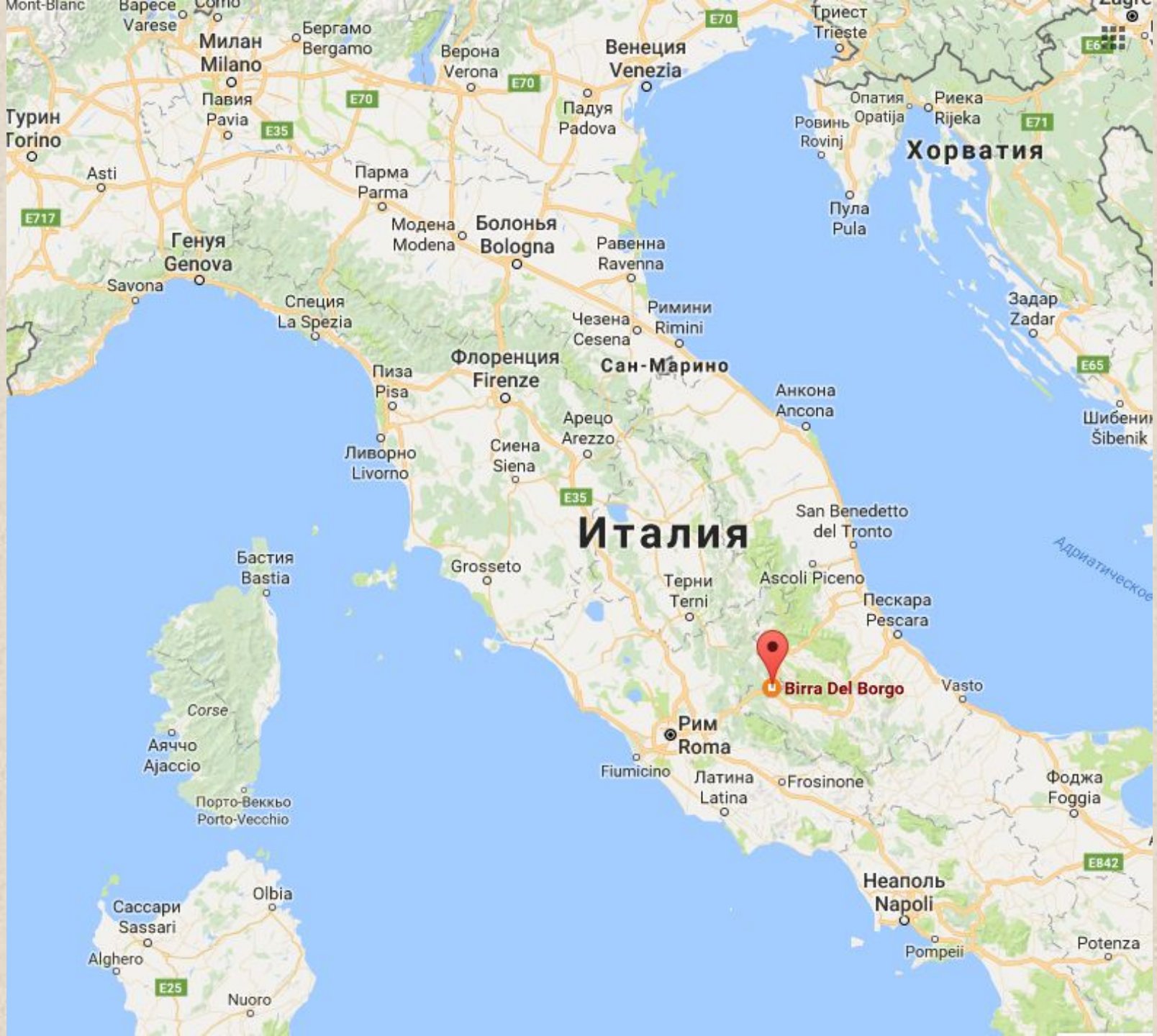




birradelborgo



Милан
Milano

Венеция
Venezia

Хорватия

Болонья
Bologna

Сан-Марино

Италия

Birra Del Borgo

Рим
Roma

Неаполь
Napoli



Боргорозе – небольшая деревня в провинции Риети, расположенная примерно в 90 км от Рима. Именно из-за месторасположения пивоварня и получила свое название, которое дословно переводится как «Пиво из деревни». Рядом с Боргорозе находится региональный природный заповедник «Горы Дюшесса» с множеством долин, густыми лесами и кристально чистым озером.



На логотипе Birra Del Borgo изображена сторожевая башня – она находится в исторической части Боргорозе и является символом города.



*Леонардо Ди Винченцо
основатель Birra Del
Borgo*


«Я начал варить пиво, чтобы выразить всю свою любовь и страсть к этому напитку. По сегодняшний день эти эмоции остаются ключевым элементом пива, производимого Birra Del Borgo.

Мое видение на пиво сформировано под влиянием двух пивоваренных культур, которые я считаю лучшими в мире: бельгийской и английской.

Благодаря резко возросшему интересу к итальянскому пивоварению, родился так называемый «итальянский путь» или стиль производства крафтового пива: использование инновационных и нетипичных ингредиентов, характерных для того или иного региона страны и его локальных традиций.

На Birra Del Borgo с момента основания происходит следующее: мы варим ряд классических сортов пива (но при этом всегда несущих в себе дух Италии), вдохновленных традиционными пивными стилями, но при этом не боимся постоянно экспериментировать с новыми рецептами, способами изготовления пива, часто устраиваем совместные варки с местными итальянскими и зарубежными пивоварнями, чтобы создавать что-то новое – это путь, который мы любим всей душой».

Основная идея Birra Del Borgo – переосмысление классических сортов пива



Re-thinking Ale

The image features a dark, textured background with a red rose and stem in the upper left. The word 'Re-thinking Ale' is written in a stylized font. 'Re' and 'Ale' are in red, while 'thinking' is in white and enclosed within a red circular outline. The overall design is modern and artistic.

1999 - 2005: Леонардо Ди Винченцо начал варить домашнее пиво в качестве хобби в тот момент, когда изучал биохимию в университете. Однако, как это зачастую и бывает, вскоре хобби переросло в нечто большее, в работу. Леонардо было принято решение прекратить его академические исследования и серьезно сосредоточиться на обучении пивоварению. Он начал путешествовать по Европе с целью открывать для себя старинные классические пивоваренные школы. Огромное впечатление на него произвели пивовары из Германии и Бельгии. В Великобритании он впервые попробовал так называемые «настоящие эли», еще называемые касковыми – по его словам, этот сорт стал для него одним из самых интересных, что он когда-либо пробовал. Эти эли варятся из традиционных ингредиентов с дображиванием непосредственно в кеге, имеют слабую карбонизацию, достаточно крепкие, солодовые, с ароматом фруктов.

Весь полученный опыт дал ему понять, что среднестатистическое итальянское представление о пиве очень сильно отличается от реального положения вещей. В этот момент Леонардо и пришло окончательное решение освоить гораздо большие объемы, чем старый тридцатилитровый котел, и открыть своё дело. Так начинается история пивоварни Birra Del Borgo.

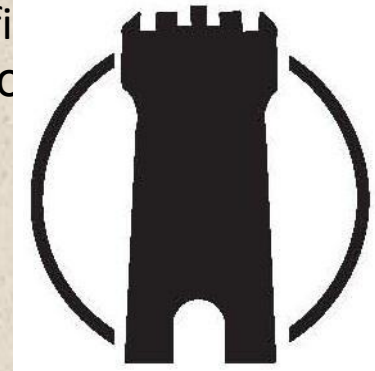
В этот период рождаются флагманские сорта пивоварни – ReAle и Duchessa.



2007 - настоящее время: VdV активно развивается и растет. Впервые организуется «День Birra Del Borgo», приуроченный к дню рождения пивоварни, который с тех пор проходит в Боргореже ежегодно. В это же время VdV начинает свое тесное сотрудничество с кафе и ресторанами. Эта история продолжается до сих пор – пивоварня проводит тематические обеды и ужины с итальянским Slow Food сообществом и ведущими итальянскими шеф-поварами, представляет свое пиво во множестве ресторанов Италии, в том числе имеющих мишленовские звезды. И в этом нет ничего удивительного – итальянцы любят вкусно поесть и уделяют огромное внимание этому в повседневной жизни, а благородное крафтовое пиво становится достойной альтернативой классическому вину.

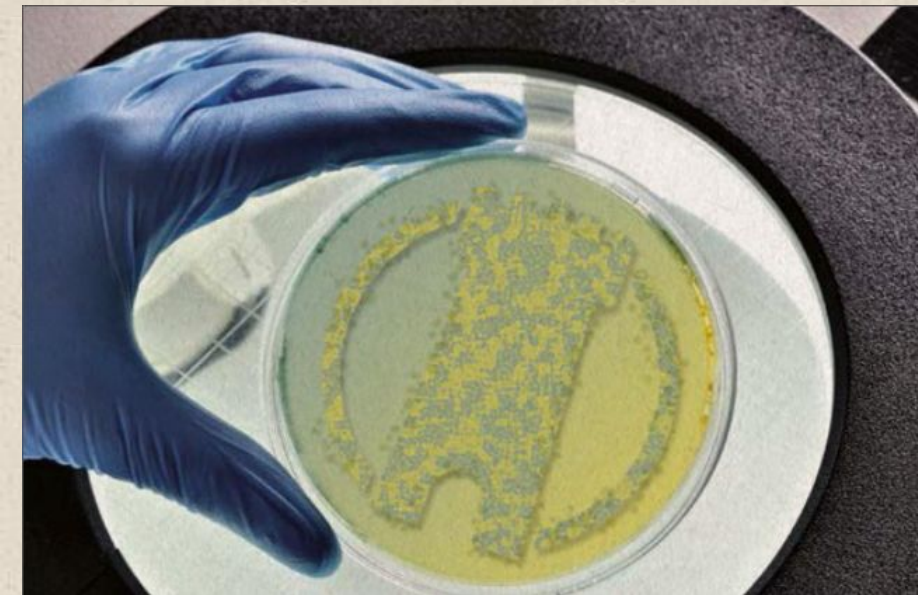
В 2009 году заканчивается постройка новой пивоварни (Spedino) неподалеку от первой (Collerosso), которая, в свою очередь, становится полигоном для экспериментальных варок и других инновационных проектов. Совместно с еще одной крупнейшей итальянской крафтовой пивоварней Valadin в Риме открывается бар «Open Valadin», в котором представлен огромный выбор итальянского крафта и соответствующие ему закуски.

В 2011 году Birra Del Borgo приходит в Соединенные Штаты. Совместно с Сэмом



Birra Del Borgo никогда не стоит на месте – на новой пивоварне за это время были установлены новые ферментеры и современные линии розлива пива в бутылки и жестяные банки. Пиво доступно в Европе, США, Японии и Австралии.

С 2010 года на новой пивоварне располагается суперсовременная лаборатория по исследованиям, разработкам и контролю за качеством продукции, которая является уникальной для всего итальянского крафтового пивоварения. В рамках ее работы изготавливаемое пиво тестируется на всех этапах, от начала и до конца варки, чтобы пивовары могли быть уверены в качестве конечного продукта. Одновременно с этим, на базе лаборатории проходят различные исследования и разработка новых способов пивоварения, изучение новых штаммов дрожжей.





Один из уникальных проектов пивоварни и лично Леонардо Ди Винченцо – «охота за дрожжами». Его цель – получение «локальных» дрожжей, характерных для той местности, где расположена пивоварня. Природное окружение Боргорозе к этому полностью располагает.

В подветренных местах заповедника на деревьях размещаются специальные ловушки с гелевой субстанцией, в которые «ловятся» дикие дрожжи. Затем они изучаются в лаборатории, отбираются, культивируются и используются в процессе варки некоторых сортов пива Birra DelBorgo



Коллаборации с американской Dogfish Brewing Company и шотланской BrewDog



Огромное внимание в последние годы на Birra Del Borgo уделяется экспериментам с выдержкой пива в бочках разных видов и спонтанным брожением. Для этих целей используется помещение старой пивоварни Collerosso.



Сбраживание пива по методу шампанских вин – деревянные пюпитры, шампанские бутылки, ремуаж, выдержка в течении долгого времени, дегоржаж



Уникальный способ сбраживания пива – глиняные амфоры, специально изготовленные для Birra Del Borgo. Способ, пришедший из древних времен, когда пиво, как и вино, хранилось в амфорах.



Амфоры были изготовлены в 2011 году специально по заказу пивоварни профессиональным гончаром. Объем составляет всего 800 литров, поэтому распространение этого пива крайне ограничено.



Совместно с Сэмом Каладжоне из Dogfish Head Brewery и Тэо Муссо из Valadin было сварено пиво Etrusca по античному рецепту с использованием сараголлы (античная культура пшеницы, росшая в Центральной Италии), лесных орехов, гранатов, меда, древесной смолы и вяленого винограда. Сбраживается это пиво в тех самых амфорах с помощью культуры дрожжей возрастом 1500 лет, найденной при археологических раскопках.



В 2016 году в Боргорозе открылся фирменный бар Birra Del Borgo при пивоварне – Il Bancone



IL BANCONE 

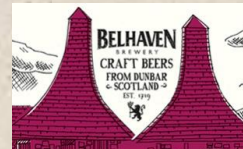
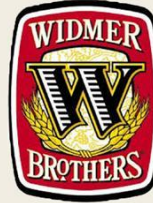


birradelborgo

Позиционирование на российском рынке импортного крафтового пива



- Премиум
- Средний
- Эконом



Le classiche

(КЛАССИЧЕСКИЕ СОРТА)



RateBeer 



ReAle

(РЕ-ЭЛЬ)



Стиль (Style): India Pale Ale (IPA)

Алкоголь (ABV): 6,4 %

Плотность (Plato): 16,8°

Горечь (IBU): 41

Сочетание с едой: суп из спельты (вид пшеницы), острые блюда, козий сыр

Фасовка: бутылки 12х0,33 л, кег 24 л

«ПЕРВЫЙ, ОРИГИНАЛЬНЫЙ, ЕДИНСТВЕННЫЙ
НАСТОЯЩИЙ»

Флагманский сорт пивоварни, вдохновленный на создание традиционными индийскими бледными элями, наиболее известными своим обильным охмелением. Пиво янтарного цвета, охмеленное английским East Kent Golding и американским Cascade, придающими характерный аромат цитрусовых фруктов (грейпфрутов и апельсинов) и легкие перцовые нотки. Карбонизация слабая, что сделано для соблюдения канонов стиля, тело средней плотности с долгим хорошо ощутимым горьким послевкусием.

RateBeer 



ReAle Extra

(РЕ-ЭЛЬ
ЭКСТРА)

Стиль (Style): American Pale Ale (APA)

Алкоголь (ABV): 6,4 %

Плотность (Plato): 14,4°

Горечь (IBU): 75

Сочетание с едой: острые блюда, жареное мясо

Фасовка: бутылки 12x0,33 л, кег 24 л

Старший брат классического ReAle, отличающийся тем, что при его охмелении было использовано в 3 раза больше американского хмеля и иная техника охмеления – весь хмель был добавлен на последние 10 минут варки. Такой способ задачи хмеля придает пиву взрывную палитру ароматов от цитрусовых до смолистых. Послевкусие сухое, с интенсивной горечью и нотками мандариновой цедры.





Duchessa

(ГЕРЦОГИНЯ)

Стиль (Style): Saison

Алкоголь (ABV): 5,8 %

Плотность (Plato): 14,3°

Горечь (IBU): 21

Сочетание с едой: блюда из морепродуктов, сыры

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

Один из первых и флагманских сортов Birra Del Borgo, сваренный в стиле классического бельгийского сэзона. Вместо ячменного солода в этом сорте используется спельта – зерновая пшеничная культура, произрастающая в региональном природном заповеднике «Горы Дюшесса», рядом с которым находится пивоварня. Пиво светло-золотистого цвета с ярким ароматом фруктов, цветов и легкой перечностью. Вкус пряный, освежающий, с нотками свежих фруктов, небольшой карбонизацией.

RateBeer 



KeTo Reporter

(KeTo
PeПортер)

Стиль (Style): Porter Al Tabacco

Алкоголь (ABV): 5,2 %

Плотность (Plato): 15,6°

Горечь (IBU): 23

Сочетание с едой: темный шоколад

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл, кег 24 л

Это классический английский портер с добавлением табачных листьев сорта Кентукки, которые используются при изготовлении традиционных итальянских сигар из региона Тоскана. В результате получилось очень темное пиво с богатым ароматом табака, специй и грецких орехов.

Во вкусе доминируют жженые нотки с легкой кислинкой, а табак придает вкусу перечность и тепло.





RateBeer 



My Antonia (МОЯ АНТОНИЯ)

Стиль (Style): Imperial Pilsner

Алкоголь (ABV): 7,5 %

Горечь (IBU): 76

Плотность (Plato): 18°

Сочетание с едой: красное мясо, традиционная итальянская паста agnolotti

Фасовка: бутылки 12x0,33 л, кег 24 л

Это пиво для Birra Del Borgo является своего рода путешествием в мир низового брожения. Первоначально сварено совместно с американской пивоварней Dogfish Brewing Company. При варке используется технология сухого охмеления смесью американских и европейских хмелей – Simcoe, Warrior и благородный Saaz. Это имперский, а потому крепкий пилснер, с интенсивным, но при этом сбалансированным вкусом и ароматом.

Названо в честь одноименной классической новеллы американской писательницы Уиллы Кэсер.



RateBeer 



Maledetta

(ПРОКЛЯТА
Я)

Стиль (Style): Belgian Ale

Алкоголь (ABV): 6,2 %

Плотность (Plato): 16,2°

Горечь (IBU): 31

Сочетание с едой: острые блюда из мяса

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

Этот сорт посвящен «Проклятому тосканскому сигарному клубу» и представляет собой сочетание двух пивоваренных культур – бельгийской и британской. Это пиво янтарного цвета с глубоким и интенсивным ароматом цитрусовых и цветов. Используемое сочетание хмелей и дрожжей придает пиву уникальный характер. Сначала во вкусе чувствуется мед, затем к нему примешиваются нотки ириса и цитрусовых, а завершает все умеренная пряная горечь.



Cortigiana (КУРТИЗАНКА)

Стиль (Style): Saison

Алкоголь (ABV): 5 %

Плотность (Plato): 12,4 °

Горечь (IBU): 34

Сочетание с едой: блюда, приготовленные способом обжарки

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

Подобно легкомысленной даме из дней прошлого, Cortigiana делает все возможное, чтобы завоевать любовь к себе. Сначала она соблазняет своей завораживающей свежестью, затем она демонстрирует свою решительную настойчивость, которая быстро заставляет вас сделать второй глоток. Трудно противостоять её очаровательному аромату, в котором цитрусовые и цветочные ароматы, придаваемые хмелем, сочетаются с медовыми нотами солода и интригующими пряными нотами в послевкусии этого потрясающе питкого и лёгкого пива.

Вы можете предать её, но никогда не прощайтесь с ней!



(ПШЕНИЦА ОДНОЗЕРНЯНКА)

Стиль (Style): Saison

Алкоголь (ABV): 6,1 %

Плотность (Plato): 15,1 °

Горечь (IBU): 23

Сочетание с едой: супы из злаков, мягкие сыры

Фасовка: кег 24 л

Enkir (Einkorn) или *Triticum monococcum* – это окультуренный вид древней дикорастущей пшеницы однозернянки. Именно эта зерновая культура играет ведущую роль в данном сорте, составляя 55 % от всей солодовой базы этого пива. Использование однозернянки придает вкусу пива необычные пряные и смолистые нотки, которые прекрасно сочетаются с ароматом желтых фруктов.

Первоначально этот сорт был сварен в коллаборации с владельцами мельницы Марино из итальянской коммуны Коссано-Бельбо (регион Пьемонт, провинция Кунео), которая производит различные виды хлеба.

Le Stagionali

(СЕЗОННЫЕ СОРТА)





Genziana

(ГОРЕЧАВКА)

Стиль (Style): Spiced/Herb ale

Алкоголь (ABV): 6,2 %

Плотность (Plato): 15,1°

Горечь (IBU): 25

Сочетание с едой: классические сыры и сыры с травами

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

Пиво, напрямую связанное с месторасположением пивоварни Birra Del Borgo, или ее терруаром, если оперировать терминами из мира виноделия. При варке этого сорта используется специальный ингредиент – корень горечавки, растущей в окрестностях пивоварни. Горечавка – многолетняя трава или полукустарник, получившая свое название из-за очень горького вкуса корней и листьев. Собранные корни задаются на 2 последних минуты варки, чтобы не испортить вкус пива излишней горечью. В аромате преобладают нотки сухого дерева, перца и цветов. Во вкусе вначале чувствуется мед, сопровождаемый вкусовыми нотками цветов, перца и манго. Послевкусие деликатное и устойчивое.



La Saracena

(САРАЦИН)

Стиль (Style): Specialty Grain

Алкоголь (ABV): 4,1 %

Плотность (Plato): 10°

Горечь (IBU): 40

Сочетание с едой: салаты из овощей, кус-кус, темпура из овощей

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

La Saracena – это сезонный сорт, который является результатом сотрудничества Birra Del Borgo с фермой Poggi di Gabriele Poggi. Главная особенность этого сорта – использование большого количества гречихи, выращиваемой на ферме Poggi, совместно с ячменным и пшеничным солодами.

Это легкое и освежающее пиво светло-золотистого цвета с белоснежной легкой пеной. В основе аромата и вкуса лежит гречиха, оттеняемая нотками зерна, травы и пряных дрожжей.

Le Bizzarre

(«СТРАННЫЕ» СОПТА)



RateBeer 



Hoppy Cat

(ХМЕЛЬНОЙ КОТ)



Стиль (Style): Cascadian Dark Ale

Алкоголь (ABV): 5,8 %

Плотность (Plato): 15,6°

Горечь (IBU): 55

Сочетание с едой: блюда на гриле

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

Это пиво варится с использованием жареного солода и североамериканского хмеля. Цвет черного кофе, в аромате сочетание жареного солода и цитрусовых. Во вкусе преобладает смолистая хмелевая горечь с нотами цитрусовых и жженый хмель. При этом, это пиво очень сбалансированное и удивительно легко пьется, несмотря на горечь в 55 IBU.



RateBeer 



Perle ai Porci

(Жемчуг перед
свиньями)

Стиль (Style): Oyster stout

Алкоголь (ABV): 5,2 %

Плотность (Plato): 15,2°

Горечь (IBU): 39

Сочетание с едой: устрицы, морепродукты, красное мясо

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл, кеги 24 л

Этот стаут сварен с добавлением 15 килограмм на 500 литров сусла свежих устриц редкого сорта Fin de Claire N2 прямо с их раковинами. Пиво с ярким жженым ароматом и вкусом, сдобренным легкими пряными и минеральными нотками, получаемыми от устричных раковин, и легким, слегка соленым послевкусием.



RateBeer 



Rubus

(МАЛИНА)

Стиль (Style): Spiced Ale

Алкоголь (ABV): 5,8 %

Плотность (Plato): 15,2°

Горечь (IBU): 21

Сочетание с едой: свежие фрукты, фруктовые десерты

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл, кеги 24 л

Rubus idaeus – что в переводе с латинского означает малина – главное действующее лицо в этом сорте. Для производства этого пива используется сорт Duchessa, в который добавляется 100 грамм свежих ягод малины на каждый литр. Ягоды добавляются уже после контролируемого процесса брожения и инфицируют сусло дикими дрожжами, в результате чего начинается спонтанное брожение, которое придает пиву уникальный вкус и аромат свежих ягод. Это пиво способно прекрасно заменить розовое игристое вино в качестве аперитива.

RateBeer 



Prunus
(ВИШНЯ)



Стиль (Style): Fruit Beer

Алкоголь (ABV): 5,8 %

Плотность (Plato): 15°

Горечь (IBU): 21

Сочетание с едой: тушеное мясо, чизкейк, фруктовые десерты

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

Prunus (научное ботаническое название вишни, Prunus Avium или Cerasus, в зависимости от сорта) производится путем добавления в сусло для пива сорта Duchessa 20% свежих ягод вишни с косточкой. В отличие от классического бельгийского крика, это пиво не такое сладкое, поскольку в него не добавляется сахар, а ингредиенты, используемые при приготовлении исходного сорта Duchessa, придает вкусу мягкости и отлично сбалансированное горькое послевкусие.

RateBeer 



(КЛУБНИКА)



Стиль (Style): Sour / Wild Ale

Алкоголь (ABV): 5,3 %

Плотность (Plato): 15°

Горечь (IBU): 21

Сочетание с едой: свежие фрукты, фруктовые десерты

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

Для производства этого пива используется сорт Duchessa, в который добавляется 100 грамм свежих ягод клубники на каждый литр. Ягоды добавляются уже после контролируемого процесса брожения и инфицируют сусло дикими дрожжами, в результате чего начинается спонтанное брожение, которое придает пиву уникальный вкус и аромат свежих ягод.

RateBeer 



Sedicigradi

(ШЕСТНАДЦАТИГРАДУС
НОЕ)

Стиль (Style): Barley Wine

Алкоголь (ABV): 16 %

Горечь (IBU): 37

Сочетание с едой: десерты из шоколада, ванили,
карамели

Фасовка: бутылки 12x0,33 мл

16 градусов крепостью, 16 месяцев это пиво проводит в деревянных бочках. Выдержка придает пиву уникальное и сложное сочетание вкуса, аромата и цвета. Пиво иссиня черного цвета с ярким насыщенным ароматом сухофруктов и ванили. Во вкусе сочетание нот ванили и орехов, солода, деликатная сладость, согревающий алкоголь. Прекрасное десертное пиво.

