



BIELLA
G. MENABREA & FIGLI

CASA FONDATA NEL 1846





Вельф и его братья Антонио и Жан Баттиста Каракчио основали пивоварню в 1846 году в городе Биелла у подножия Альп.

В 1854 году братья отдали в аренду пивоварню Джузеппе Менабреа и Антонио Циммерманн. Менабреа и Циммерманн приобрели пивоварню в 1864, а в 1872 году семья Менабреа стала единоличным владельцем пивоварни.

Пивоваренный завод с тех пор пережил две Мировые войны, переходя от отца к сыну в течение поколений по сей день управляется семьей Menabrea.



BIELLA
G. MENABREA & FIGLI

CASA FONDATA NEL 1846



MENABREA – это итальянская малая пивоварня, производящая за год меньше, чем большинство крупных пивоваренных заводов производят за 2-3 дня.

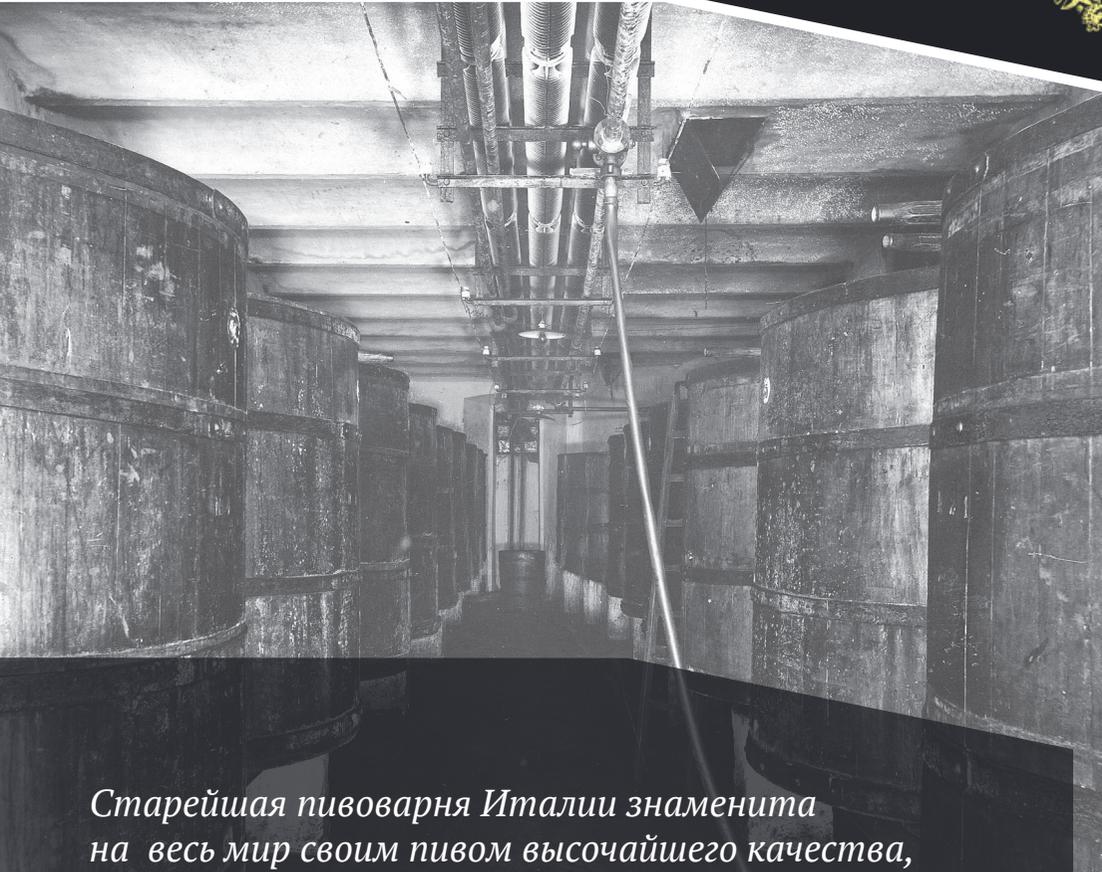
35 лет назад для производства пива использовали солод и рис, но потом обнаружили, что рис слишком сложно обрабатывать на пивоварне. И перешли на классическую основу – ячмень, солод и дрожжи.



Процесс производства остается традиционным и сегодня: неспешный и под чутким наблюдением самой семьи Menabrea, что положительно влияет на качество и в значительной степени способствовало международному успеху пивоварни.

BIELLA
G. MENABREA & FIGLI

CASA FONDATA NEL 1846



Старейшая пивоварня Италии знаменита на весь мир своим пивом высочайшего качества, при приготовлении которого используют чистейшую воду, стекающую с вершин Альп напрямую к заводу.

Особенностью в производстве пива является виртуозное сочетание современного и традиционного (классического) подхода в пивоварении. В подвалах пивоварни находятся tanks брожения пива, в начале устанавливается температура 14 C, спустя 2 недели, когда ферментация завершается температуру снижают до 0 C, далее пиво дображивает в течении 4-х недель в горизонтальных танках. Ранее функцию дображивания выполняли бочки из словенского дуба, их место заняли более технологичные металлические, но такого же объема.

На сегодняшний день на пивоварне установлено оборудование с 1986 года.



BIELLA
G. MENABREA & FIGLI

CASA FONDATA NEL 1846

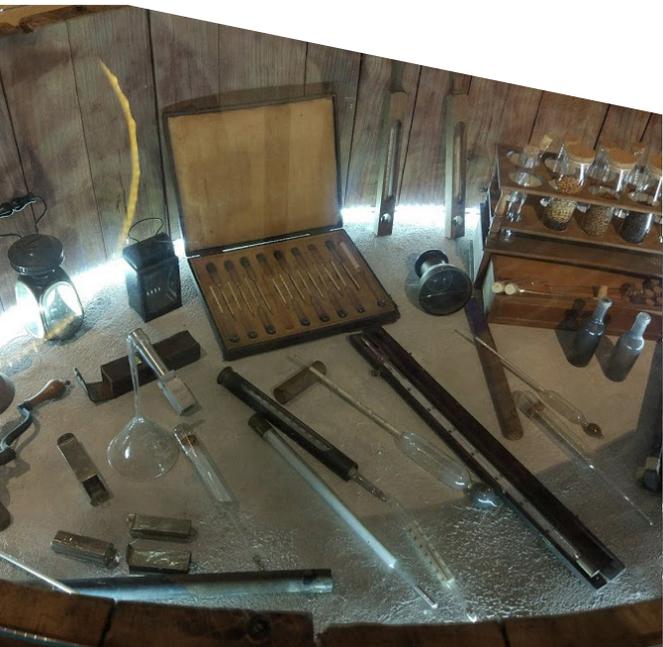


В 2005 году к управлению пивоварни приходит Франко Тэди, наследник семьи Менабреа в 5-й генерации.

Франко сохранил семейные традиции и подход к пивоварению, не став гнаться за объемами и прибылью. В дань традициям и огромной истории, Франко построил на пивоварне музей, которые отражает большой массив технологий, инноваций (их было не мало!) и убранства на различных временных этапах развития пивоварни и рынка пива.



Сегодня Менабреа экспортируется в более 20 стран мира и имеет безупречную репутацию.



BIELLA
G. MENABREA & FIGLI
CASA FONDATA NEL 1846



MENABREA LA 150° BIONDA

Лучшее сырье, долгое созревание и чистая, легкая вода из Альп Биелла дали этому Лагеру, начиная с 1846 года, полный и изысканный вкус. Это хорошо сбалансированное пиво с выразительным цветочным - фруктовым ароматом и мягким вкусом.

ABV – 4,8%
Бутылка 0,33л
Кег 24л (пластик)

MENABREA LA 150° AMBRATA

Пиво производится по традиционному рецепту семейной пивоварни Menabrea. Янтарное пиво, типа лагер. С выраженным вкусом обжаренной карамели, приготовленное в особенном стиле «Marzen».

ABV – 4,8%
Бутылка 0,33л



BIELLA
G. MENABREA & FIGLI

CASA FONDATA NEL 1846



В европейских конкурсах Менабреа прекратила участвовать в 1925 году. С 1995 года единственной площадкой для участия становится WORLD BEER CHAMPIONSHIPS (CHICAGO, ILLINOIS – USA).

*Как говорит Франко:
«Мы участвуем только
в тех конкурсах, где дегустации и оценки пива возведены в рамки культуры».*



**GOLD MEDAL 2005, 2006,
2007, 2008, 2010, 2011
WORLD BEER CHAMPIONSHIPS
(CHICAGO, ILLINOIS – USA).**

BIELLA
G. MENABREA & FIGLI
CASA FONDATA NEL 1846



ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ!

За 170 лет пиво от Менабреа превратилось в национальную гастрономическую культуру. Сегодня у пивоварни сложился исторический пул сыроваров, которые готовят свои сыры на основе пивной дробины от Менабреа. От отца к сыну сыровары передают верительные грамоты на покупку сырья от Менабреа.



BIELLA
G. MENABREA & FIGLI

CASA FONDATA NEL 1846