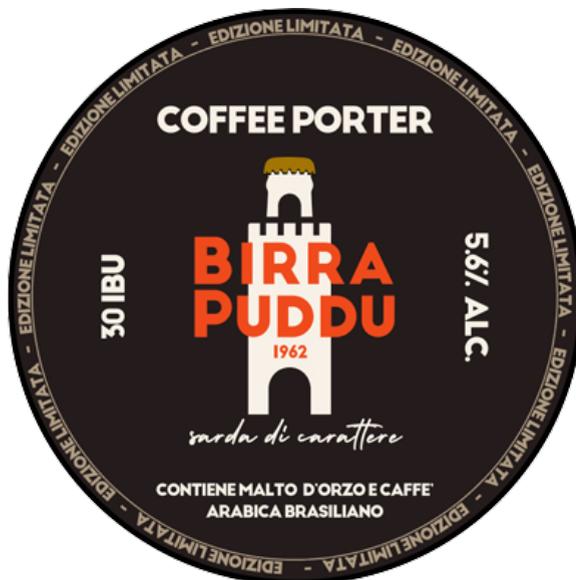
ITALIAN
PILS

ALC.

4,8%

COLORE

GIALLO
DORATO



COFFEE PORTER

BIRRA PUDDU

Porter britannica ottenuta con l'aggiunta in maturazione di caffè 100% Arabica brasiliano, torrefatto da Primocrak ed estratto a freddo. Dal colore mogano intenso con schiuma avorio estremamente densa, al naso predominano le note del caffè, con sfumature terrose, di noci e cioccolato. Il sorso, di corpo medio, scivola su sentori di torrefazione di caffè e malti scuri, di cioccolato e liquirizia, con un finale tendenzialmente amaro e corroborante.

STILE

COFFEE
PORTER

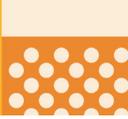
ALC.

5,2%

COLORE

NERO

LE BIRRE



PARANOID

BIRRIFICIO LA GRAMIGNA

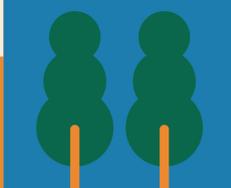
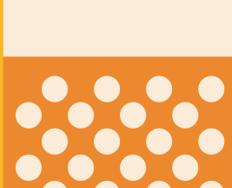
Pale ale dall'aspetto opalescente, caratterizzata dall'uso di luppoli del nuovo mondo che donano dei marcati e intensi aromi tropicali. In bocca scorre snella e la sua secchezza è accompagnata da una leggera nota acidula; il finale chiude con un amaro moderato. Il grist prevede una percentuale di frumento e avena maltata in aggiunta al malto d'orzo.


STILE
**NEW WORLD
PALE ALE**
ALC.
5%
COLORE
**DORATO
CARICO**


RUSTY



Berliner Weisse con fragola e limone. Aspetto inusuale con un colore arancione/ruggine e una schiuma fine, pannosa e rosa. Il bouquet esibisce aromi fruttati e agrumati con richiami a fragola, pesca, limone, banana e uva spina. La bevuta è complessa ma anche molto scorrevole e disimpegnata. Il finale piacevolmente acidulo, derivante dal succo di limone, pulisce la bocca e accompagna la bevuta al sorso successivo.

STILE
**CATHARINA
SOUR**
ALC.
4%
COLORE
ARANCIONE


CARBOON



Oatmeal Stout in puro stile inglese nata dalla collaborazione con il birrificio Podere la Berta. Birra scura, intensa e vellutata. L'equilibrio tra la robustezza e la scorrevolezza rende la bevuta mai banale. All'olfatto emergono note di caffè tostato, cioccolato e avena, mentre al palato si avverte una piacevole dolcezza bilanciata da un leggero amaro.



STILE OATMEAL
STOUT

ALC. 5,5%

COLORE NERO



ON AIR



On Air è una Helles in stile tedesco, dal colore chiaro, con sapore di malto deciso e luppolatura leggera. Si presenta di colore giallo dorato, piuttosto limpida. Al naso emergono aromi di miele e un leggero tostato, con delicati sentori erbacei e floreali provenienti dal luppolo. In bocca la componente maltata domina la scena, mentre sul finale è riscontrabile un amaro lieve di stampo floreale.

STILE HELLES

ALC. 4,8%

COLORE GIALLO
DORATO



www.cimecareddu.it

LO STATO DEL MERCATO DELLE LATTINE

Intervista a Erik Bertero di Cime Careddu

Negli ultimi vent'anni, il settore della birra artigianale ha vissuto una vera e propria rivoluzione, con l'introduzione delle lattine che hanno trasformato sia l'immagine del prodotto che l'approccio dei consumatori. In questo contesto di cambiamento, **Cime Careddu si distingue come azienda leader nella produzione di impianti di inlattinamento**, un partner essenziale per chi cerca soluzioni all'avanguardia.

Fondata nel 1986 a Canelli (AT) da Gino Careddu, Cime Careddu ha iniziato la sua storia con la vendita della sua prima macchina di confezionamento in Grecia, segnando da subito un percorso di crescita e innovazione nel settore. Dalla metà degli anni '90, la sede si è trasferita a Calamandrana (AT), per adeguarsi al crescente successo dell'azienda. Nel 2000, l'ingresso in società di Roberta Careddu e Beppe Di Dio, rispettivamente figlia e genero del fondatore, ha portato un nuovo impulso alla crescita, confermando la natura familiare dell'azienda. **Tra il 2022 e il 2023, l'azienda ha compiuto un salto di qualità triplicando le dimensioni del comparto produttivo**, dimostrando una visione chiara e una continua espansione.

Cime Careddu vanta una presenza globale con impianti installati in ogni parte del mondo, dall'Italia al Giappone, passando per le Americhe e il Sudafrica, fino a isole remote come Tonga e la Nuova Zelanda. Nonostante la sua dimensione internazionale, l'azienda mantiene la sua identità familiare, con l'arrivo della terza generazione nel 2022, rappresentata da Carola Di Dio, Responsabile Comunicazione e piattaforme Media. Grazie al suo contributo, Cime Careddu ha rafforzato la sua immagine attraverso campagne promozionali creative, come quella dei "Supereroi dell'imbottigliamento". **Il successo di Cime Careddu si basa su un rapporto diretto e trasparente con i clienti, e su una capacità di risolvere le problematiche in modo rapido ed efficace.**

Per offrire uno sguardo approfondito sul tema del confezionamento in lattina, abbiamo intervistato Erik Bertero, Direttore Commerciale di Cime Careddu. La sua competenza e la sua esperienza ci aiutano a comprendere le dinamiche del mercato e le prospettive future, confermando **Cime Careddu come partner affidabile e all'avanguardia nel settore dell'imbottigliamento.**





Ciao Erik. Una delle più grandi rivoluzioni portate dalla birra artigianale è stata la rivalutazione della lattina come contenitore, che in molti casi ha finito per soppiantare la bottiglia di vetro. Dal punto di vista di Cime Careddu com'è cambiato il mercato delle lattine negli ultimi anni?

Dal punto di vista del costruttore posso affermare che il mercato delle lattine è **l'unico che continua costantemente a registrare trend positivi di anno in anno**. È un fatto abbastanza preventivabile dal momento che l'Europa, specialmente quella Mediterranea, è rimasta troppo a lungo ancorata alla bottiglia, mentre Regno Unito ed Europa del Nord avevano già puntato con decisione alla lattina come packaging di riferimento.

In Italia la tendenza è simile al resto del mondo o sta mostrando elementi peculiari?

L'Italia, seppur con ritmi più lenti del resto d'Europa, prosegue sul trend lattina. In particolare sto notando che **diversi birrifici stanno ampliando i propri orizzonti anche al mondo dei soft drink**, specialmente hard seltzer ed energizzanti.



**Lavorate con birrifici locali o internazionali?
Potete raccontarci qualche storia interessante di
partnership o collaborazioni di successo?**

Da 38 anni lavoriamo ormai indistintamente in tutto il mondo, soddisfacendo le esigenze dei più piccoli birrifici fino ai colossi del settore. Tante sono le collaborazioni di successo, ma ciò che personalmente restituisce maggiore soddisfazione è **veder crescere i clienti che continuano ad acquistare i nostri macchinari**. Significa aver fatto centro, in tutte le componenti vitali dell'azienda: vendita, assistenza e qualità della produzione. Un esempio che possiamo citare su tutti è quello del birrificio polacco **Browar Maryenstadt**, con cui definimmo una piccola imbottigliatrice in una fiera a Milano nel 2017 e, a distanza di sette anni, siamo alla quarta linea consegnata.

La lattina è un recipiente che offre grandi vantaggi, a patto di saperla gestire in maniera appropriata. Quali sono le criticità che possono emergere in fase di confezionamento?

L'ossigeno è il più grande nemico della birra, porta la birra a ossidazione variandone il sapore e, soprattutto,



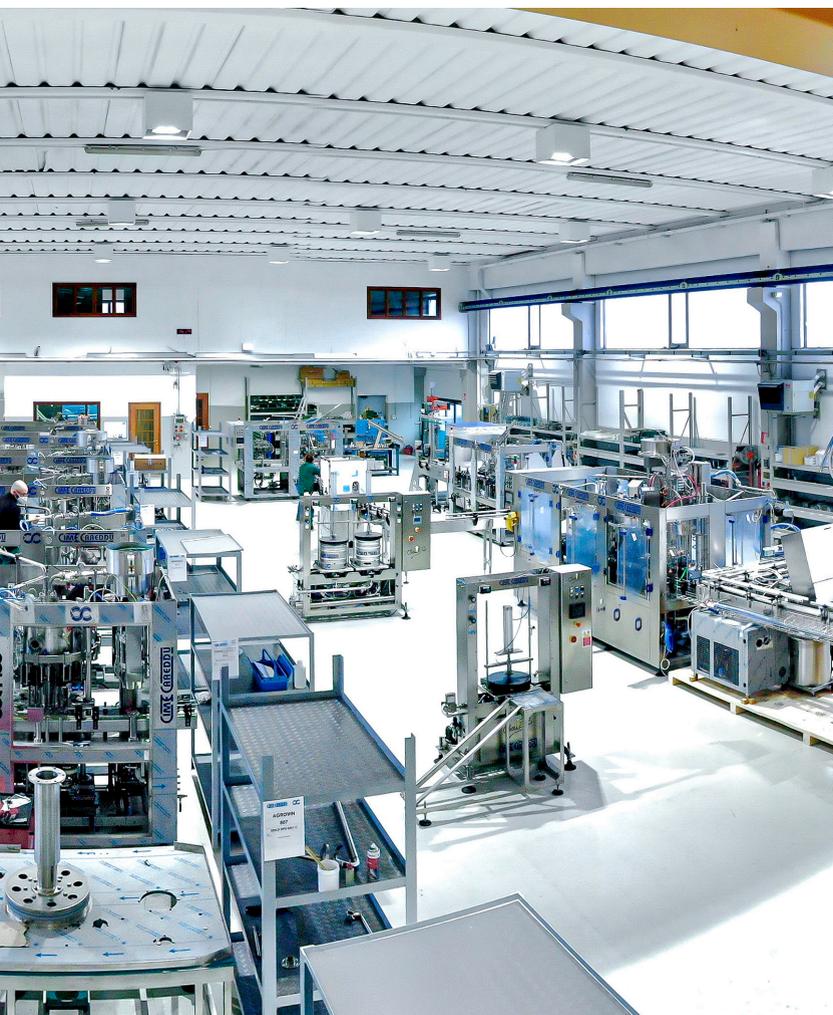
la durata di conservazione del prodotto. A differenza dell'imbottigliamento, dove possiamo fare il vuoto per assicurarci che in pre-riempimento non ci sia aria residua dentro la bottiglia, con la lattina non è possibile perché si accartocchierebbe. Inoltre la birra in lattina va "protetta" fino a quando viene aggraffata, in questa fase il prodotto è più esposto alla contaminazione esterna. Queste difficoltà spiegano perché **poche aziende sono in grado di fornire sufficienti garanzie ai clienti nel settore del confezionamento in lattina**.

Quali aspetti occorre tenere in considerazione quando si sceglie una macchina per l'inlattamento?

Direi essenzialmente tre: **prese d'ossigeno basse, sanificazione in grado di rassicurare il birraio e, ultima ma non meno importante, facilità d'utilizzo**. Nella mia esperienza in questo settore ho visto tante macchine con un'interfaccia davvero troppo cervellotica e poco logica per le esigenze di chi utilizzerà quei macchinari, spesso alla prima esperienza con questo tipo di automazione.

Come pensate che il confezionamento della birra in lattina si evolverà nel prossimo decennio? Ci sono all'orizzonte delle innovazioni che saranno introdotte nel processo di confezionamento?

Credo che **la lattina proseguirà in questo trend positivo** andando sempre più a rosicchiare quote di mercato rispetto alla bottiglia. I vantaggi sono davvero troppi rispetto alla bottiglia, vantaggi su tutti i fronti: dal sanitario al logistico all'impatto ambientale.



ANIMA: L'ECCELLENZA DEL VETRO SOFFIATO PER UNA DEGUSTAZIONE SUPERIORE

Anima, il nuovo brand del Gruppo Cerve, rappresenta **l'equilibrio perfetto tra la maestria artigianale del vetro soffiato e le tecnologie più avanzate**. Nato dall'esperienza di Cerve nel design del vetro per il settore beverage – inclusi i mercati di birra e vino – Anima si pone l'obiettivo di soddisfare le esigenze dei produttori di bevande di alta qualità. Con una gamma di bicchieri e calici progettati per **esaltare l'esperienza di degustazione e rafforzare l'identità del brand**, Anima si distingue per la sua capacità di trasformare ogni sorso in un rituale.

Ciascun prodotto firmato Anima combina sobria eleganza e creatività, offrendo **forme studiate per valorizzare al massimo le caratteristiche organolettiche delle bevande**. Alla base della filosofia del marchio c'è la perfetta armonia tra tradizione e innovazione: tecniche secolari di lavorazione del vetro vengono reinterpretate attraverso strumenti tecnologici all'avanguardia, garantendo risultati di precisione e qualità.

Personalizzazione e innovazione

La purezza del vetro si fonde con l'alta performance in ogni creazione Anima. L'azienda offre un livello di personalizzazione unico, permettendo a ciascun cliente di adattare i propri calici all'identità visiva e alla filosofia del brand. Il cuore creativo del marchio è l'**ANIMA LABORATORIO**, un atelier dedicato in cui designer esperti collaborano a stretto contatto con i produttori di bevande per sviluppare soluzioni su misura.

All'interno del laboratorio, ogni progetto prende forma attraverso un dialogo continuo e una sinergia tra estetica, funzionalità ed eccellenza artigianale. Questo spazio innovativo rappresenta il punto di incontro tra design contemporaneo e tradizione, con l'obiettivo di creare **bicchieri che coniughino bellezza e prestazioni tecniche**.

Il Gruppo Cerve: una storia di eccellenza

Leader globale nella produzione e decorazione del vetro, il **Gruppo Cerve vanta una tradizione secolare nel settore**. La storia della famiglia Bormioli, da cui il Gruppo trae origine, risale al 1364, a testimonianza di un legame profondo con l'arte del vetro. Dal 1953, Cerve ha consolidato la sua posizione di leadership, specializzandosi nella decorazione vetraria e integrandosi con il sistema produttivo delle grandi vetrerie europee.

Oggi Cerve è il primo decoratore di vetro in Italia, padroneggiando tecniche avanzate come serigrafia, metallizzazione, laseratura, bordatura con metalli preziosi e molte altre. L'azienda dispone di un **centro interno di ricerca e sviluppo**, che consente di





realizzare decorazioni altamente personalizzate. La produzione vetraria, situata in Austria, utilizza materie prime di eccellenza per garantire standard qualitativi ineguagliabili.

Focus sul comparto birra: i prodotti Anima

La collezione Anima si distingue per la sua attenzione al mondo della birra, proponendo bicchieri e calici pensati per esaltare al massimo le caratteristiche sensoriali e **migliorare l'esperienza complessiva di degustazione**. Ogni pezzo è frutto di un design accurato che unisce eleganza estetica, funzionalità tecnica e una profonda comprensione delle esigenze dei produttori, sia artigianali che industriali. I prodotti Anima non solo rispondono a standard elevati di qualità, ma si configurano come **strumenti essenziali per valorizzare l'identità del brand e comunicare il suo stile unico**.

La possibilità di personalizzazione rappresenta uno dei punti di forza del marchio: ogni bicchiere può essere adattato per riflettere al meglio la filosofia e l'immagine del cliente, garantendo al contempo prestazioni eccellenti e una resa ottimale per ogni

stile di birra. Che si tratti di birre leggere o complesse, di stili tradizionali o innovativi, i calici Anima sono progettati per elevare l'esperienza sensoriale a un livello superiore. La combinazione di materiali di alta qualità e tecniche di lavorazione avanzate assicura prodotti resistenti, funzionali e di grande impatto visivo, perfetti per rappresentare il meglio del mondo birrario.

L'esperienza di degustazione con Anima

Anima non è solo un brand, ma **un simbolo di eccellenza nel settore vetrario**. Ogni calice e bicchiere è una creazione unica, realizzata con vetro ultra cristallino e rifinita secondo standard di qualità ineguagliabili. I prodotti Anima trasformano ogni sorso in un'esperienza memorabile, unendo l'eleganza della tradizione artigianale con l'innovazione tecnologica.

Grazie alla capacità di valorizzare sia la bevanda che l'identità del brand, Anima eleva la degustazione a un livello superiore. Con Anima, il vetro diventa un mezzo per comunicare stile, qualità e passione: un perfetto connubio tra forma e funzione, tradizione e futuro.

L'ITALIA BRINDA AL BENESSERE CON IL CONSUMO CONSAPEVOLE DI BIRRA ARTIGIANALE

Vittorio Ferraris

Direttore Generale Unionbirrai

Associazione di categoria dei piccoli birrifici artigianali indipendenti

Sapiente selezione delle materie prime, studio e analisi delle nuove tendenze di consumo, innovando per esaltare il gusto senza dimenticare la tradizione. Abilità, esperienza, maestria, cultura: di tutto ciò è ricco ogni boccale di birra artigianale. In pochi anni, i tanti innovativi produttori nazionali hanno reso questa bevanda, con orgoglio, **parte integrante del made in Italy agroalimentare nel mondo**. Fatica, passione e dedizione che, come Unionbirrai, riteniamo di dover incentivare, sostenere ma anche tutelare.

I nostri sforzi per rendere definitivo lo sconto d'accisa o le altre iniziative legate alla promozione, come il turismo brassicolo, **diventerebbero infatti vani se secoli di cultura e storia fossero soppiantati dalla mera demonizzazione**. In questo momento, le bevande alcoliche, come anche il vino, sono al centro di un ampio dibattito che, nel resto d'Europa, ha già inglobato la birra artigianale. Come ci mostrano i colleghi della neocostituita alleanza **IBE** (Independent Brewers of Europe), la discussione è fervente e le facili condanne sono sempre più pressanti. Esempificazioni che trasformano singoli cibi o bevande in demoni, relegandoci ad una vita condita di privazioni e rinunce.

Prima che ciò prenda piede anche nel nostro Paese, **abbiamo coinvolto medici, professori universitari, studiosi ed esperti** chiedendo loro di esprimersi così da inquadrare la questione nella giusta cornice, incanalando il dibattito nei giusti binari.

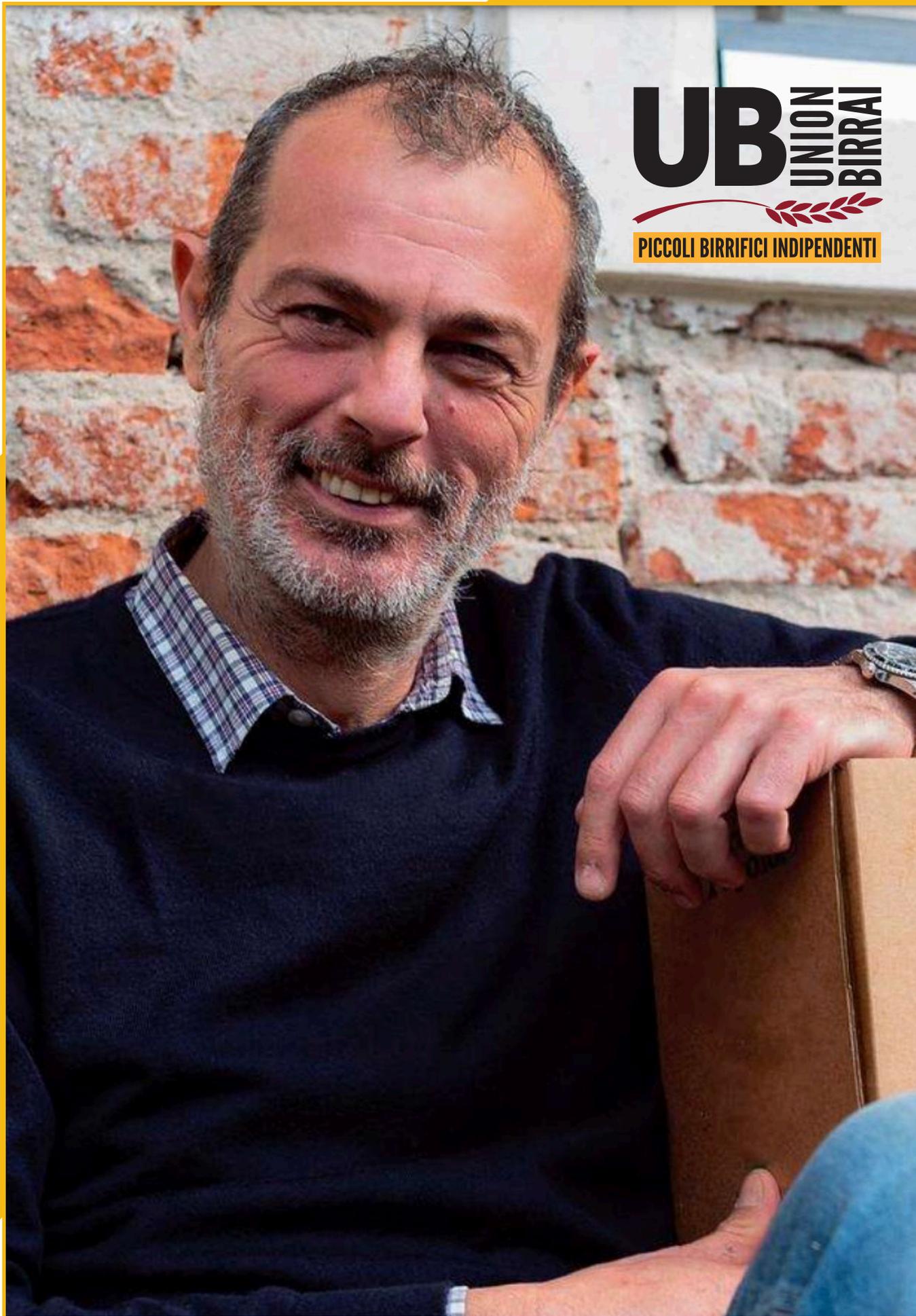
Ne è emerso che il consumo moderato e consapevole di birra artigianale, valutato nella sua globalità attraverso un approccio olistico, può divenire un valido alleato del benessere psico-fisico, sociale e culturale dei suoi estimatori. Secondo gli esperti, infatti, **sarebbe più opportuno valutare l'impatto del consumo di birra all'interno dello stile di vita e dell'alimentazione complessiva**, tenendo conto sia degli effetti favorevoli e positivi del luppolo e dei numerosi macronutrienti che di quelli negativi dell'alcol, il cui abuso è sempre e comunque condannato.

La birra contiene, infatti, numerosi **elementi essenziali** quali vitamine del gruppo B, come la niacina, la riboflavina, la piridossina e l'acido folico. E **minerali** come il potassio o il silicio, senza dimenticare il magnesio. Quella artigianale, poi, ha il grande vantaggio di essere prodotta con materie prime di altissima qualità, super selezionate e sapientemente utilizzate da abili mani capaci di trasformarle in prodotti d'eccellenza. Ancor di più in Italia, dove il "saper fare bene" è un fattore distintivo della nostra passione.

Argomentazioni e precisazioni cristallizzate pubblicamente nel convegno **"Filiera della birra artigianale, stili di vita e benessere"**, dove abbiamo avuto l'onore di ascoltare autorevoli relatori come, tra gli altri, il dottor **Luca Gatteschi**, medico specialista in medicina dello sport, componente del Consiglio Direttivo Società Italiana Nutrizione Sport e Benessere (SINSeB) dell'International Society of Sport Nutrition e il professor **Claus Christian Carbon**, docente di psicologia dell'Università di Bamberg in Baviera.

Tutto ciò aumenta il piacere di gustare una buona birra che rappresenta, a tutti gli effetti, un alimento. Come tale, nei secoli, ha rivestito un ruolo importante con rilevanti aspetti culturali e sociali. **Un patrimonio prezioso da promuovere e tutelare contro ogni demonizzazione**.





UB UNION
BIRRAI



PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

FORMAZIONE BIRRA

PROPOSTE AZIENDALI TRA MARKETING E TEAM BUILDING

Le degustazioni di birra dedicate al mercato B2B rappresentano un potente strumento di marketing e formazione per birrifici, distributori e operatori del settore. Questi eventi non solo consentono di presentare le birre in modo strategico a buyer aziendali, ma offrono anche l'opportunità di rafforzare relazioni commerciali e creare nuove collaborazioni. Attraverso un approccio mirato, è possibile dimostrare la qualità dei prodotti, trasmettere competenze e promuovere il proprio brand in modo efficace.

Formazione Birra (www.formazionebirra.it), la piattaforma didattica di Cronache di Birra, è il partner ideale per organizzare degustazioni che vanno oltre l'esperienza sensoriale, trasformandole in un'occasione di crescita professionale e di team building per i clienti B2B. Pianificare e gestire degustazioni di birra per il mercato aziendale è un'attività complessa, ma in grado di offrire vantaggi significativi a chi le propone.





PRESENTARE LE BIRRE COME OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

Le degustazioni non devono limitarsi a essere un piacere per il palato, ma devono anche **comunicare il valore commerciale delle birre ai potenziali clienti**. Buyer, distributori e gestori di locali cercano prodotti che non solo siano di alta qualità, ma che offrano anche vantaggi strategici e differenziazione sul mercato. Alcuni aspetti chiave da evidenziare includono:

- **Margini di profitto:** dimostrare come le birre artigianali possano rappresentare un'opportunità di guadagno, grazie alla loro attrattiva nei segmenti premium e alla crescente domanda di prodotti autentici.
- **Unicità del prodotto:** mettere in risalto le caratteristiche distintive delle birre, come la scelta degli ingredienti, i metodi di produzione artigianale e il legame con il territorio.
- **Attrattiva per i consumatori finali:** condividere dati di mercato che dimostrano il crescente interesse per la birra artigianale e la capacità di inserirla con successo nei menù o sugli scaffali.

Trasmettere in modo chiaro questi punti ai buyer aiuta a creare fiducia e a consolidare rapporti commerciali duraturi.

PIANIFICARE L'EVENTO NEI DETTAGLI

La pianificazione è la chiave per un evento di successo. Ogni segmento del mercato B2B ha esigenze specifiche che devono essere comprese e soddisfatte. Conoscere ed analizzare in anticipo il profilo dei partecipanti a una degustazione permette di personalizzare l'evento, garantendo che i prodotti presentati siano rilevanti per il pubblico di riferimento, creando delle esperienze uniche.

Una degustazione B2B può essere organizzata in due modalità principali:

- **Eventi in presenza:** ideali per creare un contatto diretto con i partecipanti, possono essere svolti presso fiere di settore, showroom aziendali o nei locali dei clienti. Questi eventi offrono un maggiore controllo sull'esperienza e facilitano l'interazione personale.
- **Eventi digitali:** prevedono l'invio di kit di degustazione e la conduzione di sessioni online guidate da esperti. Questa opzione è particolarmente utile per raggiungere buyer lontani, ottimizzando i costi e la logistica.

Indipendentemente dal formato scelto, alcuni elementi fondamentali includono:

- **La selezione delle birre:** presentare una gamma equilibrata, che rappresenti diverse tipologie e stili.
- **L'esposizione tecnica:** fornire informazioni dettagliate sui prodotti, come ingredienti, metodi di produzione e shelf-life.
- **Gli abbinamenti:** proporre accostamenti con cibi che valorizzino le caratteristiche delle birre.

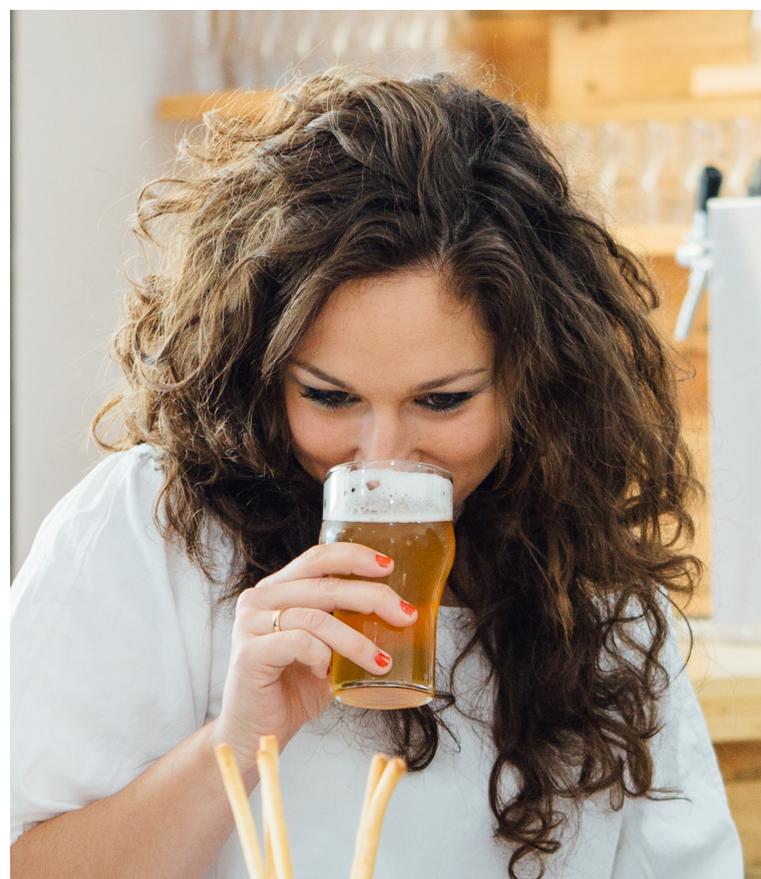




FORMAZIONE ONLINE: UN VANTAGGIO PER I DIPENDENTI

Una degustazione B2B può trasformarsi in un'opportunità di formazione per il personale. Formazione Birra offre corsi online che permettono di sviluppare competenze specifiche, come l'analisi sensoriale e la conoscenza degli stili birrari. **Questa modalità è particolarmente vantaggiosa per le aziende, in quanto consente di:**

- Gestire gli orari in modo flessibile, adattandosi alle esigenze lavorative.
- Coinvolgere i dipendenti in attività di team building, migliorando la coesione del gruppo e la motivazione.
- Rafforzare l'immagine aziendale, dimostrando un impegno verso la qualità e la formazione continua.



DEGUSTAZIONI DI BIRRA COME EVENTO DI TEAM BUILDING

Le degustazioni di birra rappresentano **un'interessante opportunità di team building per aziende di ogni settore**. Unire il piacere della degustazione alla scoperta del mondo birrario crea un ambiente rilassato e stimolante, favorendo coesione e apprendimento tra i membri del team.

Tra i vantaggi principali si trovano:

- **Crescita del gruppo:** condividere esperienze originali rinforza i legami tra i partecipanti.
- **Interazione formativa:** attraverso spiegazioni guidate e assaggi, si arricchisce la conoscenza del mondo della birra.

Per rendere l'evento coinvolgente, si possono includere attività come giochi a tema birrario o degustazioni alla cieca, trasformando ogni dettaglio in un'esperienza memorabile.





IL MOMENTO DELLA DEGUSTAZIONE: CREARE COINVOLGIMENTO

La degustazione è il cuore dell'evento. Una **guida esperta**, come un sommelier della birra o un degustatore esperto, può spiegare le caratteristiche delle birre, suggerire abbinamenti e condividere curiosità che rendano l'esperienza memorabile.

Per aumentare il coinvolgimento, si possono includere:

- **Sessioni di networking:** momenti dedicati allo scambio di opinioni e idee tra i partecipanti.
- **Schede tecniche:** strumenti utili per annotare impressioni e preferenze, agevolando i processi decisionali successivi.

CONCLUSIONI

Organizzare degustazioni di birra per il mercato B2B è un'opportunità unica per promuovere i propri prodotti e costruire relazioni commerciali solide. Grazie a Formazione Birra, è possibile trasformare questi eventi in esperienze formative e coinvolgenti, che combinano piacere sensoriale e crescita professionale. Che si tratti di un evento in presenza o di una sessione online, l'obiettivo è sempre lo stesso: **valorizzare la birra artigianale e il lavoro che c'è dietro**, offrendo ai clienti B2B strumenti concreti per distinguersi sul mercato.

PURITY MEETS PERFORMANCE



ANIMACERVE.IT

VETRO
CRISTALLINO | L U M I N A

ANIMA CERVE GROUP VIA PARADIGNA 16/A 43122 PARMA ITALY



ANIMA

CERVE GROUP

DATI D'INSIEME

DATI D'INSIEME

Birre inedite

693 ▲

+19% RISPETTO AL 2023

Il confronto con il 2023 tiene conto delle birre inedite censite al 31 dicembre dello stesso anno. Il dato aggiornato nei mesi successivi porta il totale delle birre inedite del 2023 a 653 unità.

Birrifici con birre nuove

211 ▲

+14% RISPETTO AL 2023

Il confronto con il 2023 tiene conto delle birre inedite censite al 31 dicembre dello stesso anno. Il dato aggiornato nei mesi successivi porta il totale dei birrifici con birre inedite del 2023 a 184 unità.

Birre attualmente censite su

 **WHATABEER**

5.754

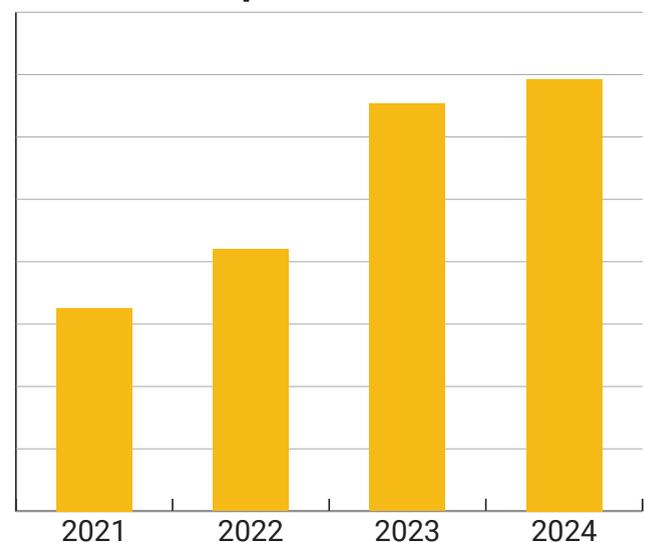
Al momento su Whatabeer sono censite 5.754 birre realizzate da 679 produttori (427 italiani, 252 stranieri) tra birrifici e beer firm. Il database di Whatabeer è diviso in 86 stili e riporta 190 ingredienti speciali e 145 varietà di luppolo.



Nel corso del 2024 abbiamo censito su Whatabeer **693 birre inedite provenienti da 211 birrifici italiani**. Nello stesso periodo del 2023 il conteggio si era fermato a 582 birre da 159 birrifici, poi aggiornato nel corso dei mesi a 653 birre da 184 birrifici. I dati del 2024 dimostrano quindi **un deciso incremento di nuove birre** registrate su Whatabeer, che dipende da diversi fattori: fondamentale è stato l'affinamento delle nostre tecniche di rilevazione, ma è innegabile che a pesare è la conferma del fenomeno "**birre inedite**", che continua a caratterizzare l'attività dei birrifici italiani.

L'andamento è ancora più evidente se si confrontano i dati degli ultimi anni. Rispetto al 2021, il primo anno in cui abbiamo cercato di monitorare in maniera sistematica le nuove birre prodotte in Italia nel corso dei mesi, i numeri sono più che raddoppiati: le birre censite sono cresciute del 113%, i birrifici da cui provengono del 103%. C'è tuttavia un dato in controtendenza rispetto allo scorso anno che riguarda la **media di birre per birrificio**: nel 2023 furono 3,55, nel 2024 sono state 3,28. Presumibilmente però si tratta di un calo inevitabile, perché lo scorso anno è stato coinvolto nel censimento un numero maggiore di birrifici. Poiché solo una piccola parte di produttori è solito lanciare diverse birre inedite nel corso dei mesi, è chiaro che ampliando il bacino dei birrifici il dato medio delle nuove birre è destinato ad assottigliarsi.

Birre censite per anno



UB UNION BIRRAI

PICCOLI BIRRIFICI INDIPENDENTI

WWW.UNIONBIRRAI.IT



BIRRA ARTIGIANALE
la nostra passione, la nostra missione

- BIRRIFICI INDIPENDENTI
- BEERFIRM
- PUB E DISTRIBUTORI
- BEER LOVERS
- PARTER TECNICI



WWW.INDIPENDENTEARTIGIANALE.IT

BIRRFICI

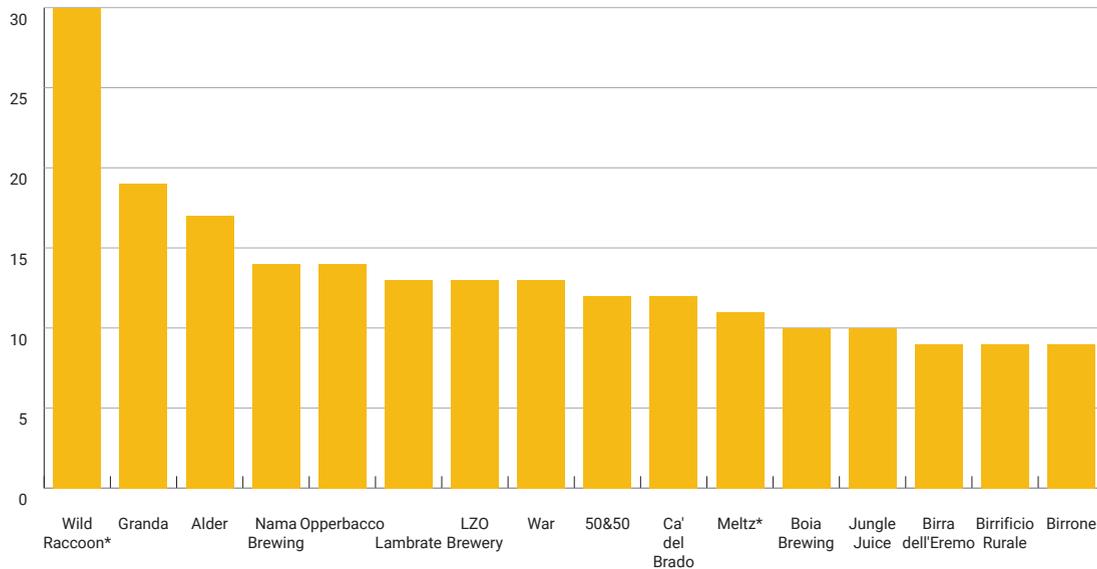
BIRRIFICI PIÙ ATTIVI

Nel 2024 i birrifici che hanno lanciato più birre inedite sono stati Wild Raccoon, Granda, Alder, Nama Brewing e Opperbacco. I birrifici che hanno aperto nel corso del 2024 sono indicati con un asterisco.

Birificio	2021	2022	2023	2024
Alder	16	21	25	17
Nama Brewing	0	11	18	14
War	7	10	7	13
Birra dell'Eremo	8	6	13	9
Chianti Brew Fighters	9	9	9	9
Eastside	6	7	13	8
Jungle Juice	8	11	5	10
Lambrate	10	4	7	13
Liquida	15	10	5	4
Rebel's	15	5	9	4
MC-77	4	6	14	8
Wild Raccoon*	0	0	0	30
Mister B	2	10	11	5
Crak	9	6	8	4
Birificio Rurale	3	6	8	9
Granda	2	0	5	19

BIRRIFICI CON PIÙ BIRRE INEDITE

Nel corso del 2024



Il grafico qui presente tiene conto solo dei 16 birrifici più attivi.

Per la prima volta dal 2021, il birrificio Alder non è stato il più attivo in termini di birre inedite, chiudendo il 2024 sul gradino più basso del podio di questa speciale classifica. **La prima posizione, occupata da Wild Raccoon, rappresenta un'eccezione senza precedenti in Italia** per diverse ragioni. Innanzitutto, perché il produttore friulano ha debuttato proprio nel corso del 2024, dimostrandosi sin da subito straordinariamente attivo. In secondo luogo, perché in meno di dodici mesi (da metà febbraio in poi) **abbiamo censito ben 30 birre inedite di Wild Raccoon**: un traguardo mai raggiunto in passato da nessun birrificio italiano, che si è tradotto in circa tre novità birrarie al mese. Sebbene questa prolificità sia in parte giustificata dall'avvio dell'azienda – quindi dalla necessità di presentarsi sul mercato con una gamma di birre già solida e strutturata – è apparso chiaro nel corso delle settimane che l'avvicendamento continuo di nuove birre è una precisa scelta di marketing. Sarà interessante verificare se il birrificio manterrà lo stesso ritmo anche nel corso del 2025.

A proposito di scelte di marketing, **notevole è la presenza di Granda in seconda posizione**. Nel corso del 2024, il birrificio piemontese ha puntato molto sulle birre inedite, soprattutto create in collaborazione con produttori stranieri, alimentando tra gli altri il suo progetto *Be Grateful*. Vale la pena sottolineare come Granda abbia cambiato totalmente strategia negli ultimi anni, intraprendendo un percorso costellato di birre inedite solo dal 2023 in poi. Tornando al già citato **Alder**, nel 2024 il produttore brianzolo ha ridotto significativamente il numero di birre inedite, **mantenendosi comunque tra i birrifici più attivi in assoluto**. Come si può apprendere dall'intervista al birraio e fondatore Marco Valeriani, pubblicata in queste pagine, è presumibile che il calo continui anche nel 2025.

Il resto della graduatoria mostra una certa variabilità rispetto al 2023, confermando come gran parte delle posizioni tenda a cambiare di anno in anno. Tra le conferme, meritano menzione **Nama Brewing**, marchio costantemente in doppia cifra di birre inedite sin dalla sua apertura nel 2022, e **Birra dell'Eremo, Birrone, Ca' del Brado e Birrificio Rurale**, sebbene con una certa variabilità rispetto all'anno precedente.

INTERVISTA A

MARCO VALERIANI DEL BIRRIFICIO ALDER

Il birrificio **Alder** non è solo uno dei migliori produttori attivi in Italia, ma anche una realtà che si contraddistingue per il rilascio costante di birre inedite. Questa sua propensione lo pone, sin dagli esordi, tra i **birrifici italiani più prolifici in assoluto**: una caratteristica che gli ha permesso di mantenere alta negli anni l'attenzione del mercato, creando rilevanti aspettative nei confronti di ogni nuova creazione. Da dove nasce l'idea di produrre così tante novità nel corso degli anni? Quali vantaggi e quali svantaggi comporta? Come sono scelte le tipologie da brassare di volta in volta? Per rispondere a queste e altre domande abbiamo contattato il birraio e fondatore **Marco Valeriani**, che ci ha svelato diversi risvolti della sua filosofia produttiva.

Ciao Marco. Sin dagli esordi Alder si è caratterizzato per un'ampia produzione di birre inedite nel corso dei mesi. È una strategia decisa a tavolino o è

emersa nel tempo in maniera "spontanea"?

In realtà, la nostra costante produzione di birre inedite non è stata pianificata fin dall'inizio, ma è emersa nel tempo, soprattutto a causa del Covid. **Inizialmente, nel 2019, avevamo quattro birre e poi ne abbiamo aggiunte altre per riempire le otto spine della tap room.** Nei primi mesi facevamo ruotare sempre quelle, senza particolari novità. L'arrivo del Covid nel 2020 ci ha però obbligato a cambiare strategia. Ci siamo trovati a dover usare le materie prime che avevamo a disposizione, come luppoli e malti, perché alcuni fornitori avevano bloccato le consegne. Questa necessità ci ha spinto a recuperare lieviti e a sperimentare con le materie prime che avevamo, creando così nuove birre e passando a una produzione quasi totalmente in lattine. Abbiamo visto che questa nuova direzione funzionava e ci ha permesso di crescere.

Da quel momento, abbiamo iniziato a produrre birre nuove con una frequenza di circa una ogni 30 giorni. **La mia intenzione iniziale era quella di avere un numero**





limitato di birre, inserendo delle novità di tanto in tanto, ma l'apprezzamento per le nuove creazioni ci ha spinto ad ampliare la nostra offerta. Quindi, non si è trattato di una decisione pianificata, ma di una risposta a una situazione di emergenza che si è poi trasformata in un punto di forza del birrifico. Nel tempo, siamo diventati anche pionieri nell'uso di alcune materie prime, grazie ai contatti con i fornitori che ci permettono di provare nuovi luppoli e lieviti. Nonostante l'ampia varietà di birre, la nostra filosofia di produzione è sempre guidata dal mio gusto personale.

Attualmente **l'unica birra fissa che è sempre disponibile nella gamma di Alder è la Rockfield**, mentre le altre ruotano in maniera costante. Nel 2024 abbiamo brassato circa 300 ettolitri di Rockfield su una produzione totale di 2.000 ettolitri (15%). Il prossimo anno vorrei portare questa percentuale intorno al 20%.

Come birrifico quali aspetti positivi comporta produrre molte birre inedite nel corso dell'anno?

Come birrifico, la produzione di molte birre nuove ci permette di **rimanere sempre aggiornati** su tecniche di produzione, materie prime e luppoli. Questo ci consente di sviluppare prodotti unici e di alta qualità, grazie alla **costante sperimentazione** e alla selezione degli ingredienti migliori. Inoltre, disponendo di serbatoi piccoli, possiamo testare nuove ricette senza grandi investimenti, e se il prodotto ci piace, lo produciamo su larga scala.

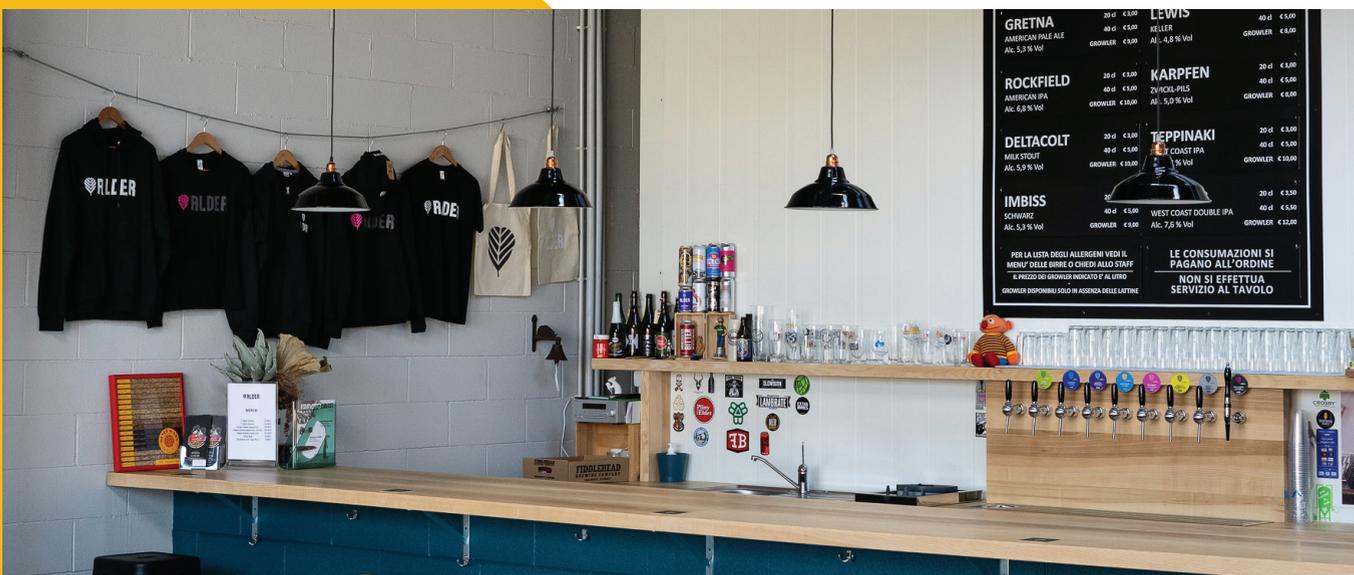
La nostra attività è diventata un'opportunità anche grazie alle collaborazioni con i fornitori, che ci

propongono luppoli e lieviti da testare in anteprima. In questo modo, possiamo accedere a ingredienti esclusivi e sperimentare combinazioni inedite. Grazie a questo approccio, abbiamo sviluppato anche nuove linee di birra, come quella composta da Lager di stile europeo. In sintesi, produrre molte birre inedite ci consente di **migliorare costantemente la qualità**, di crescere e di adattarci al mercato.

E quali sono invece gli aspetti più gravosi?

Innanzitutto, c'è una **maggiore difficoltà nella gestione delle materie prime**. Non avendo un unico fornitore per tutti gli ingredienti, dobbiamo incastrare perfettamente gli ordini con diversi produttori, il che rende la programmazione più complessa e faticosa, soprattutto perché abbiamo un magazzino piccolo. Inoltre, la schedulazione della produzione diventa più difficile rispetto a chi usa sempre gli stessi ingredienti.

Un altro aspetto critico è la **gestione della produzione delle etichette e dei bolli spina**, che cambia continuamente per le nuove birre. Le piccole tirature hanno un impatto economico maggiore; per ottimizzare i costi, dobbiamo quindi pianificare la produzione con largo anticipo, fino a maggio dell'anno successivo. Questo significa che devo accorpate ordini anche da 50.000 etichette per avere un costo unitario accettabile. Infine, la produzione di tante birre diverse richiede un **maggiore sforzo a livello di logistica e organizzazione**, perché ogni birra ha le sue specifiche materie prime e il suo processo produttivo.





Come scegli le ricette delle birre inedite? Ti lasci guidare solo dal tuo gusto o dai tuoi interessi o ci sono altre valutazioni?

La scelta delle ricette per le birre inedite è un processo che nasce dal mio gusto personale, ma che tiene conto anche di altri fattori. Non è solo una questione di preferenze individuali, ma anche di ricerca e sperimentazione. **Il mio gusto è la base di partenza, produco principalmente quello che mi piace**, anche quando è in controtendenza rispetto ai trend del momento. Allo stesso tempo, non faccio birre che non mi piacciono.

Le tecniche di produzione mi interessano molto e spesso mi spingono a provare nuove ricette. Cerco sempre di rimanere aggiornato visitando birrifici all'estero, soprattutto in California, per apprendere nuove tecniche di produzione. Le collaborazioni con i fornitori sono un'altra fonte di ispirazione: grazie a loro, possiamo provare luppoli e lieviti in anteprima. Questo ci porta a **sperimentare nuove combinazioni** e a sviluppare birre con ingredienti unici.

Le richieste del mercato sono un fattore secondario nel processo di selezione. Anche quando cerchiamo di assecondare le tendenze, manteniamo sempre la nostra identità. L'opportunità di utilizzare materie prime particolari è un'altra componente che influenza le mie

scelte. Se trovo una materia prima interessante, posso decidere di creare una nuova birra o di riproporre una ricetta. **L'obiettivo è di non diventare ridondanti**: per questo motivo, abbiamo deciso di ridurre il numero di birre inedite nel 2025 e di concentrarci maggiormente su birre tradizionali o birre Lager di ispirazione tedesca o ceca.

Ricapitolando, la selezione delle ricette è quindi un mix di **gusto personale, curiosità, collaborazioni con fornitori e analisi delle richieste del mercato**, senza mai perdere di vista la nostra identità di birrificio.

Nella tua filosofia produttiva ci sono birre che nascono quasi come one shot, salvo poi tornare improvvisamente in produzione dopo diversi mesi. Come scegli quali ricette "riesumare" a distanza di tempo?

La scelta di "riesumare" alcune ricette di birre dopo un periodo di pausa nella produzione è dettata da una combinazione di fattori. Non si tratta di una decisione casuale, ma piuttosto di una valutazione che tiene conto di diversi aspetti.

Innanzitutto, la **disponibilità delle materie prime gioca un ruolo fondamentale**. Capita che una ricetta venga temporaneamente accantonata perché non si riesce



più a trovare un ingrediente specifico. Se, a distanza di tempo, si riesce a reperire nuovamente la materia prima necessaria, ecco che si può decidere di riproporre quella birra.

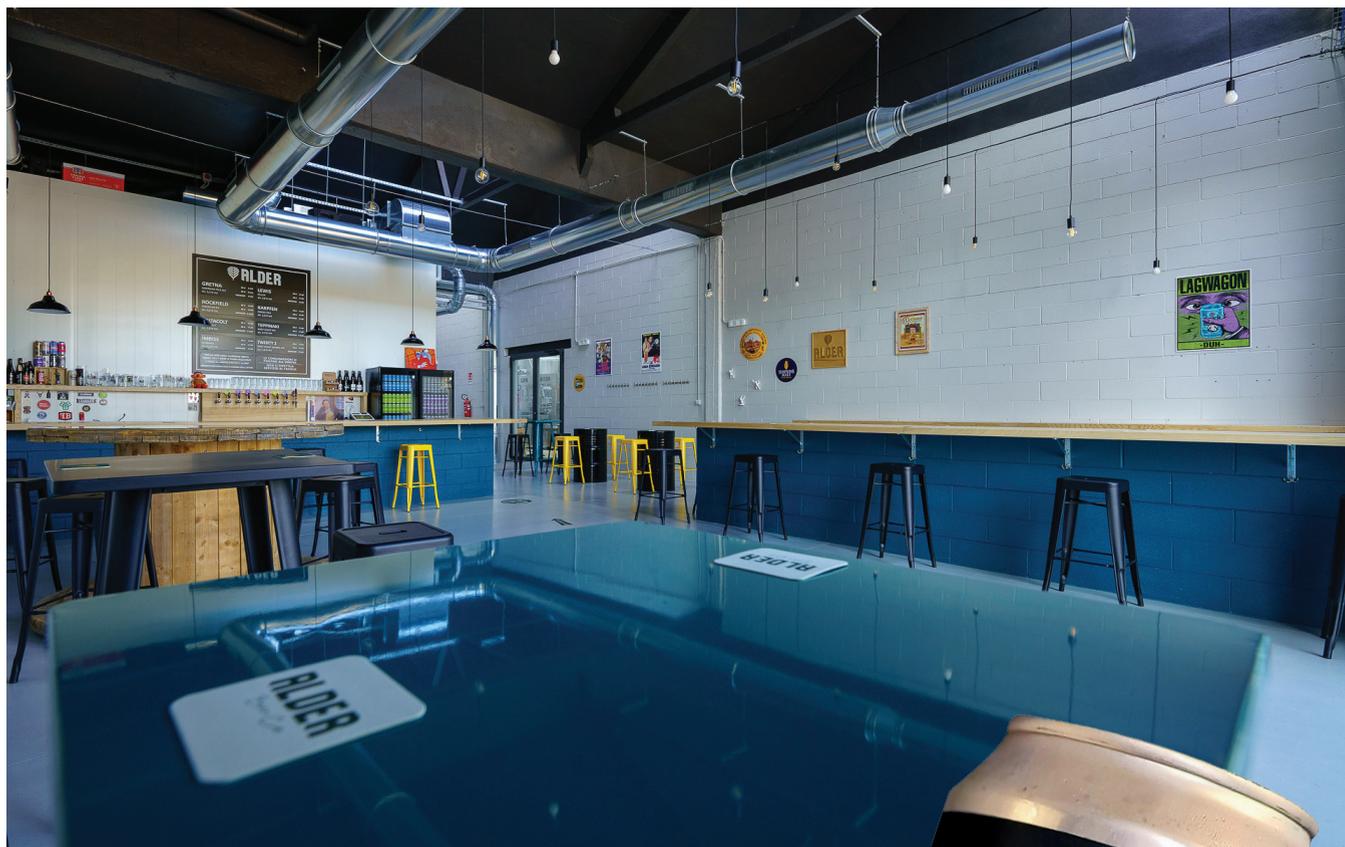
Inoltre, **le richieste dei clienti sono un fattore importante**. Spesso i clienti chiedono di poter riassaggiare birre che avevano apprezzato in passato, e questo feedback viene preso in considerazione. Anche se non tutte le birre richieste vengono poi riprodotte, l'interesse del pubblico è un elemento che influenza le decisioni del birrificio.

Va anche considerato che **alcune birre vengono tolte dalla produzione** per essere sostituite con prodotti più in linea con le **esigenze commerciali** del momento. Ad esempio, stiamo valutando di produrre birre più leggere, in risposta alla crescente domanda di questo tipo di prodotto. Le tendenze del mercato giocano un ruolo importante nel decidere quali birre riproporre e quali togliere dalla produzione.

C'è una birra in particolare che ti ha sorpreso per il successo o l'apprezzamento ricevuto, nonostante fosse pensata come una produzione sperimentale o di nicchia?

Certo, se devo pensare a una birra che mi ha sorpreso per il suo successo, nonostante fosse nata come una semplice sperimentazione, mi viene subito in mente **la This is Riwaka**. Questa birra è nata quasi per caso, quando ho avuto l'opportunità di provare un nuovo luppolo, il Riwaka, che mi era stato offerto in prova da un produttore diretto in Nuova Zelanda. Avevo avuto modo di assaggiare questa varietà durante un viaggio in America e ne ero rimasto colpito.

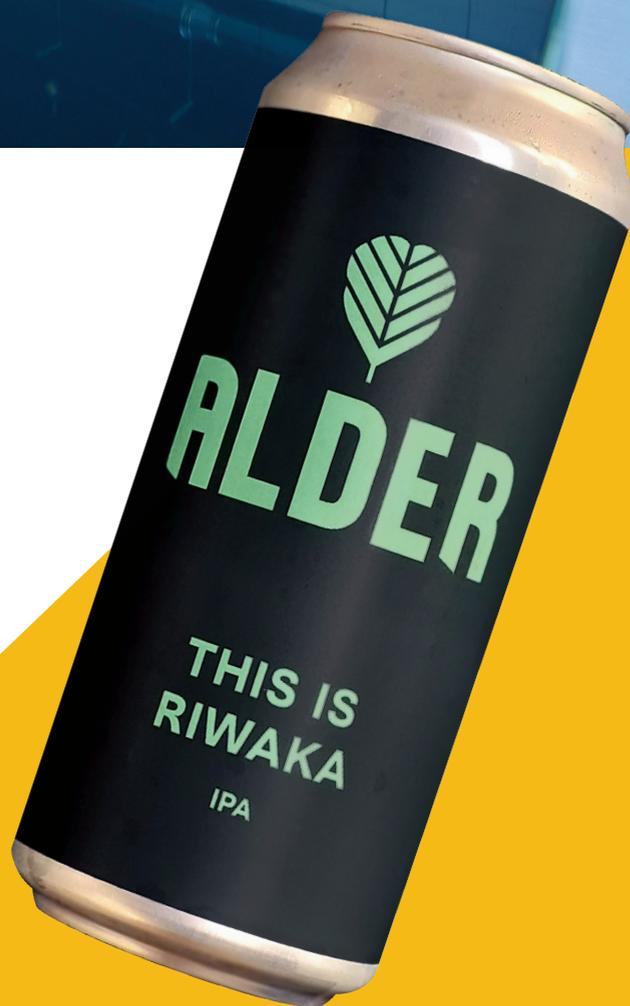
Così decisi di fare un test, producendo una piccola quantità di birra con questo ingrediente, senza aspettarmi nulla di particolare. Invece, con mia grande sorpresa, la This is Riwaka ha riscosso un successo incredibile, diventando subito una delle birre più richieste dai miei clienti. La risposta è stata talmente positiva che ho deciso di inserirla in produzione fissa, riproponendola ogni 2-3 mesi. Questo mi ha portato a stipulare un contratto per l'acquisto di 200 kg all'anno di luppolo Riwaka.



Nel futuro immagini di continuare a produrre così tante birre inedite nel corso dell'anno?

Per il futuro, l'idea è di **ridurre il numero di birre inedite** che produco ogni anno, soprattutto le IPA sperimentali, per evitare di diventare ripetitivo. Nel 2025, mi concentrerò sullo sviluppo di **birre più tradizionali, come le Lager di ispirazione tedesca o ceca**. Continuerò a sperimentare e a cercare nuovi ingredienti e collaborazioni con fornitori, ma sarò più selettivo, concentrandomi su produzioni che offrano qualcosa di veramente interessante ai miei clienti.

Alcune birre verranno tolte dalla produzione per far spazio a prodotti più in linea con le **esigenze del mercato**, come ad esempio le birre più leggere. L'obiettivo è di trovare un equilibrio tra sperimentazione e birre stabili. La **Rockfield** rimarrà la birra di riferimento, ma ci saranno sempre novità interessanti.





ITALY
BEER MAR 17-23
WEEK 2025

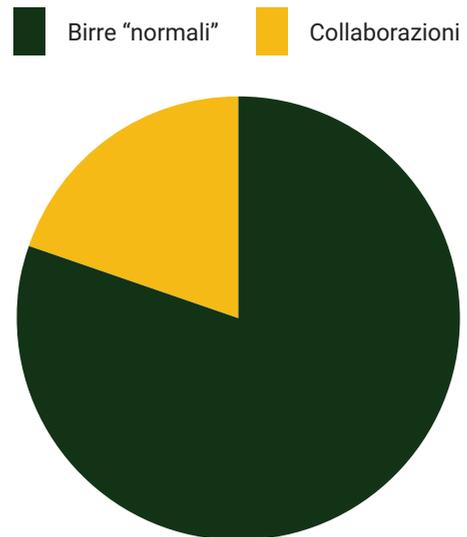


HAI UN LOCALE O UN BIRRIFICIO?
ADERISCI GRATUITAMENTE
WWW.ITALYBEERWEEK.COM

BIRRE

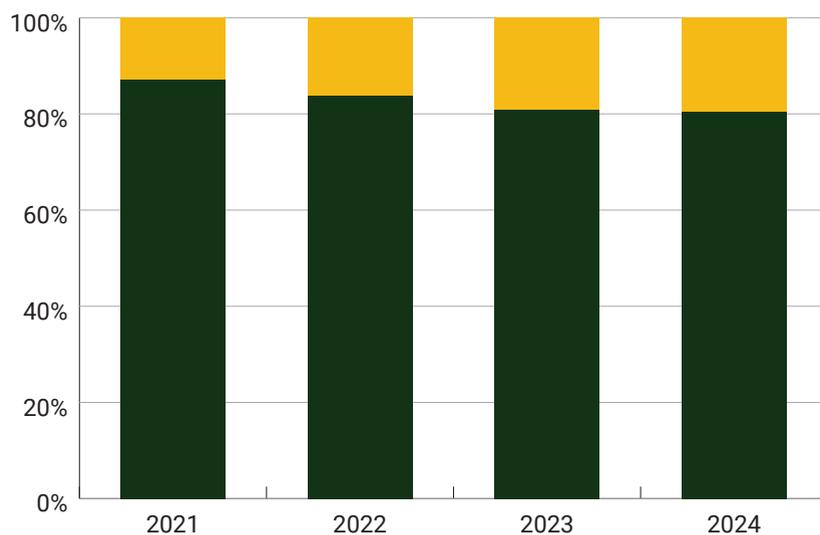
BIRRE COLLABORATIVE

Seguendo un trend ripreso dopo la pandemia di Covid-19, **il 2024 ha registrato un ulteriore incremento delle birre collaborative** sul totale di quelle inedite, raggiungendo una quota pari al **19,48%**. Sebbene la crescita rispetto all'anno precedente (19,14%) sia piuttosto lieve, conferma **una tendenza in continua ascesa a partire dal 2021**. All'epoca, infatti, con alcune limitazioni anti-contagio ancora in vigore, la quota delle birre collaborative si attestava al 12,88%. Nel 2024, dunque, quasi una birra nuova su cinque è nata dalla collaborazione tra due o più birrifici, dimostrando quanto questa pratica sia apprezzata dai produttori italiani, fino a diventare, in alcuni casi, **una chiara strategia di marketing**.



i Per birre collaborative si intendono quelle create da due o più birrifici, mentre sono escluse quelle create da un birrifico in partnership con un locale, un distributore, un fornitore o altro soggetto non produttore.

PERCENTUALE DI BIRRE COLLABORATIVE PER ANNO



BIRRE COLLABORATIVE DEL 2024

135

19,48% del totale di birre inedite

GRADAZIONE ALCOLICA

La gradazione alcolica indica la quantità di alcol etilico (etanolo) presente in una bevanda rispetto al suo volume totale, espressa in percentuale.

2024

0,5%

Alcohol is Dead
Amiata

Birra inedita
meno alcolica
del 2024

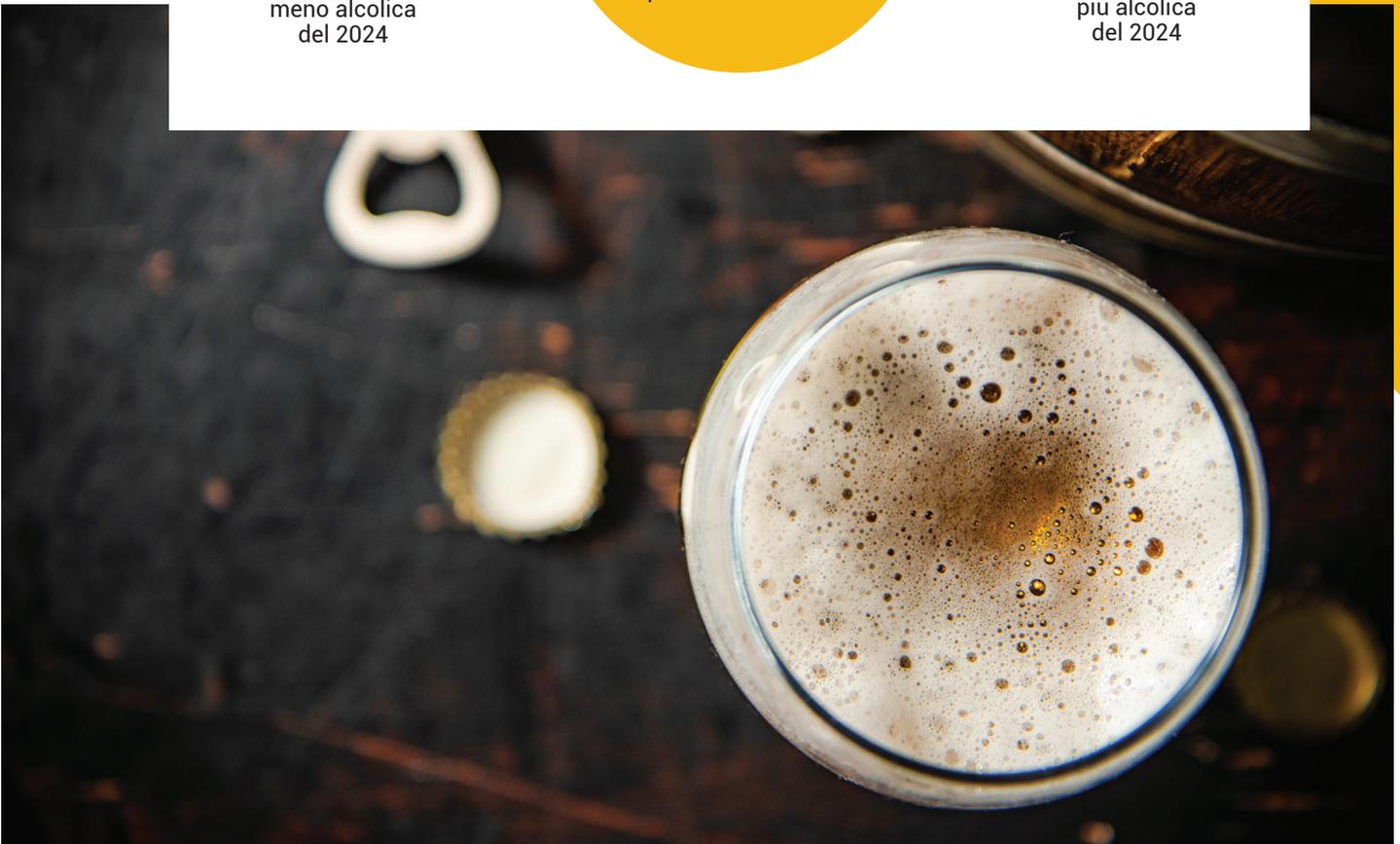
5,82%

Gradazione
alcolica media
delle birre inedite
prodotte nel 2024

13,0%

Sangue Misto
Eastside

Birra inedita
più alcolica
del 2024



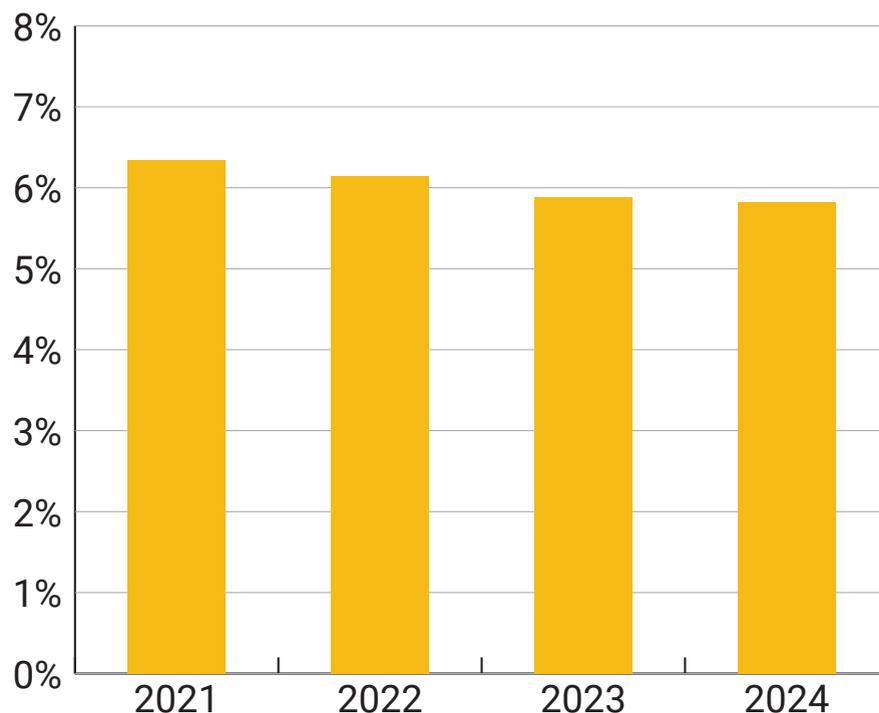
Nel 2024 la **gradazione alcolica media delle birre inedite è stata pari al 5,82%**, rimanendo praticamente invariata rispetto all'anno precedente (5,89%). Tuttavia, nonostante la differenza sia limitata a pochi centesimi, **si conferma la tendenza alla riduzione del volume alcolometrico registrata negli ultimi anni**. Dal 2021, infatti, questo dato statistico ha mostrato un calo di mezzo punto percentuale, evidenziando come il mercato sia sempre più orientato verso birre leggere, se non addirittura verso il segmento NoLo (analcoliche e a basso contenuto alcolico).

La preferenza per prodotti a basso contenuto alcolico (o analcolici) rappresenta uno dei trend internazionali più rilevanti nel settore del beverage. Tuttavia, i birrifici artigianali italiani vi si stanno avvicinando con estrema cautela. Le ragioni sono molteplici e riguardano aspetti sia culturali che tecnologici, rappresentando un ostacolo che potrebbe rendere difficile, se non impossibile, l'ingresso di molti produttori artigianali in questo segmento. Dopo i primi esperimenti del 2023, **ci si sarebbe aspettato un approccio più deciso al mondo NoLo da parte dei birrifici italiani**; invece, è emerso un certo disinteresse, con solo quattro birre rientranti nella categoria delle analcoliche: *Alcohol is Dead* di Amiata, *Dreamy not Drunk* di LZO, *Hikelight* di Birra del Bosco e *Free Melograno* di Birrone.

Se le birre analcoliche possono effettivamente rappresentare uno scoglio insuperabile per molti microbirrifici, diverso è il discorso per quelle a basso contenuto alcolico. È in questo segmento che **ci si aspetta una maggiore convergenza nel 2025**, quando presumibilmente la gradazione alcolica media delle birre inedite calerà ulteriormente, anche in seguito alle novità introdotte al codice della strada.

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA PER ANNO

Delle birre inedite



BIRRE COLLABORATIVE UN TREND COSTANTE

Matteo Colibazzi

Il fenomeno delle **birre collaborative** occupa ormai una fetta molto importante del mercato birrario in Italia, rappresentando un fattore non indifferente nel panorama delle nuove birre prodotte nel corso dell'anno. Prima di addentrarci nell'analisi, è importante partire dalla definizione: **per birra in collaborazione o collaborativa si intende una birra prodotta da due o più birrifici.**

Dall'edizione 2024 di Italian Craft Beer Trends emerge come le birre collaborative rappresentino circa il **20%** delle creazioni inedite dei birrifici italiani. Ciò significa che circa **un quinto delle nuove uscite birrarie** dell'anno 2024 sono state co-prodotte da due o più birrifici. È un fenomeno che va quindi non solo inquadrato e preso in considerazione in quanto tale, ma anche contestualizzarlo in un trend costante che merita credito e importanza quando si parla di nuove uscite e di futuro birrario.

Le birre collaborative coinvolgono ormai birrifici di tutte le dimensioni e di più aree geografiche, ma al di là della qualità delle singole birre e dei singoli esperimenti, la co-produzione può nascere per le esigenze più disparate: per gioco o per amicizia; per fini esclusivamente commerciali; per seguire la moda; per sperimentare ricette stravaganti o assurde; per esaltare e mixare idee o ingredienti specifici di un territorio; per rafforzare peculiarità di un singolo birrificio unendole a quelle di un altro; e sì, anche per evitare di sprecare migliaia di dollari in tribunale. Ma andiamo con ordine.

Il fenomeno ha ormai delle radici parecchio salde e muove i suoi primi passi negli Stati Uniti con una collaborazione singolare che potremmo definire di "esigenza". I birrifici **Avery Brewing** e **Russian River** si accorgono di avere nelle rispettive linee produttive una birra con lo stesso nome: **Salvation**. Dopo alcune beghe legate al copyright, ecco l'illuminazione: invece di combattere in tribunale, decidono di unire le forze e creare un blend delle due birre, peraltro entrambe appartenenti a stili di ispirazione belga. Con un nome affascinante almeno quanto la sua storia, nel 2006 nasce la **Collaboration, not Litigation Ale**.

I primi esperimenti in Italia si hanno già nel **2007** quando i birrifici **Bi-Du** e **Troll** presentano a Rimini, nel corso di Pianeta Birra, la **Utopia**, definita "birra spirituale" e che celebra più

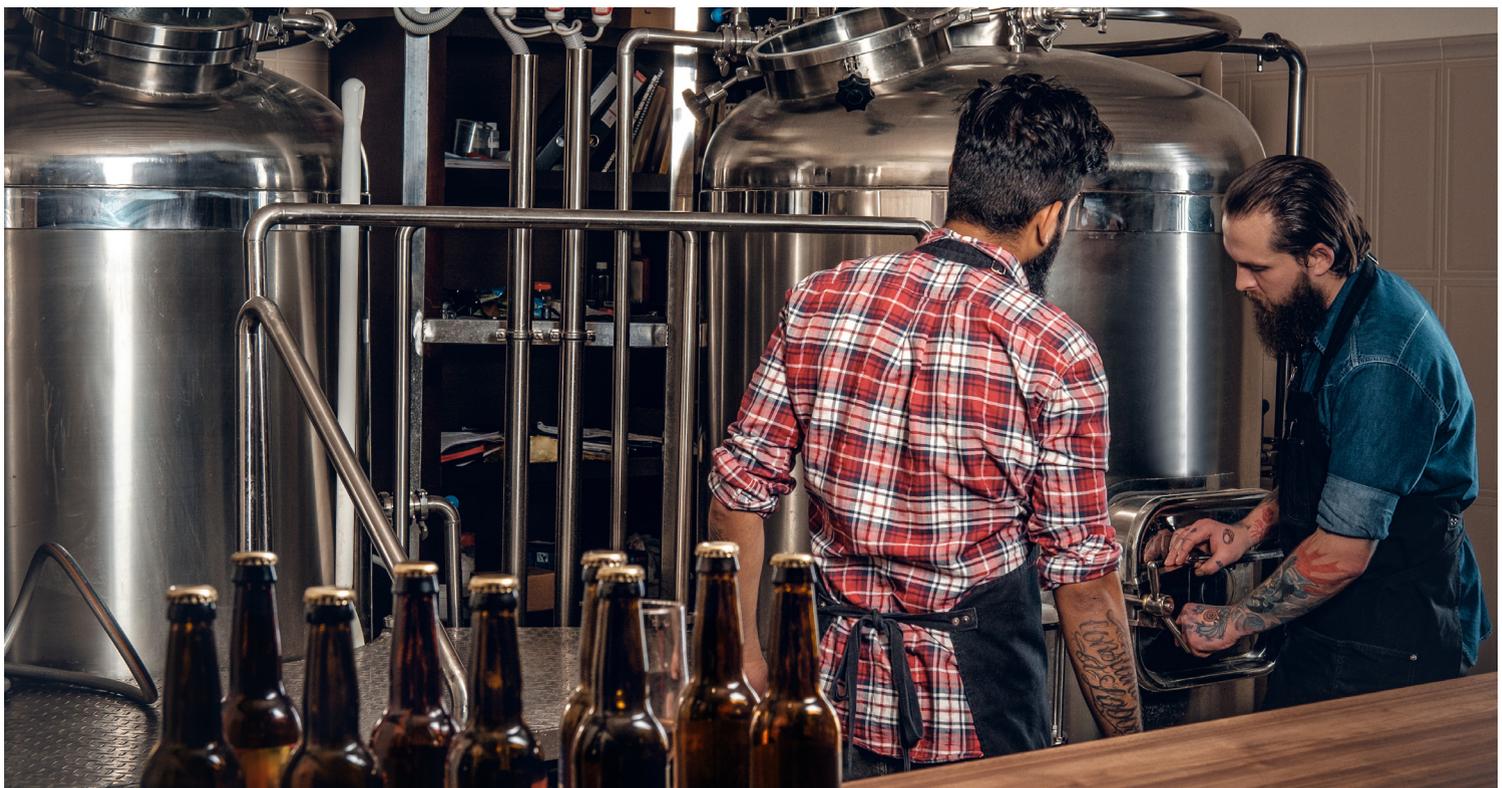
un incontro tra amici che una vera e propria operazione di marketing. La Utopia è una Belgian Blond Ale con aggiunta di zucchero candito e miele di rododendro e ha il merito di aprire le strade alle più varieguate *collaboration brew* in Italia.

Nel **2009**, due nomi importanti e storici per il movimento artigianale italiano come quelli di **Birrificio Italiano** e **Birra del Borgo** presentano le loro collaborazioni e lo fanno andando "oltre", in partnership con due birrifici stranieri, rispettivamente l'inglese **Thornbridge** (con la Suju e più avanti con la Sparrow Pit) e lo statunitense **Dogfish Head** (con la My Antonia). Sanciscono quindi subito una forte impronta orientata al mercato, con collaborazioni che travalicano i confini nazionali. Dogfish Head rimane il partner anche per un'altra produzione con Birra del Borgo, alla quale si aggiunge un altro nome storico in Italia, quello di **Baladin**. I tre birrifici brassano l'Etrusca, una birra che non ha una sola anima, ma almeno tre: pur essendo una *collaboration brew* e partendo da una ricetta comune (che vanta tra l'altro ingredienti come nocciole, melograno, miele,

resina e uva passa), ogni birrificio propone la sua versione, con differenze che riguardano soprattutto la fermentazione. Così, l'Etrusca di Baladin fermenta in botti di legno, quella di Birra del Borgo in anfore e quella di Dogfish Head in tini di rame.

Dopo le prime sperimentazioni, si comincia a giocare con gli eccessi e con la potenzialità e la creatività che possono offrire le collaborazioni. A fine **2010**, cinque birrifici italiani (**Birra del Borgo, l'Olmaia, Montegioco, Carrobiolo, Loverbeer**) firmano la **Dozzinale**, una birra "fuori di testa" visto che nella ricetta vanta l'uso di tarassaco, puntarelle, broccoli selvatici, origano fresco e finocchio selvatico. Difficile replicare qualcosa del genere.

Anche **Toccalmatto** è uno dei birrifici più attivi in questi primi anni di birre collaborative e riesce a realizzare progetti sia con altri birrifici italiani che con l'estero. Nel 2012 si contano almeno tre esempi significativi: la **B-Space Invaders** con il pub inglese **Brew Wharf**, che assume le sembianze di una Black Ipa in Italia e di una Pale Ale in Inghilterra; la **Mad Helene**, Saison



nata con i belgi di **Saint Hélène**; infine una Black Saison, stavolta tutta italiana, con **Extraomnes**, battezzata **Tainted Love**.

Gli esempi cominciano ad essere numerosi. Ma la fortuna delle birre collaborative è spesso legata a "una cotta e via" o a edizioni limitate, che non durano nel tempo. Spesso, non sempre.

Ci sono almeno due esempi significativi in tal senso: il primo con la famosa Spaghetti Western, Imperial Chocolate Coffee Stout prodotta



da **Brewfist** insieme al birrifico americano **Prairie Artisan Ales**. Non solo la birra rimane stabilmente nella linea produttiva di Brewfist, ma ne sono state realizzate versioni speciali, come la The Spaghetti Western, che unisce vari blend di annate diverse della stessa birra con un invecchiamento in barrique di grappa. O ancora, alcune edizioni speciali in occasione degli anniversari dalla prima cotta, che modificano la ricetta originale e sono, di norma, molto più alcoliche.

E poi la Papanero di **Ritual Lab** in collaborazione con gli americani di **Voodoo Brewing**, brassata per la prima volta nel **2020**. Non solo è diventata un riferimento dello stile Russian Imperial Stout, almeno in Italia, e continua ad essere regolarmente prodotta, ma anche in questo caso ne sono state ricavate almeno due ulteriori versioni: una maturata in botti di Bourbon e l'altra a riposo in botti di sciroppo d'acero e Bourbon Whiskey, a testimonianza di un prodotto di successo e con una ricetta fortissima a supporto.

Il tempo e il consolidamento della prassi è in grado di portare una standardizzazione del processo. È il caso di **Boia Brewing**, che nel 2023 lancia la linea **Exsecutio** con cui cambia partner e stile a seconda della cotta e attribuisce un numero progressivo alle varie birre - a onor del vero alcune birre della linea riportano Boia come unico birrifico. Sono prodotti "one shot", ma appartenenti a una linea che dura nel tempo e che cambia interlocutori di volta in volta. Le Exsecutio #1 e #2 sono prodotte con **Eastside**, ma nelle produzioni successive arrivano collaborazioni, tra gli altri, con **Bajon**, **Croce di Malto** e **Ballarak**. Per una delle birre (la #7) la descrizione riporta "in due è sicuramente meglio", a dichiarare in modo esplicito che le *collaboration brew* "esaltano" la produzione dei singoli birrifici.

Anche nel **2024** non sono mancati casi di birre collaborative potenti ed emblematiche, come la **Big Dipper**, un'Imperial Stout da 12% alc. realizzata con aggiunta di fichi secchi, vaniglia e uva passa, che porta la firma addirittura di sette birrifici laziali (**Eastside**, **Ritual Lab**, **Jungle**



Juice, ECB, Rebel's, Hilltop, Vento Forte). Un progetto che punta a esasperare il concetto di collaborazione e ad affermare la numerosità e l'importanza regionale del settore.

Come visto, nelle *collaboration brew* si può andare oltre i confini nazionali, ma anche oltre il concetto stesso di birra. In passato il birrificio americano **Forbidden Root** ha stretto un accordo con i **Fratelli Distillerie Branca**, che producono lo storico Fernet, per creare la **Fernetic**, un'Imperial Black Ale brassata con l'uso di 20 spezie, le stesse che vengono in parte usate nel Fernet (tra cui rabarbaro, menta piperita, zafferano, angelica, assenzio e anice stellato). La birra è ancora presente nella linea produttiva del birrificio americano.

Su scala globale il fenomeno delle birre collaborative non riguarda solo le birre artigianali, ma anche quelle industriali o quantomeno semi-industriali. Pensiamo alla partnership tra il tedesco **Weihenstephaner** e l'americano **Sierra Nevada** da cui è nata la **Braupakt**, una Weizen brassata con luppoli americani che punta a mescolare ed esaltare le specificità di entrambi i birrifici e i relativi territori. Ancor più eclatante è forse l'esempio di **Guinness** e **Timmermans**, che hanno realizzato la **Lambic & Stout** (un nome, un programma), birra creata usando i blend di iconici prodotti già esistenti nelle linee dei due birrifici: la **Guinness West Indies Porter**, la **Guinness Special Export** e la **Timmermans Oude Kriek**. L'unione fa la forza, ma senza perdere la faccia.

In termini di analisi del trend, è lecito concedersi almeno due riflessioni: come mai il fenomeno delle birre collaborative sia così diffuso e quale sarà la sua evoluzione. Partiamo dalla seconda domanda, che sembra in apparenza la più semplice. Come già detto, il 2024 ha chiuso con circa il 20% delle nuove produzioni italiane realizzate in forma collaborative. È un dato in linea con quello del 2023 e decisamente superiore a quello del 2022, che aveva registrato un 16%. Basta un giro sulle piattaforme social, sui siti dei birrifici o negli stessi beershop, per capire che il fenomeno è in ascesa ed è più che credibile aspettarsi un segno positivo anche per il prossimo anno e per l'immediato futuro.

La prima domanda è invece più complessa, anche se avrebbe una risposta di partenza ovvia:

marketing. Possono esserci molte sfaccettature legate al mercato che spingono i birrifici ad "associarsi" e a creare delle brand-partnership, anche solo per accostare due nomi importanti del panorama birrario. Per una mera operazione commerciale, quindi, o perché no, per **moda**. Senza esagerare, considerando che l'obiettivo primario di un birrificio è vendere il proprio prodotto, si può pensare di rimanere fuori da un fenomeno così in ascesa? Al momento la risposta sembrerebbe di no, a meno finché non si arriverà al **ribaltamento del concetto** e cioè quando risulterà più "cool" e più esclusivo non avere nella propria linea produttiva delle *collaboration brew* invece che averne.

O ancora, i birrifici possono unire le forze in termini economici e **affrontare insieme i costi di produzione**, firmando birre a due o più nomi. Questi aspetti sono sicuramente importanti per





i birrifici stessi, ma meno comprensibili per i consumatori, che potrebbero trovarsi di fronte a dei prodotti creati solo in ottica commerciale e senza una vera idea realizzativa alle spalle.

C'è quindi **una risposta più affascinante e, se vogliamo, romantica**: unire le forze per realizzare un prodotto nell'ottica della sperimentazione, fondendo idee, ingredienti, competenze. Dare vita a una birra collaborativa solo quando si ha davvero qualcosa da raccontare, nel nome di prodotti rilevanti che incontreranno, senza perdere le logiche di marketing e a prescindere dal gusto del singolo, anche il favore del pubblico. Collaborazione intesa qui come cooperazione, scambio reciproco, dove ciascun birrificio coinvolto mette la sua parte, che può essere materiale o esperienziale, per arrivare al risultato finale.

Come spesso accade, la verità è forse nel mezzo delle due risposte. Spesso, non sempre.





Un collettivo di liberi professionisti,
colorato, non convenzionale,
radicato nel mondo del food di qualità,
della birra artigianale e dello specialty coffee.

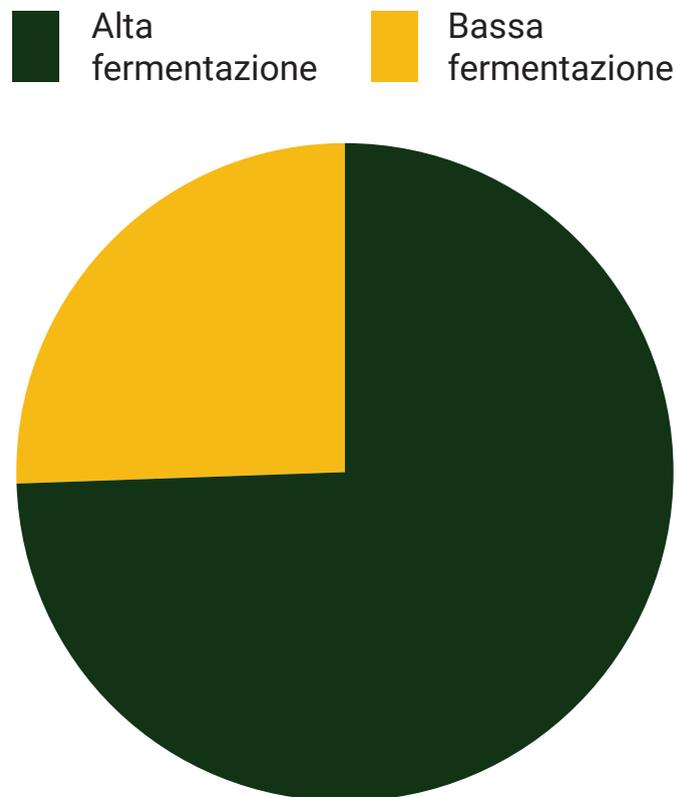
Strategy
Social Influence
Advertising
Consulenza strategica
Digital marketing
Formazione

www.zestycomunicazione.it

TIPOLOGIE E STILI BIRRARI

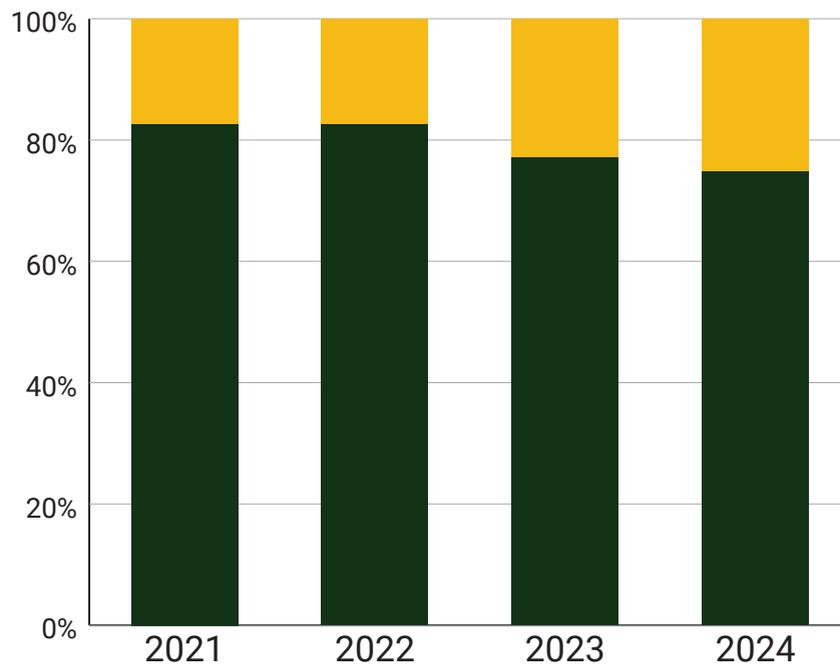
ALTA VS BASSA FERMENTAZIONE

Nel 2024 **le tipologie a bassa fermentazione hanno continuato a guadagnare terreno** tra le birre inedite. Anche in questo caso si conferma un trend già avviato da diversi anni, che ha assunto varie forme: dalla riscoperta degli stili tedeschi, all'ascesa internazionale delle Italian Pils, fino al più recente interesse per le classiche tipologie della Repubblica Ceca. Questi elementi hanno permesso alle Lager di **superare la quota simbolica del 25%**, mentre solo due anni prima si attestavano al 17%. Da notare come questa ascesa sia stata favorita, in maniera limitata ma significativa, dall'aumento di moderne basse fermentazioni luppolate, come India Pale Lager, Cold IPA e Pacific Lager.



Il grafico prende in esame esclusivamente gli stili birrari chiaramente riconducibili all'alta o alla bassa fermentazione. Sono dunque escluse tutte le tipologie derivanti da fermentazioni miste o spontanee e gli stili che per definizione possono appartenere indistintamente alle due famiglie (Baltic Porter, New Zealand Pilsner, ecc.).

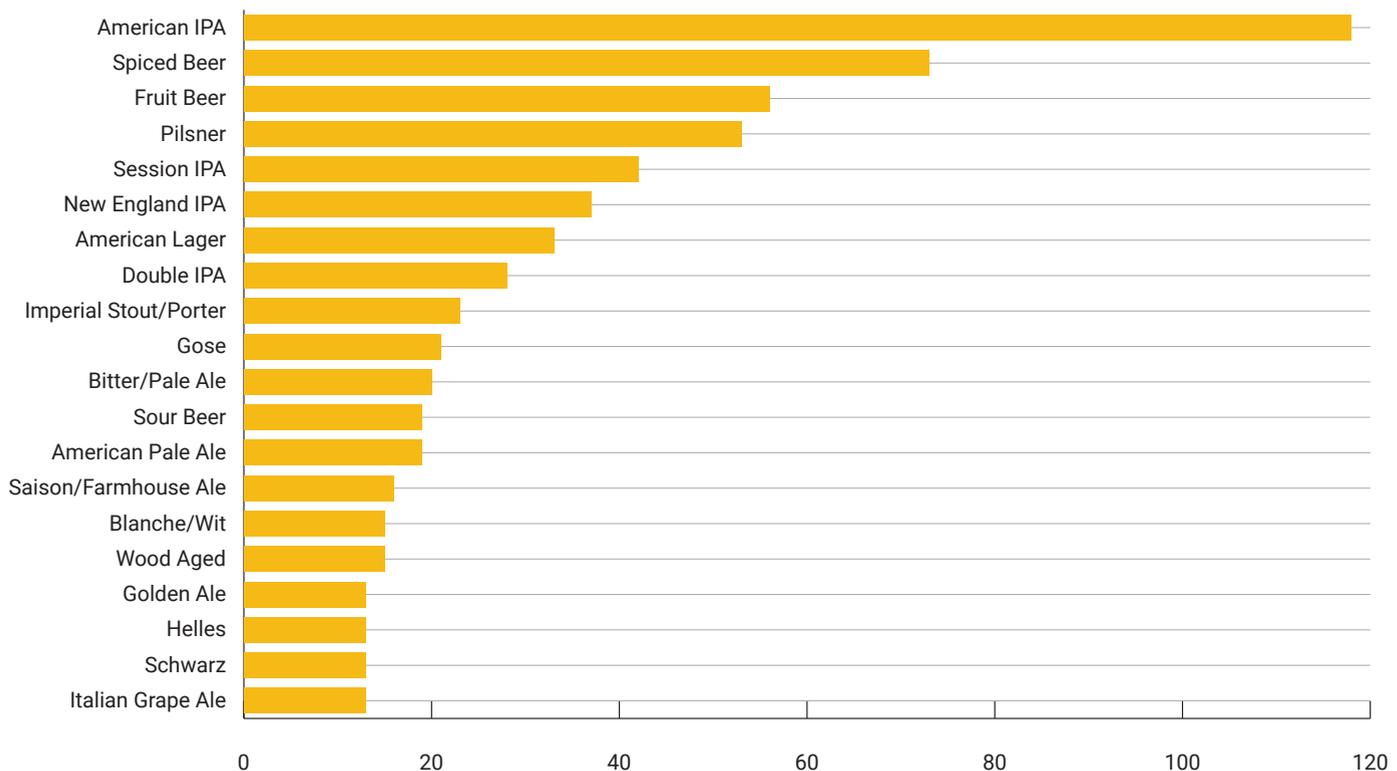
PERCENTUALE DI BASSE FERMENTAZIONI VS ALTE FERMENTAZIONI PER ANNO



TIPOLOGIE BRASSICOLE E STILI BIRRARI

L'analisi delle macro-famiglie brassicole evidenzia importanti cambiamenti avvenuti nella birra artigianale italiana durante il 2024. In particolare, le creazioni inedite lanciate nel corso dell'anno hanno mostrato **una polarizzazione verso due tipologie apparentemente distanti: le birre luppolate e quelle classiche di stampo tedesco** (incluse le basse fermentazioni della Repubblica Ceca). Il primo gruppo continua a essere il più numeroso, rappresentando il 37% del totale, nonostante la quota si fosse ridimensionata nei due anni precedenti. Il 2024, però, ha segnato una ripresa del segmento, riportandolo ai livelli del 2022. Per gli stili tedeschi, invece, l'incremento è stato pari al 3,82%, raggiungendo una quota vicina al 23%. In altre parole, **quasi la metà delle nuove birre lanciate nel 2024 appartiene a una di queste due famiglie brassicole.**

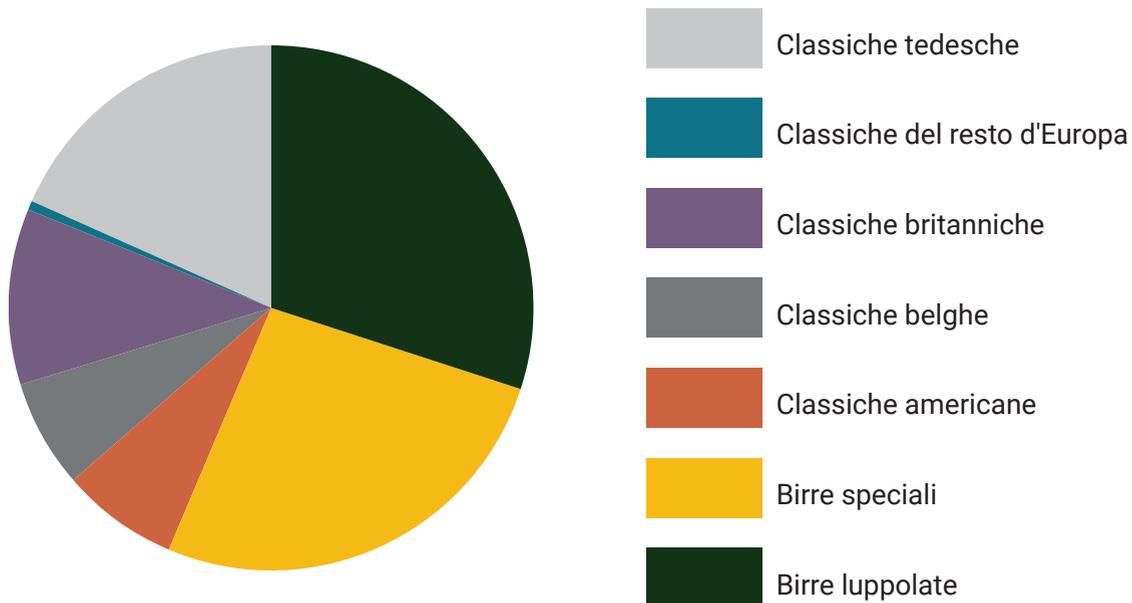
Questa tendenza non è una mera curiosità, ma rappresenta una risposta concreta dei birrifici italiani al momento storico che stiamo vivendo. In un periodo di grandi incertezze, infatti, **i produttori hanno preferito puntare su birre semplici da bere e da comprendere per i consumatori**, piuttosto che esplorare percorsi più arzigolati e rischiosi. Ciò spiega la contrazione delle tipologie di ispirazione belga, ormai scese sotto la soglia del 10%, e il calo degli stili britannici tradizionali, il cui fenomeno di riscoperta sembra essersi affievolito dopo due anni di crescita significativa.



I dati del grafico sono determinati dal meccanismo di classificazione delle birre di Whatabeer, che prevede un'associazione multi-stile. In altre parole birre rientranti chiaramente in una tipologia specifica sono classificate con un solo stile; altre che si posizionano a cavallo tra diverse tipologie, sono classificate con due stili.

STILI BIRRARI PIÙ PRODOTTI

Considerando le birre inedite del 2023



Un dato interessante, e forse inaspettato, è stato **l'aumento in percentuale delle birre speciali**, grazie soprattutto alla crescita delle *sour* e delle birre con spezie ed erbe. Quando hanno scelto di sperimentare, quindi, nel 2024 i birrifici italiani hanno preferito rivolgersi a nicchie di appassionati piuttosto che testare il mercato con il recupero di stili classici. Una scelta che sicuramente si sarebbe rivelata affascinante in termini di cultura birraria, ma anche molto rischiosa poiché rivolta a tipologie meno appetibili per il pubblico odierno.

Entrando nel dettaglio dei singoli stili, spicca **l'ulteriore crescita delle American IPA**, categoria che su Whatabeer include diversi sottostili: American IPA propriamente dette, ma anche West Coast IPA, Pacific IPA e Modern IPA. Nel 2024, queste birre hanno rappresentato il 17% delle creazioni inedite, guadagnando oltre 4 punti percentuali rispetto all'anno precedente. Le luppolate, dunque, non sono affatto al tramonto: al contrario, continuano a dominare il mercato e si prevede che manterranno questa posizione anche in futuro. È interessante notare come questa crescita sia stata trainata dal **ritorno delle West Coast IPA**, apprezzate per la loro facilità di bevuta rispetto ad altri sottostili luppolati, come le Hazy IPA, rimaste comunque stabili rispetto al 2023. Anche in questo caso emerge una preferenza per tipologie immediate, anche a fronte di una forte identità aromatica.

Tra le basse fermentazioni di stampo mitteleuropeo, **la crescita più rilevante ha riguardato le Pils**. Questo incremento è stato favorito dall'attenzione costante per le Lager tedesche e le Italian Pils, ma anche dal **rinnovato interesse per i classici stili cechi**. L'introduzione sul mercato di diverse Světlý Ležák e Výčepní italiane ha contribuito a spingere in alto questo macro-stile. Da non sottovalutare, inoltre, l'ascesa delle Schwarz (anche qui grazie al lancio di diverse Tmavé di ispirazione ceca), delle birre con spezie ed erbe e delle produzioni acide, quest'ultime spesso rielaborate nell'ottica della bevibilità, come dimostrato dalla linea *The Wildest Can* di Ca' del Brado.

Tra gli stili che hanno subito **le contrazioni più significative** tra le birre inedite del 2024, infine, figurano le Bitter britanniche (pur in crescita se si considera l'arco degli ultimi quattro anni), le Italian Grape Ale e diverse tipologie tipiche del Belgio, come Saison, Tripel e Belgian Blond.

LE BIRRE A BASSA FERMENTAZIONE NASCITA ED EVOLUZIONE DELLE LAGER MADE IN ITALY

Alessandra Agrestini

Il comparto craft nostrano e le birre a bassa fermentazione: **un rapporto che nasce da lontano**, pur con fasi alterne e momenti di alti e bassi, ma sempre con un legame vivo e pulsante. In realtà, già prima dell'avvento della rivoluzione artigianale, la scena birraria nostrana aveva tratto ispirazione dalle nazioni confinanti e le produzioni omaggiavano ampiamente tradizione e cultura a bassa fermentazione, principalmente di stampo austriaco e tedesco.

Gli esordi delle Lager artigianali

La via alle basse fermentazioni ha influenzato l'avvio del movimento artigianale, in due diverse modalità, come se nelle scelte degli esordi **i primi produttori si fossero trovati davanti ad un bivio**. Per alcuni birrifici gli inizi si caratterizzarono per una scelta controcorrente, di rifiuto delle Lager, con l'obiettivo di prendere le distanze da produzioni legate a doppio filo alle bevute industriali che ancora monopolizzavano la proposta birraria del periodo, sia nel mercato interno che di importazione. Per altri produttori craft, invece, al di là dei gusti personali, il mondo delle Lager apparve come una scelta quasi obbligata, sia per la difficoltà di reperimento delle materie prime necessarie per produrre birre ad alta fermentazione, sia per la formazione tecnica di maestri e mentori. In effetti, per chi aveva appreso l'arte della birrificazione da **maestri birrai formati alla scuola tedesca**, operanti nelle industrie birrarie italiane dell'epoca, la scelta più logica portava proprio verso il mondo a bassa fermentazione, come prosecuzione del percorso formativo.

Tra gli esempi, troviamo il **Birificio Italiano**, formatosi anche grazie al mentore **Gianni Pasa**, mastro birraio di Pedavena, e **Birra Beba**, che fino al 2004 produsse solo birre a bassa fermentazione grazie a consigli e lezioni apprese dal mastro **Adis Scopel**. Tra i primi sostenitori delle produzioni "a bassa" anche il ligure **Busalla**; qualche anno più tardi, fecero la loro comparsa anche un paio di produttori di seconda generazione: il ferrarese **Biren** ed il vicentino **Birrone**. Due realtà che aprirono le danze nel biennio 2007-2008 con un range di prodotti che si ispirava quasi in toto al mondo tedesco; un amore nato, in ambo i casi, dopo innumerevoli viaggi in Baviera. Per tutti si trattava di **una scelta produttiva non facile**: in un mercato che – in quegli anni – stava iniziando a virare verso produzioni sempre più luppolate che riprendevano il percorso craft del mercato a stelle e strisce, le basse fermentazioni necessitavano,





tra le altre cose, di maggiori attenzioni dal punto di vista della conservazione. Queste creazioni trovarono spazio quindi solo in alcuni locali, attenti a preservare queste birre particolarmente delicate, consegnate nel rispetto della catena del freddo.

L'accreditamento delle Lager sul mercato

Con la crescita del numero di microbirrifici artigianali, in parallelo ad una maggior diffusione del comparto, lo sguardo ad alcune nazioni dalla grande tradizione birraria, come la Germania e la Repubblica Ceca, assunse **connotazioni più attente e personali**, interpretando i dettami stilistici alla luce di una tecnica affinata e di crescente costanza produttiva. Al tempo stesso, si assistette anche ad un'evoluzione nella proposta di locali e beershop che contribuirono ad allargare la platea degli estimatori della bassa fermentazione. La maggiore affezione tra i consumatori venne sigillata anche dal risultato dell'edizione 2014 del concorso **Birraio dell'Anno**, che vide trionfare **Simone Dal Cortivo** (Birrone), seguito tre anni dopo da **Josif Vezzoli** del birrificio Elvo di Graglia, in provincia di Biella. Due dei birrifici che maggiormente identificavano la propria filosofia produttiva nelle birre a bassa fermentazione.

Negli anni inoltre si manifestò un crescente interesse per le diverse sfaccettature di questa famiglia brassicola; questo trend spinse diversi produttori ad allargare la propria gamma ad altri stili meno popolari, con risultati eccellenti ed affermazioni prestigiose anche fuori confine. Tali successi convogliarono l'attenzione sulle modalità produttive artigianali nostrane e **spinsero alcuni birrai stranieri ad approfondire quanto stava accadendo sul suolo italico**. La grande tecnica, unita ad una sana dose di fantasia e di sperimentazione, stava dando risultati davvero interessanti, affermando una sorta di Made in Italy brassicolo che incuriosiva, ad esempio, anche chi produceva da secoli nel rispetto dell'Editto della Purezza.

L'ascesa e il successo delle Italian Pils

Parlando della tecnica di fare Pils all'italiana, è condizione imprescindibile citare Agostino Arioli



del Birrificio Italiano. La genesi di quello che oggi conosciamo come lo stile **Italian Pils** si fa risalire infatti a due birre ideate da Agostino nel proprio birrificio di Lurago Marinone. Due etichette che hanno segnato la strada per molti altri produttori negli anni a venire: **Tipopils**, la capostipite e **Extra Hop**, in seconda battuta. Il *dry hopping*, la tecnica di luppolatura a freddo che conferisce alla birra una maggiore freschezza ed una nota aromatica distintiva senza incidere sul contributo amaricante, caratterizza ambo le birre. Più incisivo l'apporto di questa tecnica nella **Extra Hop**; l'arco olfattivo, infatti, regala anche note di tipo balsamico, in virtù di un *dry hopping* più vibrante.

Agostino Arioli fu maestro e mentore di molti birrai che iniziarono a loro volta a cimentarsi con delle produzioni a bassa fermentazione, traendo ispirazione dalle creazioni del Birrificio Italiano e sviluppando ulteriori prodotti iscrivibili nell'ambito di quelle che oggi conosciamo come Pils all'italiana, **una categoria che all'epoca non presentava confini ben definiti**. Già nel 2010, infatti, si era tentato, senza successo, di raggruppare le diverse Italian Pils in uno stile sotto l'egida del BJCP, ma erano troppe le variabili tra un prodotto e l'altro e la rigida classificazione dell'epoca mal si adattava a quanto stava avvenendo in Italia.

Ciò nonostante, l'eleganza delle produzioni del Birrificio Italiano e della **Via Emilia del Birrificio del Ducato**, per citare un altro esempio di pregio, riscosero grandi successi anche oltreconfine tanto

che il birrificio **Firestone Walker** si convinse, nel 2013, a brassare la Pivo Pils, ispirandosi dichiaratamente alla Tipopils dell'amico Agostino Arioli.

Paradossalmente, si può affermare che il mondo delle Italian Pils, certificato anche dal recente riconoscimento stilistico della Brewers Association, **ha trovato un terreno più fertile al di fuori dei nostri confini**, in particolare negli Stati Uniti. Sono numerosi i birrifici che si sono cimentati oltreoceano con questa tipologia, senza fare mistero nel rimando agli esempi italiani, a partire dai nomi delle birre che riprendono – in alcuni casi con qualche divertente storpiatura – termini di derivazione nostrana. Sull'onda di questo successo, in tempi più recenti, ha ripreso forza anche in Italia il riconoscimento della tipicità di queste produzioni, e **la scritta Italian Pils ha fatto capolino in un numero crescente di esemplari**, seppur con nomi che nella maggiorparte dei casi tradiscono la consueta, imperante esterofilia.





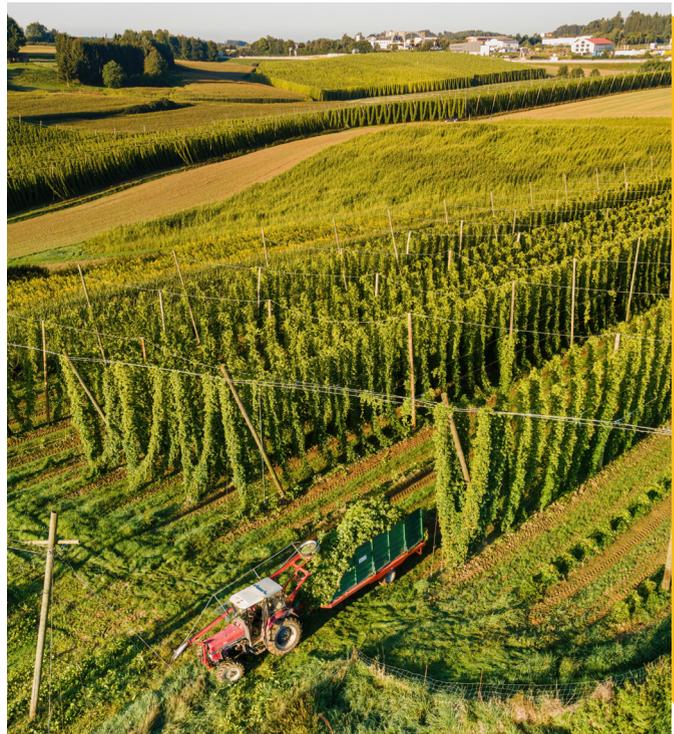
L'interesse per le Lager della Franconia e della Repubblica Ceca

Se da un lato i produttori nostrani hanno seguito la via della sperimentazione, nello sviluppare prodotti caratterizzati da un tocco italiano, tra genio, tecnica e fantasia, **sono cresciuti negli ultimi anni anche i rimandi più fedeli al mondo teutonico**, nel nome di una rinnovata curiosità nei confronti delle Lager di stampo tradizionale tipiche della Franconia, tra Zwickel, Keller, Landbier ed omaggi alle Rauchbier franconi.

Significativo è anche il numero di produttori che ha salutato **un ritorno alla decozione**, applicata principalmente al mondo delle basse fermentazioni; una tecnica produttiva che aveva visto un lento declino con l'avanzare della tecnologia, ma che non era mai scomparsa del tutto. Nonostante sia da molti ritenuto un procedimento datato, nonché lungo e dispendioso, la decozione è rimasta nel cuore di alcuni birrai italiani per la presunta maggiore complessità del profilo aromatico data da questa tecnica, assieme ad un tocco di autenticità che ben si sposa con le produzioni artigianali, oltre a regalare un fascino senza tempo.

Lo stesso fascino che ritroviamo nelle **produzioni che omaggiano la Repubblica Ceca**, una nazione dalla lunga storia birraria che ha ispirato, negli ultimi anni, un numero crescente di Pils nell'accezione ceca/boema sino ad arrivare ad alcune produzioni più recenti che riportano persino in etichetta la complicata classificazione birraria vigente in quella nazione.

Quale sarà il futuro delle birre a bassa fermentazione nel Bel Paese? Non avendo la sfera di cristallo risulta difficile fare delle previsioni; il presente però è indubbiamente vivo e ricco di esemplari del mondo Lager, con un panorama di produttori che hanno affinato l'arte brassicola sino ad arrivare a delle vette di grande interesse.



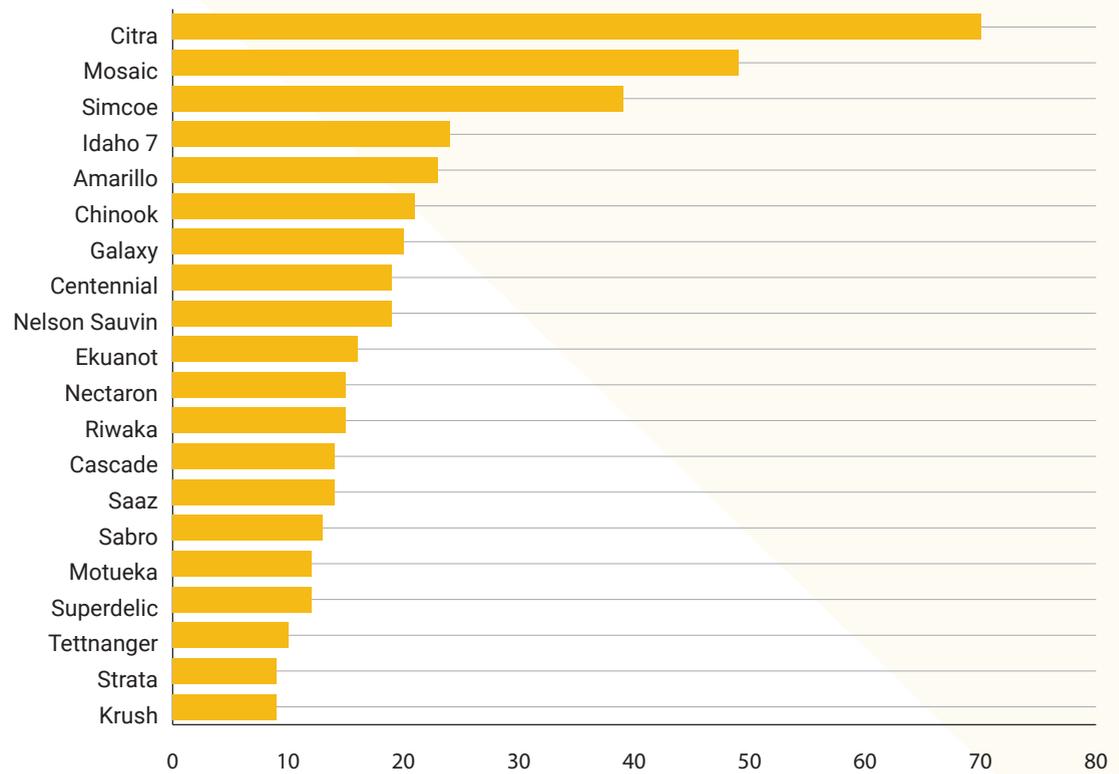




LUPPOLI

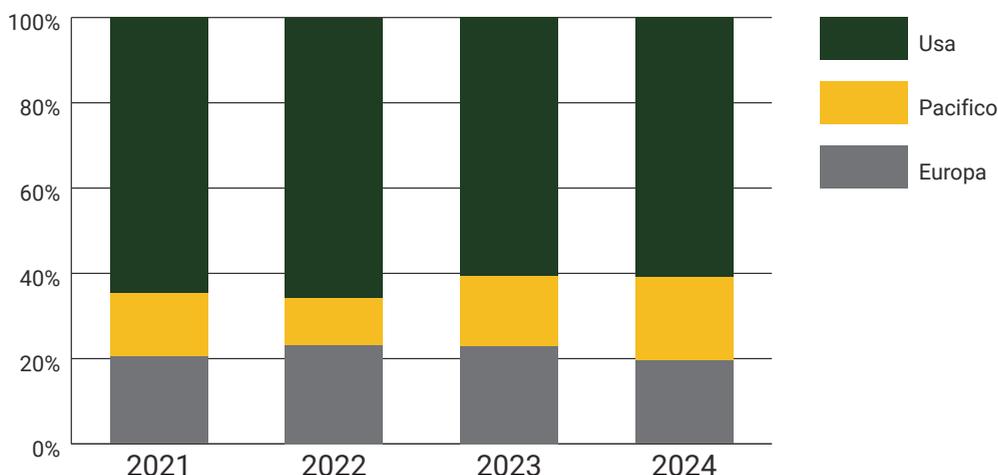
LUPPOLI PIÙ CITATI

Non sempre i birrifici indicano i luppoli usati per le loro birre e talvolta si limitano a citare solo quelli d'aroma. Tuttavia il seguente grafico è molto interessante per capire quali sono state le varietà preferite dai birrifici italiani nel corso del 2024.



PROVENIENZA DEI LUPPOLI IN PERCENTUALE

Nelle birre inedite del 2024 (quando citati)



Per il terzo anno consecutivo, il podio dei luppoli più citati dai birrifici italiani nelle loro birre inedite resta invariato: sono nell'ordine gli americani **Citra, Mosaic e Simcoe**. Il loro predominio è strettamente legato alla grande popolarità delle American IPA tra le nuove birre del 2024, che peraltro ha favorito il piazzamento di altre varietà statunitensi nelle posizioni successive: Idaho 7 al quarto posto, Amarillo al quinto e Chinook al sesto. La classifica inizia a diversificarsi a partire dalla settima posizione, grazie alla presenza di **luppoli del Pacifico**: Galaxy, Nelson Sauvin, Ekuanot, Nectaron e Riwaka, separati tra loro solo dall'ottava posizione occupata dal Centennial. **Le varietà europee si trovano relegate nella parte bassa della graduatoria**, rappresentate esclusivamente dal Saaz e dal Tettnanger. A differenza di quanto avvenuto nel 2023, non compaiono luppoli specifici per l'amaro. È interessante anche la comparsa in ultima posizione del Krush, il nuovo nome commerciale della varietà precedentemente identificata come HBC 586.

Per quanto riguarda la provenienza dei luppoli citati nelle birre inedite del 2024, si osserva una netta – ma prevedibile – **crescita delle varietà del Pacifico**, che per la prima volta superano, anche se di poco, le cultivar europee. Sono proprio quest'ultime ad aver ceduto spazio alle prime, poiché la quota dei luppoli americani è rimasta praticamente invariata. Va ricordato che **questa statistica si basa sui luppoli menzionati dai birrifici nelle loro comunicazioni**, e non necessariamente su quelli effettivamente utilizzati. In altre parole, a fronte di un aumento degli stili mitteleuropei, è probabile che i produttori italiani non trovino sempre utile citare le varietà di luppolo impiegate nelle classiche basse fermentazioni. Questa scelta appare poco comprensibile, considerando l'interesse crescente che certi stili stanno riscuotendo.



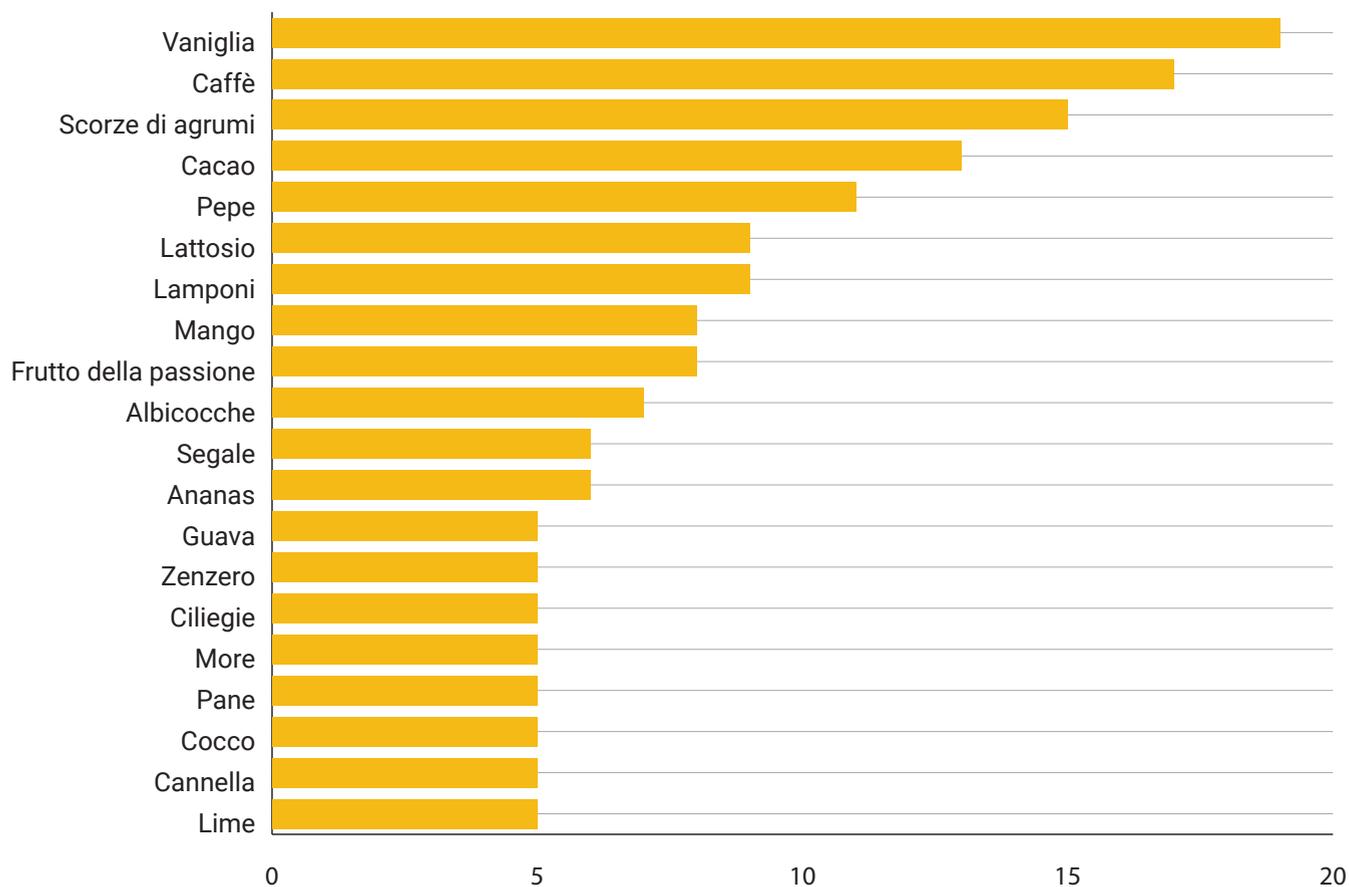


INGREDIENTI SPECIALI

INGREDIENTI

L'ingrediente speciale più utilizzato nelle birre inedite del 2024 è stata la vaniglia, protagonista di un'ascesa tanto evidente quanto inaspettata. Una delle ragioni di questa crescita è stata la produzione di diverse **Pastry Sour**, una tipologia relativamente giovane con cui i birrifici italiani hanno iniziato a confrontarsi solo di recente. In seconda posizione troviamo il **caffè**, da anni tra gli ingredienti speciali preferiti dai birrifici italiani. Il suo utilizzo è strettamente legato al **fenomeno**





dello **Specialty Coffee**, ormai ben radicato anche in Italia. La filosofia dello Specialty Coffee condivide diversi elementi con quella della birra artigianale, favorendo collaborazioni tra birrifici e torrefazioni che hanno dato vita a risultati molto apprezzabili.

La **frutta tropicale** è ampiamente presente nella graduatoria (nell'ordine mango, passion fruit, ananas, guava e cocco), sebbene in posizioni più basse rispetto al 2023. Non sorprende, quindi, che questi ingredienti siano stati superati dai **lamponi**, che si posizionano al settimo posto. Interessante infine è la presenza in graduatoria della segale e, ancor più, del **pane**, a testimonianza di un crescente interesse dei birrifici italiani verso **produzioni di economia circolare realizzate con pane di scarto**.



SPECIALTY COFFEE L'ENTUSIASMANTE INCONTRO CON LA BIRRA ARTIGIANALE

Alessandra Di Dio

Mettiamo gli stereotipi da parte: in Italia, patria di vino e di caffè espresso, si beve un'ottima birra con specialty coffee. Dal 2022 in avanti, infatti, i dati ci confermano quello che un occhio attento – o un bevitore seriale – aveva già intuito: **il caffè figura costantemente tra gli ingredienti speciali più utilizzati nelle birre artigianali**, spesso posizionandosi al primo o al secondo posto. E indovinate un po'? Non si tratta di un caffè qualsiasi, ma molto spesso di specialty coffee.

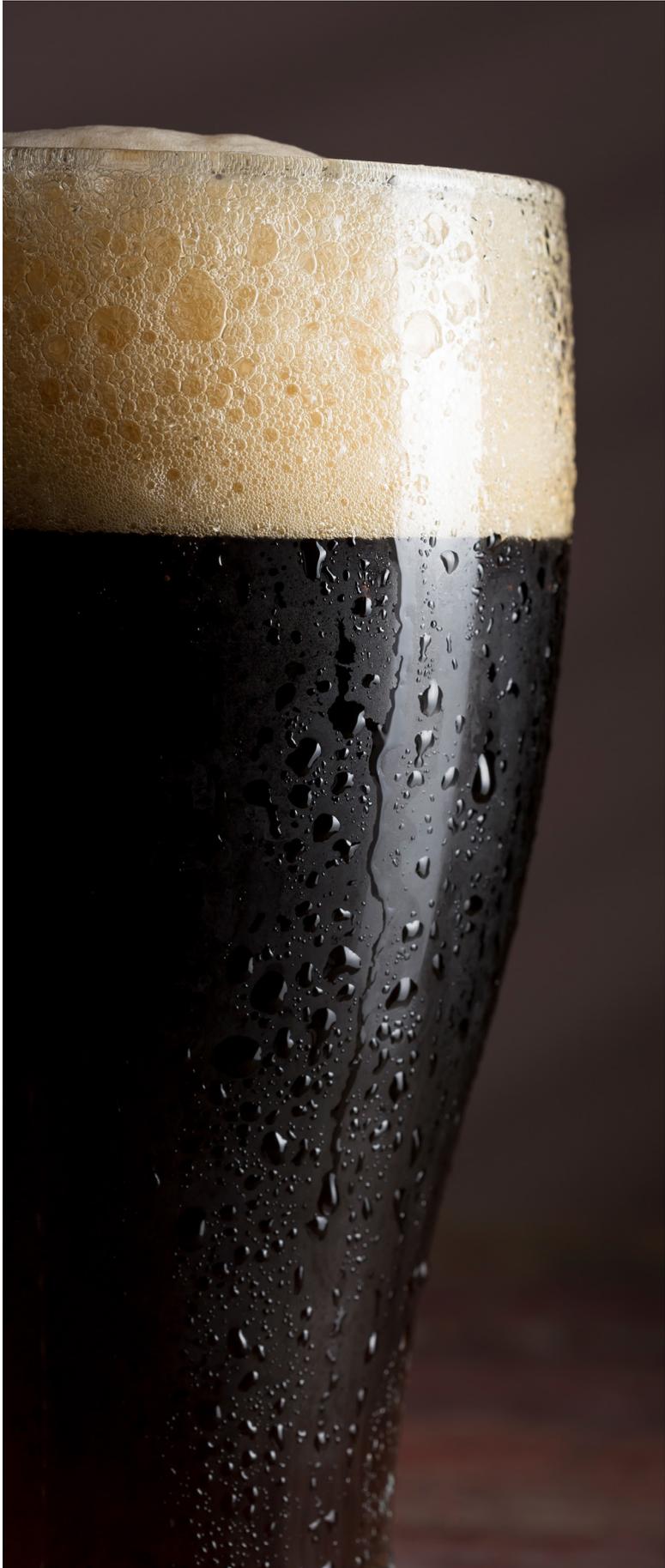




Cos'è lo specialty coffee?

Lo **specialty coffee** è, per definizione, un caffè o un'esperienza legata al caffè riconoscibile per i suoi attributi distintivi. Si tratta di caffè tracciabile, 100% arabica di qualità eccellente, di solito in quantità limitate, che supera diverse fasi di valutazione e che viene acquistato a prezzi molto più alti rispetto agli altri caffè. Il caffè specialty, inoltre, è **il risultato del lavoro eccellente di tutta la filiera**, dalla piantagione in Paesi di origine come Colombia o Etiopia fino al torrefattore e al barista. Tutti, dal contadino fino al barista sotto casa, possono contribuire in modo positivo all'esperienza del caffè, oppure rovinarla irrimediabilmente.

Benché si senta dire spesso "il caffè è solo caffè", lo specialty coffee dimostra il contrario: **dietro ogni chicco si cela un mondo complesso**, una ricerca della qualità che, rompendo con il passato, ha dato vita a un movimento globale negli ultimi 20 anni. E anche per **questa affinità con la filosofia della birra artigianale** – qualità, sperimentazione e innovazione – lo specialty coffee ha trovato un terreno fertile in ambito brassicolo. Non è raro, infatti, che nel momento di scegliere il caffè per la ricetta di una nuova birra i birrai, italiani ma non solo, si rivolgano agli specialty. Perché dovrebbero usare un prodotto così delicato dal punto di vista organolettico e così costoso? La risposta è, ancora una volta, il flavor.



I birrai preferiscono lo specialty

Rompere con le convenzioni produttive, insieme a una insana ricerca per le materie prime, è a mio parere l'essenza della birra artigianale. In questo contesto, sperimentare nuovi ingredienti e nuovi metodi per aprire a un ventaglio di flavor innovativi è senza dubbio molto intrigante. Ma c'è una ragione in più che ha reso lo specialty una delle scelte preferite quando si tratta di fare birra al caffè, ed è **la sua aromaticità**.

Lo specialty coffee, infatti, è un caffè che può avere aromi fruttati, floreali, oltre che di nocciola e di cacao. Si distinguono spesso frutti rossi, frutta tropicale come l'ananas o frutta disidratata come l'uvetta o la prugna, aromi dolci come la vaniglia o speziati come la cannella e la noce moscata. Questi aromi inconsueti nei caffè tradizionali trovano spazio perché la tostatura è più chiara e l'amaro che deriva dalle tostature scure e da una materia prima di qualità scarsa è molto limitato.

Giocare con questi aromi che, in alcuni casi, possono essere trasferiti alla birra senza aggiungere amaro è molto stimolante e ha rappresentato un'attrattiva per i birrai italiani.

Non solo Coffee Stout

Sempre in cerca di un prodotto che possa offrire al consumatore un'esperienza sensoriale memorabile, oltreché inedita, i birrai italiani sperimentano stili diversi in abbinamento agli specialty coffee. Sebbene Porter, Stout e Imperial Stout siano stili inossidabili da accostare al caffè, per via dei loro richiami al tostato, nel 2024 abbiamo visto il lancio di nuove Gose, diversi esempi di Helles, American Lager, Berliner Weisse, addirittura Brett IGA, Keller, ed esperimenti *sour* in generale. Inoltre, diversi birrifici che da anni hanno scelto lo specialty per conferire più carattere e profondità alle proprie birre hanno perfezionato le ricette, creando nuove birre al caffè specialty da proporre agli appassionati. Questo significa che **il 2024 è stato l'anno d'oro per le birre al caffè specialty**, tra conferme e nuove uscite.

Come si usa il caffè specialty nella birra?

Nessuno si aspetta una risposta univoca a questa domanda, quantomeno sul territorio italiano. Quando si parla di aggiunta di ingredienti, infatti, si aprono le danze e ogni birraio nel suo piccolo sperimenta le mille variabili. Innanzitutto, **che tipo di caffè usare**. Abbiamo visto caffè specialty, caffè tradizionale, addirittura caffè decaffeinato. Caffè monorigine o blend, con tostature medie in genere ma anche qualche tostatura scura da espresso. Molto importante è anche **quando aggiungere il caffè**, infatti il caffè può essere impiegato praticamente in tutte le fasi della produzione birraria: c'è chi lo aggiunge durante il mash e chi nella fase di confezionamento, anche se la stragrande maggioranza opta per la fase post maturazione. C'è anche chi l'ha usato in più fasi, per esempio nel mash e poi anche in post maturazione per estrarre *flavor* diversi dal chicco, in momenti diversi. Fondamentale è anche come aggiungere il caffè alla birra. Nel 2024 abbiamo visto birrai aggiungere il caffè alla birra in diverse forme, le principali sono state:



- **Cold brew:** una delle tecniche più popolari è l'utilizzo del cold brew coffee, caffè macinato grosso ed estratto con acqua fredda, che aggiunge dolcezza e aromi complessi senza aumentare l'amaro. La bevanda ottenuta viene aggiunta alla birra oppure viene prelevata dalla birra, raffreddata, e usata per fare un cold brew concentrato da aggiungere poi al resto della birra. È un'ottima tecnica perché rispetta la natura del caffè e quella della birra.
- **Chicchi interi:** alcuni birrai preferiscono utilizzare chicchi di specialty coffee interi. Questo approccio permette un'infusione delicata degli aromi e aiuta a mantenere il colore originale della birra.
- **Caffè macinato:** in alcune ricette, il caffè viene macinato e aggiunto alla birra in una sorta di hop bag e poi rimosso. Questa tecnica richiede precisione per evitare l'eccessiva estrazione del caffè e lo snaturamento del colore della birra.
- **Caffè estratto con altri metodi:** per esempio, espresso, V60 o cold drip (che è una variante del cold brew)

Voglia e possibilità di sperimentare, anche nel processo di produzione e non solo nella scelta degli ingredienti, sono un segnale più che positivo per il contesto birrario italiano. Significa che nonostante il 2024 sia stato un anno denso di scelte impegnative per la birra italiana c'è un crescente interesse per prodotti innovativi e che la mentalità orientata alla qualità e alla sperimentazione è sempre presente.



Un futuro tutto da gustare

L'unione tra birra artigianale e specialty coffee è un esempio perfetto di come due mondi apparentemente diversi ma con una filosofia in comune possano convergere per creare qualcosa di straordinario. Questo trend, guidato dalla passione per la qualità e dalla volontà di esplorare nuovi orizzonti, non solo arricchisce il panorama brassicolo italiano, ma riflette anche una cultura birraria che anche in periodi di incertezza è in continua evoluzione ed è sempre alla ricerca di nuove esperienze sensoriali.



WHATABEER

whatabeer.com



Tutta la birra a portata di click

APPENDICE: BIRRE INEDITE DEL 2024

BIRRE INEDITE DEL 2024

Nel seguente elenco sono presenti tutte le birre inedite del 2024 utilizzate per generare i dati del seguente report. Le birre sono raggruppate per birrificio di produzione e ordinate secondo un criterio alfabetico.

082Tre

Plumber Pils
5,0%
Pilsner

4 Mori

Pozzo 2,9 - Baby Helles
2,9%
Leichtbier

50&50

Alòra!
6,5%
American IPA
Burning Heads

6,9%
American IPA

Doublegod
7,5%
Double IPA

Hugo Stiglitz
6,0%
Märzen/Festbier

McBlack
8,0%
Scotch Ale

Mosaic³
6,5%
American IPA

Ox&Donkey
10,0%
Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Regular John
4,5%
Session IPA

Tettninger
6,0%
Imperial Pils

Wairunga
4,5%
Pilsner

WTF!
8,0%
Saison/Farmhouse Ale

X
3,9%
Bitter/Pale Ale

Agrilab

Francigena
1,5%
Spiced Beer

Aimara

Murika
4,0%
Fruit Beer + Spiced Beer

Alchemist Ale

Aditus
5,0%
American Pale Ale

Alder

Ablek
6,2%
Saison/Farmhouse Ale

Cottage Club
7,0%
American IPA

Croma
6,5%
American IPA

Dedra
6,5%
American IPA

Different Seasons #4
6,5%
American IPA

Duh
6,4%
American IPA

Duna
6,5%
American IPA

Frikadelle
4,8%
Alt

Fünf
4,8%
Pilsner

Husova

4,8%

Pilsner

Kadett

6,5%

American IPA

Pie & Mash

4,4%

Golden Ale

Ritmo

7,0%

American IPA

Sled Hill

7,2%

New England IPA

Stereo

4,8%

Pilsner

Thema

6,5%

American IPA

Wels

7,1%

Maibock

Alta Quota**Rinata**

7,0%

Alternative Grain

Altavia**Frigideiro**

4,5%

Session IPA

James

4,7%

Brown Ale

La 500

4,8%

Pilsner

Pula

5,0%

Rauch/Smoked/Peated

Altotevere**A Te e Famiglia**

9,5%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

Astra

5,5%

American IPA

Telefonami

5,0%

Pilsner

Tulum

5,6%

New England IPA + Spiced Beer

Amerino**Bloody Pumpkin**

6,2%

Pumpkin Beer

Happy Woodpecker

5,2%

Pilsner

Wonka

6,5%

Export Stout + Spiced Beer

Amiata**Alcohol Is Dead**

0,5%

Analcoliche + American IPA

Antica Contea**Borderless**

4,8%

Golden Ale

Antikorpo Brewing**Black Wisdom**

4,9%

Oatmeal Stout

Jingle Rats II

6,0%

Export Stout + Spiced Beer

Kitsune's Curse

5,9%

American IPA

Whale Dance

6,0%

American IPA

Argo

Reis
5,0%
Blanche/Wit

B94

Don Filippo
9,4%
Belgian Golden Strong Ale + Spiced Beer

Speek Doitch
5,2%
Rauch/Smoked/Peated

Babylon

Bianca Cadaverica
5,2%
Blanche/Wit

Digger
4,0%
Saison/Farmhouse Ale

Erasmus Ananas, Albicocca e Lime
4,5%

Fruit Beer

Nora
3,6%
Mild

Badalà

Terpena
4,8%
American Pale Ale + Spiced Beer

West Coast Trip
5,0%
American Lager

Bajön

Frenesia
6,5%
American IPA

Jöna
4,5%
Golden Ale

Nevermoll
10,0%
Doppelbock

Redivivo

8,0%
Double IPA
Wallaby
5,7%
American Pale Ale

Balabiött

Carboon
5,5%
Oatmeal Stout
Weissmies
5,1%
Weizen

Baladin

Nazionale Leggera
3,2%
Belgian Blond Ale
Open 2024
6,0%
American Pale Ale + Spiced Beer

Ballarak

Alte-Hexe
5,0%
Schwarz

Bandiga

Blanche
4,8%
Blanche/Wit
Italian Pils
5,0%
Pilsner
Rauchbier
5,3%
Rauch/Smoked/Peated
Session IPA
4,5%
Session IPA

Barbaforte

Baita Stelderi
5,0%
Golden Ale

Dado4,9%
Keller**Leno**5,3%
Pilsner**Basei****Ciulo**4,2%
New England IPA + Session IPA**Wunder Hopfen**5,5%
American Lager**Beer In****Plus Ultra**5,0%
Golden Ale**Bellazzi****Alma Bologna**4,9%
Kölsch**Cico IPA**5,5%
American IPA**Cruszkiskie**4,5%
Grodziskie + Spiced Beer**Ol' Prickly Bastard**6,9%
Old Ale + Fruit Beer**So Wet, so Bitter**4,3%
Bitter/Pale Ale**Young Prickly Bastard**3,7%
Mild + Fruit Beer**Bibibir****Bibi+**4,2%
Session IPA**Casthellaalto**4,8%
Helles**Hazy Moments**4,6%
New England IPA**Rezzonico**5,0%
Pilsner**Sour Cherry Oh Baby**5,2%
Fruit Beer**Birra 100Venti****Dinosaur**4,1%
Sour Beer + Fruit Beer**No Borders IPA**5,4%
India Pale Ale**Birra del Bosco****Blackbear**6,5%
Sweet Stout + Fruit Beer**Hikelight**0,5%
Analcoliche**Mohana**4,1%
Session IPA + Fruit Beer**Birra dell'Eremo****Antidote**8,3%
Double IPA**Heritage**5,8%
Italian Grape Ale**Illusion**6,2%
American IPA**Imagine**6,8%
American IPA**Nevermind**4,8%
Schwarz**Pink**5,6%
Fruit Beer

Promise

5,4%

Fruit Beer

Starlight

2,5%

Leichtbier

Yumi

6,0%

American IPA

Birra di Mezzo**Bruce Leemon**

6,4%

Saison/Farmhouse Ale

Golden Eye

5,0%

Golden Ale

Mandarino Meccanico

5,5%

Black IPA/Cascadian Dark Ale + Spiced Beer

Moulin Rouge

6,5%

Bière de Garde

Planet of the APAS

6,2%

American Pale Ale

Birra Elvo**Donkhell**

4,7%

Helles

Mandrill

3,8%

Bitter/Pale Ale

Birra Gaia**Sir Claudio**

6,5%

American IPA

Birra Impavida**Hoa**

5,2%

Pilsner

Birra Mastino**Hope Light Neipa**

3,0%

New England IPA

Hope Session IPA

4,5%

Session IPA

Birra OV**Bear De Garde**

7,2%

Bière de Garde

L.A.

1,8%

Leichtbier

Mukka & Orso

4,6%

Schwarz

Birra Pasturana**Filo Spinato Hoppy Lager**

4,0%

American Lager

Birra Perugia**La Ventennale**

8,3%

White IPA + Double IPA

Birra Puddu**Coffee Porter**

5,2%

Porter + Spiced Beer

Costa Ovest

5,2%

American Pale Ale

Mango IPA

6,2%

American IPA + Fruit Beer

Birra Pupazzi

Brina
5,0%
Blanche/Wit
Sherpa
5,5%
Porter

Birra Tari

Rock
4,8%
Stout

Birra XO

Castanea
7,4%
Chestnut + Doppelbock
Dusk
5,8%
Export Stout
Grammo
6,0%
American IPA
Mandakilo
8,0%
Double IPA + Fruit Beer

Birraformante

Satisfaction
8,0%
Historical Beer

Birre Maccardi

Checkpoint Charlie Lamponi
3,8%
Berliner Weisse + Fruit Beer
Ipanema
6,0%
American IPA
Riccio Fortissimo
7,0%
Scotch Ale + Rauch/Smoked/Peated

Birrificio 93

Linea Terra - Quadrupel al miele
9,5%

Quadrupel + Honey Beer

Birrificio Abruzzese

Rio
6,0%
New England IPA

Birrificio Agricolo Sorio

Innesto
6,9%
Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged

Birrificio Campestre

La Rana Nera
6,2%
Black IPA/Cascadian Dark Ale

Birrificio Ciociaro

Equilibeer
4,0%
Bitter/Pale Ale

Birrificio Clandestino

Galactica
7,0%
American IPA + Fruit Beer
Holborn
4,2%
Bitter/Pale Ale
MICA 06
7,0%
American Lager

Birrificio Curtense

Tatanka Curtense
6,8%
American IPA

Birrificio dei Castelli

Solarium
5,1%
American IPA

Birrificio del Doge

10 Doge

5,6%

Märzen/Festbier

American Light Lager

3,6%

American Lager

Extra Spicy Blanche

4,2%

Blanche/Wit

Birrificio del Forte

13 Volte Forte

2,9%

Mild

Mangotango

4,5%

Gose + Fruit Beer

Palàtia

4,7%

Pilsner

Saskia

4,2%

Gose

Birrificio del Sannio

Luca Brancaccio

5,3%

Pilsner

Birrificio del Vulture

Dune Buggy

8,0%

Double IPA

Imperium Strikes A-Grain

8,0%

American Lager

Birrificio di Cagliari

Tzinnibaru

6,0%

American Pale Ale + Spiced Beer

Birrificio di Como

Aster

8,0%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

N. 20

6,8%

Honey Beer

Birrificio Emiliano

Volemose Bene

5,4%

Historical Beer

Birrificio Inesistente

Quasi Analcolica

2,0%

Gose

Birrificio Italiano

#Yearofthelager

4,4%

Pilsner

Pibità

6,0%

American IPA

Tipopasta

4,5%

Pilsner + Spiced Beer

Birrificio Lariano

Andromeda

4,2%

Session IPA

Mystery

4,2%

Session IPA

Birrificio Leumann

Birra Murena

4,5%

Pilsner

Birrificio Rurale

Brewer's Collection Little Fifteen

4,0%

Session IPA

Brewer's Collection Mild

3,8%

Mild

Brewer's Collection Saison

6,5%

Saison/Farmhouse Ale

Brewer's Collection Summer IPA

4,6%

Session IPA

Coffee Porter

5,5%

Porter + Spiced Beer

La mia prima cotta

4,5%

Session IPA + Spiced Beer

Notti Insonni

4,0%

Gose + Spiced Beer

Sip the White

5,6%

White IPA

Suolo Libero

5,0%

Blanche/Wit

Birrificio Sabino

Bitter

3,8%

Bitter/Pale Ale

Dione

5,1%

Keller

IPA

6,5%

American IPA

Birrificio Sociale Bàgolo

Dado

4,5%

American Wheat Beer

Birrificio Torino

Calaide

7,5%

Italian Grape Ale

Birrificio Trevigiano

Whānau

5,1%

American IPA

Birrificio Trichès

Otto Rauchbier

6,0%

Rauch/Smoked/Peated

Birrificio Trunasse

Rye Hope

4,9%

Alternative Grain + New England IPA

Birrone

Dracula

4,8%

American Pale Ale

Free Melograno

0,5%

Analcoliche + Fruit Beer

Fru

5,4%

Weizen

Gioia

4,8%

Pilsner

Nat Lager

5,4%

Märzen/Festbier + Spiced Beer

Red Like a Crab

4,8%

American Lager

Summer 24

4,8%

American Lager

West Lag

6,5%

American IPA

Wow

6,5%

American Lager

Blink Brewery

Robilla

5,8%

American Lager

Boia Brewing

Bloody Elizabeth

6,0%

American IPA

Carnage

7,5%

Doppelbock

Exsecutio #4

8,0%

Double IPA

Exsecutio #5

9,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Exsecutio #6

9,0%

Imperial Stout/Porter

Exsecutio #7

4,6%

Gose + Fruit Beer

Exsecutio #8

8,5%

Tripel

H

6,0%

American IPA

La Signora

4,5%

Session IPA

Sette

5,0%

Keller

Bondai

Bankrobber

4,2%

Golden Ale

Bohemian Roots

4,9%

Pilsner

Frenzal

6,4%

American IPA

Hasel

5,4%

Dunkel

Master of the Flock

5,7%

Keller

Brasseria della Fonte

Dialogue With the Stars

12,3%

Imperial Stout/Porter + Wood Aged

Foliage

4,5%

Helles

Goodmorning, Mademoiselle!

8,4%

Export Stout + Spiced Beer

Hagrid's Favourite

4,2%

Stout

India Dark Ale

5,6%

Black IPA/Cascadian Dark Ale

Road To East Coast

6,2%

New England IPA

Road To Northland

5,0%

New England IPA

Scottish Extra Light

2,7%

Bitter/Pale Ale

Brew Gruff

Gruff Bitter

3,2%

Bitter/Pale Ale

Brewberry

Deep In Love

4,5%

Session IPA

Brewfist

F1

5,6%

American Pale Ale

Meringata

3,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Minipony

5,4%

Bitter/Pale Ale

W Colonia!

4,8%

Kölsch

Brewpub Trulla**Tanalla**

4,5%

Bitter/Pale Ale

Bruton**Dead Elvis**

6,5%

Export Stout

Rätorepublik

4,8%

Keller

Busa dei Briganti**Dear Shane**

4,9%

Oatmeal Stout

Dress Rosa

4,2%

Berliner Weisse + Fruit Beer

Jabena

4,1%

Helles + Spiced Beer

Klausenberg Season 2

8,5%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

XYZ

5,6%

American Lager

Ca' del Brado**Battirame**

5,5%

Stout + Spiced Beer

Felicitazioni Assam Tea

4,5%

Gose + Spiced Beer

Felicitazioni Cocoa Gose

4,5%

Gose + Spiced Beer

Felicitazioni Coffee Gose

4,5%

Gose + Spiced Beer

Felicitazioni Liquorice Gose

4,5%

Gose + Spiced Beer

Hic

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Monte Venere

4,5%

Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged

Nunc

4,5%

Sour Beer

Sip Sip - Amarillo & Simcoe

4,5%

Sour Beer + American IPA

Sip Sip Huell Melon & Mandarina

4,5%

Sour Beer + Session IPA

Û Koi

7,9%

Italian Grape Ale

Zing

4,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Canediguerra**Anosmia**

6,4%

White IPA

Caino

11,2%

Historical Beer + Fruit Beer

Faccardino

5,0%

Schwarz + Fruit Beer

Ginepride

4,7%

Gose + Spiced Beer

Italian Pils

5,2%

Pilsner

Objekt 009

9,9%

Weizenbock + Spiced Beer

Offbeat IPA

6,0%

American IPA + Rauch/Smoked/Peated

Ronzano

5,6%

Italian Grape Ale

Cantina Errante

Cyclista

7,5%

Sour Beer + Fruit Beer

Cascina Motta

Sivera

5,2%

American IPA

Cerbero Brewing

Habaciok

6,5%

Oatmeal Stout

King

6,6%

New England IPA

Chianti Brew Fighters

Amaroid

4,5%

Session IPA

Bagno Maria

6,0%

American IPA

Cyberdemon

5,5%

American IPA

La Bestemmia Collettiva 2024

9,2%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

La Civetta

5,0%

Stout + Spiced Beer

La Pantera

3,5%

Session IPA + Fruit Beer

La Sveglia

3,8%

Berliner Weisse + Spiced Beer

La Sventola

8,3%

Double IPA + New England IPA

O'Neany

5,0%

Irish Red Ale

Claterna

Hopy Lager

5,0%

American Lager

Keller Pils

4,9%

Pilsner

Luppiter

5,6%

American Lager

Rusty

4,0%

Berliner Weisse + Fruit Beer

Collerosso

Rush-In

4,4%

Helles + Alternative Grain

Crak

Lamponi Gose

4,5%

Gose + Fruit Beer

Panda Raid

5,8%

American IPA

Perfect Krush

6,5%

American IPA

Tropical Gose

4,5%

Gose + Fruit Beer

Croce di Malto

Bankrobber

5,4%

India Pale Ale

Baustelle

5,0%

Pilsner

CdM-X

5,9%

Belgian IPA

Chica del Sol

4,7%

American Lager

Koala Kicks

4,5%

Session IPA

La 1993

4,6%
Helles

Sciocchezza

5,0%
Pilsner

Dada**Da-Dou**

6,0%

Saison/Farmhouse Ale

Johann Sebastain Bock

8,0%

Bock

Stairway To Hopland

5,0%

India Pale Ale

Dank Brewing**Big Wave**

4,2%

Session IPA

Birdz

3,8%

Bitter/Pale Ale

Graffiti Mash

6,6%

American IPA

Lusifornia Dreamin'

5,8%

American IPA

Pizza Runner

6,4%

American IPA

Sunday VibeZ

5,8%

American IPA

De Lab Fermentazioni**Easy Peasy Nas Et A Squeezy**

5,0%

Berliner Weisse + Italian Grape Ale

Italian Pils

5,0%

Pilsner

Deep Beer**OD10 Di Palma**

4,2%

American IPA + Fruit Beer

Degged (ex Doctor B)**Anina**

6,2%

American IPA

Noon

4,0%

Session IPA

Tango

4,8%

Pilsner

Diciottozerouno**Reeko**

6,2%

Saison/Farmhouse Ale + Fruit Beer

Doppio Malto**Super Blanche**

5,2%

Blanche/Wit

Dr. Barbanera**ArgentoVentotto**

5,2%

Spiced Beer

Due Fusti**Odino**

12,0%

Imperial Stout/Porter

Sansone

4,1%

Blanche/Wit

Eastside

Big Dipper

12,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Dies Natalis

11,0%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

Holy Smoke

11,0%

Baltic Porter + Rauch/Smoked/Peated

In Caso d'Incendio

4,8%

Helles

Localz Only Märzen

5,8%

Märzen/Festbier

Sangue Misto

13,0%

Barley Wine

Smalltown Girl

5,0%

Pilsner

Wild Rover

4,3%

Stout

Edit

Buckland Frequency

5,2%

Pilsner

Grain Breaking

5,7%

American IPA + Alternative Grain

Home Dream

5,2%

American IPA

Torino Magica

4,5%

Blanche/Wit

Ultralicious

3,7%

Session IPA

Eternal City Brewing

Rea Silvia

4,8%

Schwarz

Saturnalia

6,0%

Brown Ale + Honey Beer

Evoqe Brewing

Faccia Tosta

3,7%

Bitter/Pale Ale

Extraomnes

Amour Amer

6,0%

Belgian Blond Ale

Filodilana

Filo Logico

6,0%

India Pale Ale

Taglio Netto

6,0%

American IPA

Foglie d'Erba

Jung Brunnen

4,8%

Alt

Forum Iulii

Blave

4,7%

Alternative Grain

Free Lions

Total Eclipse of the Heart

3,8%

Session IPA

Grado Plato

Bea

4,9%

Blanche/Wit

Granda

Barrel Aged Spiced Quadrupel

10,4%

Quadrupel + Wood Aged

Be Grateful with Brewfist

6,5%

Berliner Weisse + Fruit Beer

Be Grateful With De Molen

9,5%

Italian Grape Ale + Imperial Stout/Porter

Belgian Ale con grani antichi

6,0%

Belgian Blond Ale + Alternative Grain

Bohemian Pils

4,9%

Pilsner

Chestnut Lager

6,9%

Chestnut

Coffee Schwarz

5,1%

Schwarz + Spiced Beer

Dunkelweizen

4,9%

Dunkelweizen

Heidi's Secret Brew

6,0%

New England IPA + Italian Grape Ale

Honey Lager

6,6%

Honey Beer

Nebbia Padana

4,5%

Pilsner

Pastry Porter

5,5%

Porter + Spiced Beer

Porter

5,3%

Porter

Quadrupel

10,5%

Quadrupel

Rauch

5,2%

Rauch/Smoked/Peated

Schwarz

4,9%

Schwarz

Tripel

8,0%

Tripel

Vienna Lager

5,6%

Vienna

Xtra 2.0

6,6%

New England IPA

Hammer**Hamberg**

4,8%

Helles

Nif

7,7%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

Vida

5,5%

American IPA

Hibu**Barricade**

11,5%

Kerst/Christmas/Winter Warmer + Italian Grape Ale

Hilltop**Barry's Golden Ale**

3,8%

Golden Ale

Green Lights

4,6%

Session IPA

Imperial Gallagher Stout

13,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Party Time IPA

6,0%

American IPA

Red Ale Redemption

5,5%

American Amber Ale

Stalemate

7,3%

Flemish Red Ale

Stalemate Cherry Edition

7,3%

Flemish Red Ale + Fruit Beer

Hop Skin**Non è la Rye**

6,0%

American IPA + Alternative Grain

Seven

7,0%

American IPA

Tenpesta

6,5%

American IPA

Hoppycrat (ex Passion Brewery)

Taribo Yo West

6,6%

American IPA

Humus

Face the Phantasm

6,2%

American IPA

Fire

9,8%

Double IPA

Ice

3,8%

Session IPA

Panrosso

6,5%

Export Stout + Spiced Beer

Super Citra

7,7%

Double IPA

Hype Brewing

Flamingo Fun

3,2%

Session IPA

Gadu

4,5%

Golden Ale

IBeer

Tea Time

5,3%

Irish Red Ale

Il Conte Gelo

Bike Brothers

5,7%

American IPA

Santo Bevitore

6,0%

Italian Grape Ale

Il Mastio

Real IGA Gose

7,0%

Italian Grape Ale + Gose

Tredici

4,5%

Session IPA

Itineris

Amelia

6,0%

Saison/Farmhouse Ale + Fruit Beer

Jack Rabbit

Sveglia!!

4,8%

Helles + Spiced Beer

Jungle Juice

Bitte Warten

5,4%

Schwarz

Candy Mania

6,5%

American IPA + Spiced Beer

Dark Room - Feed Your Monsters

11,5%

Imperial Stout/Porter + Wood Aged

Dark Room - Pillow Talk

10,5%

Barley Wine + Wood Aged

Dark Room - Ring Light

11,2%

Belgian Dark Strong Ale + Wood Aged

End Game

6,5%

New England IPA

Furry Dance

5,0%

Golden Ale

Hobby House

5,3%

Brown Ale

Magia

6,2%

American IPA

Old Town

4,5%

Porter + Fruit Beer

Karma

Hop To Hop Kellerbier

5,0%
Keller

Lemon Ale Barrel Aged

5,6%
Blanche/Wit + Wood Aged

Secina

6,0%
Alternative Grain + Spiced Beer

Kashmir

Centoperceto Strata

5,0%
American Pale Ale

Centoperceto Superdelic

5,0%
American Pale Ale

Nat

11,0%
Imperial Stout/Porter + Wood Aged

No Quarter

8,2%
Double IPA

Kauss

Kikka

4,8%
American Lager + Spiced Beer

KBirr

Federiciana Blonde

7,5%
Maibock

Federiciana Red

7,0%
Strong Ale

L'Olmaia

Na IPA

6,2%
American IPA

LA Brewery

Corby

5,0%
Golden Ale

DDH New Zealand Double IPA

7,7%
Double IPA

Keller

4,8%
Keller

The Summer is Magic

3,0%
Berliner Weisse + Fruit Beer

La Buttiga

Cold Cuts

6,3%
American Lager

La Casetta Craft Beer Crew

9 Kilowatt

9,0%
Kerst/Christmas/Winter Warmer

Ad Meliora

7,5%
Double IPA

Buzzy

4,2%
Kölsch

Turris Lapidea

8,0%
Tripel

X Tempora

4,8%
American Pale Ale

La Diana

Acid Eyes

4,0%
Sour Beer + Spiced Beer

Caramello Dreaming

9,5%
Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Ecuba

6,5%
Belgian Blond Ale + Spiced Beer

I'm Shipping Up To Boston

5,5%
Export Stout

Quando arriva... arriva!

10,5%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

Take My Brett Away

10,5%

Experimental + Wood Aged

La Fucina**Dieci**

4,5%

Pilsner

La Gramigna**Après Ski**

6,2%

American Lager

On Air

4,8%

Helles

Rooftop

4,3%

Gose + Fruit Beer

La Mata**BheèMo**

4,0%

Blanche/Wit + Fruit Beer

hOPS!

5,0%

American IPA

Punk King Ale

5,0%

Pumpkin Beer

Punk King Ale

5,0%

Pumpkin Beer

La Petrognola**Daghel!**

7,0%

Double IPA

Winter Edition 2024

7,0%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

La Piazza**Takahe**

5,6%

American Lager + Fruit Beer

La Villana**Dabol**

8,0%

Double IPA

Labi**Space Hop**

4,0%

Session IPA

Lambrate**Cloudburst**

5,8%

New England IPA

Destiny

6,2%

American IPA

Dignity

7,5%

Double IPA

Dream On

6,2%

American IPA

Greed

12,8%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Lazy Days

4,8%

American Lager

LBR Keller Pils

5,0%

Keller

Lust

12,8%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Milanes Magut

5,0%

American Lager

Pride

12,8%

Imperial Stout/Porter + Wood Aged

Round Trip

6,0%

New England IPA

Sweet Spot

4,9%

American Lager

Trinity Magut

5,0%

American Lager

Legnone**Don't Call me White**

5,0%

Schwarz

Pitta e Molla

4,8%

Pilsner

Stiglitz

5,0%

Pilsner

Lieviteria**11° Světlý Ležák**

4,2%

Pilsner

Geoffrey

4,0%

Mild

Krebs

5,5%

Historical Beer

Linfa Brewery**Goiaba**

4,3%

Sour Beer + Fruit Beer

Panettone Sour

4,3%

Sour Beer

Yuma

5,5%

Oatmeal Stout + Spiced Beer

Liquida**Fly Sowing**

5,5%

American IPA

Mr. Delic

5,5%

American IPA

Terminectaron

6,2%

American IPA

Time is the Enemy

6,3%

Porter

Loverbeer**Artesyke**

5,0%

Spiced Beer

Lucky Brews**Big Black Luck**

4,9%

Schwarz

Vicenza 2024

4,7%

American Lager

LZO Brewery**Cucumber**

3,8%

Berliner Weisse + Spiced Beer

Dreamy not Drunk

0,5%

Anacoliche + Fruit Beer

Eye of the IPA

7,8%

Double IPA

Graffiti & Hops

5,0%

American Lager

Habanero's Sunset Flames

6,0%

New England IPA + Spiced Beer

Happy Pride

4,8%

American Lager

Hypnotic Sip

6,7%

Double IPA

Imperial Exotic Stout

11,8%

Imperial Stout/Porter + Fruit Beer

L 319 CN 323408

11,2%

Imperial Stout/Porter + Wood Aged

Muddy "Slimer" Hop

5,8%

New England IPA

Pane, burro e marmellata

5,2%

Experimental

Passion Surge

6,2%

New England IPA + Fruit Beer

Trick or Treat

6,5%

Pumpkin Beer

Maestri Del Sannio**Anforgiven**

5,5%

Sour Beer

Cuvèe i Cacciagalli

8,3%

Italian Grape Ale

Fiasò

6,5%

Italian Grape Ale

Malaspina Brewing**Luna**

5,0%

Helles

MC-77**A Promise Kept**

12,2%

Barley Wine + Wood Aged

Aku Aku

5,2%

American Lager

Logger

5,0%

Helles

Mr. Flanagan

6,7%

India Pale Ale

Unlock E.K. Golding

3,6%

Bitter/Pale Ale

Unlock Krush

6,9%

American IPA

Unlock Riwaka

5,0%

American Lager

Unlock Strata

8,6%

Double IPA

Meltz**Beach**

3,8%

Session IPA + New England IPA

Bighorn

6,7%

Bock

Black Forest

5,2%

Schwarz

Canyon

6,5%

American IPA

Deep Canyon

6,3%

American IPA

Forest

4,7%

Pilsner

Imperial Forest

6,0%

Imperial Pils

Leaf

5,4%

American Pale Ale

Rhine

4,7%

Keller

Sugi

8,0%

Double IPA

Swan

4,6%

Belgian Blond Ale

Menaresta**Fresh is Bitter**

4,6%

Bitter/Pale Ale

La P'ipa Cold

5,2%

American Lager

La P'ipa Yakima

6,0%

American IPA

La P'ipa Pacific

6,1%

American IPA

Lamberscotch

9,5%

Scotch Ale

Mezzopasso**La Raje**

8,2%

Double IPA + New England IPA

Milvus**Crane**

8,5%

Imperial Stout/Porter

Mister B**Bacon Rauch**

5,5%

Rauch/Smoked/Peated + Märzen/Festbier

Bocciato

10,0%

Quadrupel + Spiced Beer

BOH 16

5,5%

White IPA

Buffo

5,1%

Sour Beer + Fruit Beer

Bummarò

5,4%

Experimental + Gose

Mudita**Goya**

12,0%

Imperial Stout/Porter

Mencolek

4,5%

Gose

Wabi-Sabi

6,5%

American IPA

Mukkeller**Fatti Mandare Dalla Mamma**

5,5%

Sweet Stout + Spiced Beer

Gola Secca

4,4%

American Pale Ale

Tribbius Dunkel

4,9%

Dunkel

Variante IPA

6,6%

American IPA

Vitamina Mu

4,6%

Pilsner

Zdenek

5,9%

Schwarz

Muttnik**London Dry Bitter Ale**

4,5%

Bitter/Pale Ale + Spiced Beer

Nama Brewing**Autobahn**

4,9%

Schwarz

Citra

6,5%

American IPA

Endtime Signals

6,7%

American IPA

Freedom Run

7,0%

American IPA

Mantra

4,3%

Gose + Fruit Beer

Mondo Generator

7,0%

American IPA

Monterosso

5,8%

American IPA + Fruit Beer

Nama Days 2024

5,5%

American IPA

Nelson Sauvin

5,5%

American IPA

Public Enemies - Modern IPA

6,7%

American IPA

Public Enemies - Rye IPA

6,0%

American IPA + Alternative Grain

Purple Rain

6,3%

Sour Beer + Spiced Beer

Riwaka

6,8%

American IPA

Threesome

8,0%

Double IPA + New England IPA

Noiz**Fudge Club**

9,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Pop-up Island

4,8%

Berliner Weisse + Fruit Beer

O'Ste Birra Artigianale**Kriek Tentatrice**

6,5%

Kriek

Verdant IPA

6,5%

American IPA

Ofelia**Candy Trip**

8,8%

Tripel + Spiced Beer

Officina del Baccano**I'm Back**

6,0%

American IPA

Monnelisa

6,0%

Robust Porter + Spiced Beer

Paraise

3,2%

Session IPA

Old Copper (Pork'n'Roll)**Colta in Castagna**

6,2%

Chestnut + Bock

Onei**Calura**

7,5%

Kerst/Christmas/Winter Warmer + Imperial Stout/Porter

Opperbacco**(R)evoluzioni Bohemian Pils**

5,0%

Pilsner

(R)evoluzioni German Pils

5,0%

Pilsner

(R)evoluzioni Hazy IPA

6,6%

New England IPA

(R)evoluzioni Hazy IPA Ed. Castellalto

6,8%

New England IPA

(R)evoluzioni Japan Pils

5,0%

Pilsner

(R)evoluzioni Märzen

5,8%

Märzen/Festbier

(R)evoluzioni NZ Hazy IPA

6,8%

New England IPA

(R)evoluzioni NZ Pils

5,0%

Pilsner

(R)evoluzioni Polotmavé

5,4%

Dunkel

(R)evoluzioni Session Hazy IPA

4,6%

Session IPA + New England IPA

Abruxensis Flemish

7,5%

Flemish Red Ale

Abruxensis Mykiss

6,7%

Belgian Blond Ale + Wood Aged

Disintegration

8,0%

Double IPA + Spiced Beer

Fuku

4,9%

American Lager

Otus**Night Owl**

4,5%

Bitter/Pale Ale

Shot Lab Italian Pilsner

5,0%

Pilsner

P3 Brewing**Santu Nigora**

6,8%

Scotch Ale

Piccolo Birrificio Brioschi**Di'Anno**

5,3%

White IPA

PicoBrew**Double Marron**

7,5%

Chestnut

Vicolo Cannery

8,0%

Double IPA

Plotegher**Dragon Vaia Regeneration**

5,5%

Spiced Beer

Ultra Dead Beer

6,0%

American IPA

Podere 676**Blanche Nemorensis**

6,0%

Blanche/Wit + Fruit Beer

La Dolce Wee-ipa

4,2%

Spiced Beer + Session IPA

Podere La Berta**Saison Des Voisins**

5,1%

Saison/Farmhouse Ale

Porta Bruciata**California Common**

5,2%

California Common

Come da lontano

6,3%

American IPA

Renna Ribelle

6,5%

American IPA

Radical Brewery**Bounty Killer**

5,5%

American IPA

Daft Bock

6,0%

Bock

Radiocraft**Ace of Spades**

8,7%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

Blitzkrieg Bop

4,5%

Gose + Fruit Beer

Galvanize

7,0%

American IPA + Fruit Beer

LSD

3,9%

Session IPA

Notti Magiche

5,0%

Pilsner

Paranoid

5,0%

American Pale Ale

Rehab

5,5%

Black IPA/Cascadian Dark Ale

Railroad Brewing**Bockcelli**

6,0%

Bock + Spiced Beer

Garra Charrua

5,2%

Golden Ale

Ravaten**Ravaten Gold**

5,2%

Golden Ale

Ravaten IPA

5,2%

India Pale Ale

Ravaten Red

6,5%

Spécial Belge

Rebel's**Connected Project Vol. 3**

4,8%

Session IPA

Metro Killer

6,0%

American IPA

Nektar Bomb

8,0%

Double IPA

Nonna Sour

4,5%

Gose + Fruit Beer

RentOn**Crocodoyle**

4,9%

American Pale Ale

Drool

7,5%

Kerst/Christmas/Winter Warmer + Belgian IPA

Puppets

6,5%

New England IPA

Resaka Brewing Tribe**Dragone**

6,0%

American IPA

Riot**Pearle**

5,0%

Alternative Grain + Spiced Beer

Ritual Lab**1606**

4,2%

Session IPA

Fera

7,0%

Saison/Farmhouse Ale + Wood Aged

Fera Albicocche

7,0%

Saison/Farmhouse Ale + Fruit Beer

One More Time

4,2%

Session IPA

Round Trip

6,2%

American IPA

Shine Pils

4,9%

Pilsner

Rock Brewery**Colapesce**

6,0%

New England IPA

Saragiolino**Sweet Stout**

4,5%

Sweet Stout

Sguaraunda

Greko
6,0%
Saison/Farmhouse Ale

Shire Brewing

Der Baumelf
5,7%
Märzen/Festbier

Landa
4,7%
Keller

Tommy Gun
3,9%
Bitter/Pale Ale

Siemàn

Foravia Tripel
9,0%
Tripel

Piccola Saison
4,5%
Saison/Farmhouse Ale + Fruit Beer

Skim Brewery

Basi solide
9,8%
Belgian Dark Strong Ale

Holiday
4,8%
Session IPA + Spiced Beer

Styles

Berry Shake
3,6%
Berliner Weisse + Fruit Beer

Hazy Wave
6,0%
New England IPA

Zio Bock
6,9%
Bock

Terre Di Faul

Hausbier
5,0%
Keller

Tacoma
6,2%
American IPA

Testadariete

American Pale Ale
5,6%
American Pale Ale

Italian Blanche
4,8%
Blanche/Wit

Pils
4,9%
Pilsner

Spontaneous Saison
6,0%
Saison/Farmhouse Ale + Lambic

Stout
4,5%
Stout

Tripel
8,5%
Tripel

Weisse
4,5%
Weizen

West Coast IPA
6,0%
American IPA

The Golden Pot

Bella Wit - Pesca e Albicocca
5,5%
Blanche/Wit + Fruit Beer

Helles Father
4,8%
Helles

The Wall

Black Dog
6,5%
Robust Porter

Dieci
5,7%
American IPA

TIP - Torre In Pietra

Bolla Papale
6,8%
American IPA

Toccalmatto

Ia Ia Oh!
4,0%
Pilsner
Onda Perfetta
3,9%
Session IPA

Toptà

Beer Side
7,5%
Italian Grape Ale

Torre Mozza

Dropkick
5,6%
Export Stout
Pollon
5,7%
American IPA

Un Terzo

Mezzasegale
5,5%
New England IPA

Underdog

1910
4,5%
Pilsner

Vento Forte

Lil Follower
6,0%
American IPA

Vertiga

Insert Coin

6,5%
American IPA
Magic Show
4,0%
Bitter/Pale Ale
Show #04
4,1%
Fruit Beer
Show #05
4,1%
Sour Beer
Zazel
4,5%
Pilsner

Vetra

Alps Wagon
5,2%
Pilsner
Blastard
6,2%
American Lager
Cryo Smash
7,0%
American IPA
Justice For øl
6,1%
American IPA
Silky Way
4,5%
Fruit Beer

War

Bocciofila
4,5%
Pilsner
Ciao Proprio
7,5%
New England IPA
Crocs
5,0%
Märzen/Festbier
Fuck Aldo
7,0%
American IPA
Octopus
5,8%
American Pale Ale
Pan De Toni
10,5%
Kerst/Christmas/Winter Warmer

Pesci in faccia

6,8%

American IPA

Pineapple Pizza

6,5%

New England IPA + Fruit Beer

Raw

4,8%

Pilsner

Sapore di Sale

4,3%

Gose

Skallax

7,0%

American IPA

Smash

6,5%

American IPA

Tea-Rex

2,8%

Bitter/Pale Ale

Wicked Tales**Bisso Galeto**

4,1%

Session IPA

Re di Biss

6,5%

American IPA

Wild Raccoon**35 mm**

11,0%

Imperial Stout/Porter + Spiced Beer

5 Minute Window

6,8%

American IPA

Always Like This

6,4%

American IPA

Arctic Terror

6,4%

American Lager

Blockbuster

5,4%

American Pale Ale

Cross Your Heart

6,6%

New England IPA

Crush On You

5,0%

Session IPA

Dolci On Fire - Crostata all'albicocca

5,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Dolci On Fire - Panna cotta ai frutti di bosco

5,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Dolci On Fire - Semifreddo Pastry Sour

5,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Dolci on Fire - Soufflé al Cioccolato ai Frutti Rossi

5,5%

Sour Beer + Spiced Beer

Everyone's a Whore

3,3%

Mild

Excommunicado

6,4%

American IPA

Gentle Crime

4,1%

Bitter/Pale Ale

Keep Telling the Story

6,6%

New England IPA

London Calling

4,8%

Porter

Milk +

6,0%

Sweet Stout + Spiced Beer

Oh, Hi Mark

6,7%

New England IPA

One Of A Kind

5,1%

Pilsner

Profondo Viola

3,5%

Berliner Weisse + Fruit Beer

Ragioniere, batti?

5,0%

Pilsner

Reality Is Boring

4,8%

American Lager

Simply Impassible

3,5%

Session IPA

Stupid Man Suit

8,0%

Double IPA

Tears In the Rain

6,7%

American IPA

The Dude

6,4%

New England IPA

The First Rule

6,4%

American IPA

The Reward

6,5%

New England IPA

Time And Space

8,0%

Double IPA

We Are All Puppets

6,3%

American IPA + Alternative Grain

John Smith

5,1%

Porter

Titanio

6,0%

American IPA

Zuppa Di Sasso

Anche a te e Famiglia

8,0%

Kerst/Christmas/Winter Warmer

Yblon

Iusu

5,0%

American Lager

Supra

4,8%

Pilsner

Ybloz

5,0%

Alternative Grain

Zero.5

Atemunus

5,2%

American IPA

Gene Arsenico

4,1%

Pilsner

Gene Carbonio

4,5%

Session IPA

Gene Cobalto

6,3%

American IPA

Gene Elio

4,0%

Session IPA

Gene Francio

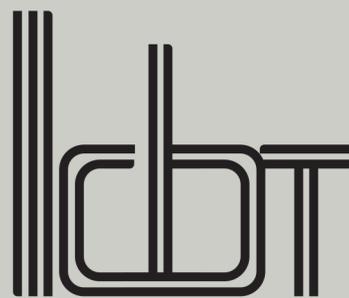
4,8%

Gose + Fruit Beer

Gene Uranio

8,3%

Double IPA



ITALIAN CRAFT
BEER TRENDS
2024

