



E queste sono  
le nostre birre:

**„Pfeffer hell“**

la nostra birra chiara, naturalmente torbida, ad alta fermentazione, leggera e gradevole, a basso contenuto di luppolo, aromatica con grado saccarometrico 13% e volume alcolico di ca. 4,2% Vol.

**„Pfeffer schwarz“**

la nostra birra scura, naturalmente torbida, a bassa fermentazione, abboccata, aromatica con grado saccarometrico 13% e volume alcolico di ca. 4,5% Vol.

**„Pfeffer weiß“**

la nostra birra di frumento, naturalmente torbida, ad alta fermentazione, a basso contenuto di luppolo, molto gradevole con grado saccarometrico 13% e volume alcolico di ca. 4,2% Vol.

**Alla salute, dunque!**



## Sommario:

- ▶ Birra della casa in una regione di vini? pag. 1
- ▶ Il sorriso di una locandiera pag. 2
- ▶ Sempre in sintonia
- ▶ Un robusto quartetto: pag. 3  
malto, luppolo, lievito e acqua
- ▶ Un vero piacere pag. 4
- ▶ Storia della birra



# Birra della casa in una regione di vini?

Perché no, ci chiedevamo già da tempo. Una piccola fabbrica di birra del resto avrebbe potuto costituire uno straordinario arricchimento per la Cantina del Pfefferlechner. C'era pur tutto quanto necessitava: sufficiente spazio, un giardino ombreggiato, un avventuroso parco giochi che rendeva meno onerosa ai padri assetati la sorveglianza dei bambini e una vecchia rimessa che attendeva di essere trasformata in una „piccola fabbrica di birra“.

Sin dall'inizio fu chiara l'idea fondamentale: dare ai nostri ospiti la possibilità di vedere coi loro occhi come nascono le nostre birre. Nella

maggior parte delle birrerie infatti il visitatore può al massimo vedere il bollitore. Da noi è tutt'altra cosa: dall'orzo prima della macina al tank in cui vengono conservate, nella birreria del Pfefferlechner si può vedere ogni cosa e l'estimatore della birra può godersi la sua „Pfeffer“ o „Pfeffer Weiße“ appena spillata camminando tra bollitore, fermentatore e serbatoio. Il principio supremo è la qualità. E la qualità è garantita oltre che dalla severità della legge sulla genuinità degli ingredienti, dall'esperienza del nostro maestro birraio che vigila sul processo di produzione con occhi da Argo.



## Il sorriso di una locandiera vale quanto la buona schiuma sulla birra

(Ludwig Thoma)

Al Pfefferlechner Lei troverà entrambi. E in più la schietta atmosfera di una genuina locanda; la Stube nostrana, l'antica cantina, il cortile interno, ombreggiato, con un angolo ventilato e accogliente, ideale per sostare. E naturalmente per bere e mangiare allegramente. Molti sono i prodotti fatti in casa: vino, birra, grappa, Speck e trote affumicate. Dalla cucina arrivano pietanze succulente: stinco di maiale, costine,

irresistibili affettati e formaggi sull'assicella, piatti tirolesi. E dessert quali gli Strauben, appena tolti dalla padella. Una vera delizia è poi la "Gupffleisch": durante la distillazione, il collo di maiale viene cotto nel vapore della grappa, una prelibatezza che si scioglie sulla lingua. Nessuna meraviglia se al Pfefferlechner sono molti i tavoli prenotati regolarmente dai clienti fissi.



## Sempre in sintonia

In primo luogo, c'è molto spazio: un vasto giardino ombreggiato con accanto un ampio parco giochi con „il paese degli indiani“, una pista naturale per birilli, un recinto con animali domestici e, non ultimo, un ampio parcheggio. In secondo luogo, c'è sempre l'atmosfera giusta: semplice,

cordialmente amichevole, familiare. Con musica una volta alla settimana. Ogni primo martedì del mese viene distillata la grappa e quindi degustata nella cantina. Particolari avvenimenti si susseguono nel corso dell'anno: festa del pesce, pittura all'aperto e, naturalmente, la castagnata.

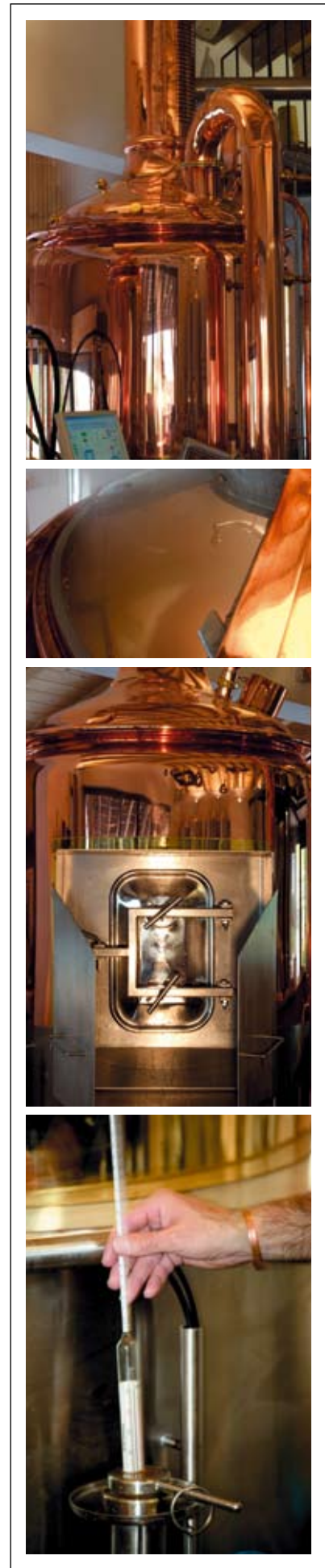


## Un robusto quartetto: malto, luppolo, lievito e acqua

“Se hai un amico, versagli una birra. Se lo ami davvero, allora insegnagli a farla.” Così recita un antico proverbio persiano. E noi riteniamo farLe cosa gradita spiegarLe brevemente come viene prodotta la nostra birra. Nella produzione della birra, per prima cosa il malto deve passare alla macina, dove vengono macinati i chicchi del malto (orzo, frumento). Il malto così ottenuto, contenente carboidrati, proteine e vitamine, viene quindi immesso insieme all’acqua nel fermentatore per l’ammontamento. Nel contenitore del mosto il mosto viene poi scaldato a diverse temperature. Con ciò gli enzimi naturali contenuti nei chicchi di malto, gli amidi insolubili dei cereali, si trasformano in maltosio. Durante questa fase, inoltre, divengono solubili le componenti del malto essenziali per la fabbricazione della birra.

Il passo successivo per arrivare alla birra è il tank per la chiarificazione, dove le componenti solide del mosto vengono separate dal liquido. I birrai parlano di „vinacce del malto” – si tratta soprattutto di crusca dei cereali – e di mosto. Il mosto che defluisce dal tank di chiarificazione, in cui sono contenute tutte le componenti solubili e nobili del chicco di malto, raggiunge ora il bollitore, dove viene aggiunto il luppolo, l’ „anima della birra“, e il mosto viene fatto bollire

per circa un’ ora. Quanto più luppolo si aggiunge (circa 100- 400 grammi per ettolitro), tanto più amarognola sarà poi la birra pronta. Ora, prima che venga aggiunto il lievito e possa iniziare la fermentazione, il mosto deve essere raffreddato nell’apposito refrigeratore. Nel fermentatore il lievito trasforma il maltosio sciolto nel mosto in acido carbonico e alcol. Con lievito a bassa fermentazione ciò avviene a temperature tra i 4 e 9 gradi; con lievito ad alta fermentazione sono necessari 15 – 20 gradi. Dopo che il lievito ha compiuto il suo lavoro, viene estratto e si parlerà di „birra giovane“. Ma prima che la birra venga travasata o versata, il mastro birraio le concede ancora una volta una pausa. Nella cantina d’invecchiamento essa fermenta fino alla sua piena maturazione.





## Un vero piacere!

La birra fa bene alla salute! Stimola la funzione cardio-circolatoria, favorisce la digestione, agisce positivamente sull'irrorazione sanguigna ed elimina dal corpo attraverso i reni numerose sostanze tossiche. In poche parole, la birra è una bevanda che oltre a dare piacere, rilassare e rinfrescare, fornisce vitamine, minerali e microelementi. Naturalmente contiene anche alcol, per cui si consiglia di alzare il boccale, senza alzare troppo il gomito.



## Storia della birra

La birra veniva prodotta già a partire dal 5000 – 3000 a.C. . Sumeri, Assiri, Babilonesi, Siriani ed Egiziani furono contemporaneamente pionieri dell'attuale birra.

Nell'alto Medioevo i primi conventi incominciarono a produrre la birra. Essa non veniva prodotta esclusivamente per uso proprio, bensì distribuita inizialmente gratuitamente a pellegrini, viandanti e bisognosi. Più tardi divenne una fonte lucrativa di reddito.

Poiché la birra era all'epoca l'unica bevanda che nel corso della sua preparazione veniva sterilizzata almeno una volta, costituiva la bevanda più

sana del Medioevo e del primo evo moderno. Fino al XIX secolo, la birra veniva prodotta con alto grado saccarometrico, perché richiedeva un raffreddamento minore. Era tuttavia limitatamente conservabile. Le birre a basso grado saccarometrico venivano prodotte solo nei mesi invernali e per queste veniva impiegato il ghiaccio naturale di paludi gelate. Per elevare la qualità delle birre offerte, il Duca Guglielmo di Baviera emanò nel 1516 una legge, la „deutsche Reinheitsgebot“, che prescriveva l'esclusivo impiego delle materie prime acqua, malto, luppolo e - più tardi - lievito.



Fam. Laimer · 39011 Lana / Via San Martino  
Tel 0473 / 56 25 21 · Fax 0473 / 94 59 96  
[info@pfefferlechner.com](mailto:info@pfefferlechner.com) · [www.pfefferlechner.com](http://www.pfefferlechner.com)