

APPENZELL, CAPOLUOGO DEL CANTONE PIÙ PICCOLO DELLA SVIZZERA, È UNA CITTADINA AI PIEDI DEL MASSICCO DELL'ALPSTEIN, CON SPLENDEDE CASE, STRADE PULITISSIME, UNA PIAZZA CHE È RIMASTA, COME UN TEMPO, IL CUORE DELLA CITTÀ. È IN QUESTO PAESAGGIO INTATTO CHE LA FAMIGLIA LOCHER PRODUCE BIRRA DA PIÙ DI 5 GENERAZIONI

Birre Appenzeller

di Guja Vallerini

IN VETRINA



La Birreria Locher è stata fondata dalla famiglia omonima nel 1886 ed è, oggi, l'ultima birreria rimasta in città. Una birreria indipendente che si è fatta conoscere sul mercato svizzero, e oltre, per le sue birre speciali e tradizionali. Prodotte infatti artigianalmente secondo i procedimenti trasmessi da antichi mastri birrai, le Bières d'Appenzell vantano le migliori materie prime, l'acqua purissima delle Alpi Svizzere, le migliori specie di luppolo e di orzo, fra cui spicca l'orzo biologico coltivato in Italia, nella bassa Engadina, che Karl Locher, titolare della Birreria, non esita a pagare più di quanto gli costerebbe se lo acquistasse in Germania: *la qualità ha il suo prezzo*, questo è il suo motto, e la lenta crescita dell'orzo in alta quota

gli permette di dare alla sua birra un gusto più intenso. Per questa famiglia di birrai la tradizione ha un significato importante, non dimenticano infatti che la parola deriva dal latino "tradere", cioè trasmettere e riproporre: a loro, come a noi tutti, la storia insegna che alcune cose scompaiono, altre restano, o ritornano. Meditare sul passato, conservare e trasmettere ciò che c'è di positivo, eliminare tutto ciò che non è funzionale e che non rispetta la salute delle persone e della natura, sviluppare l'esperienza fa parte del codice genetico della Birreria Locher che ha come obiettivo la continuità della qualità e del "carattere" delle sue Bières d'Appenzell; ciò non ha significato, né significherà mai, mancanza di adattamento ai tempi, anzi, la modernizzazio-

ne costante degli impianti è parte integrante di quel concetto di tradizione nella qualità che abbiamo appena descritto. È proprio questo approccio alla produzione che permette ad una piccola Birreria con più di 120 anni di storia di far fronte alla sempre più agguerrita concorrenza. Dalla gamma di Bières d'Appenzell in Italia, attraverso l'agente Luciano Supino, giungono 5 specialità: **Calvinus**, bianche non filtrate all'arancio, **Castégna**, birra alle castagne, **Schwarzer Kristall**, scura dal gusto di cioccolata con retrogusto di liquirizia e caffè, **Weizenbier**, l'unica birra artigianale con malto di frumento della Svizzera Tedesca, e la favolosa **Happy Green**.

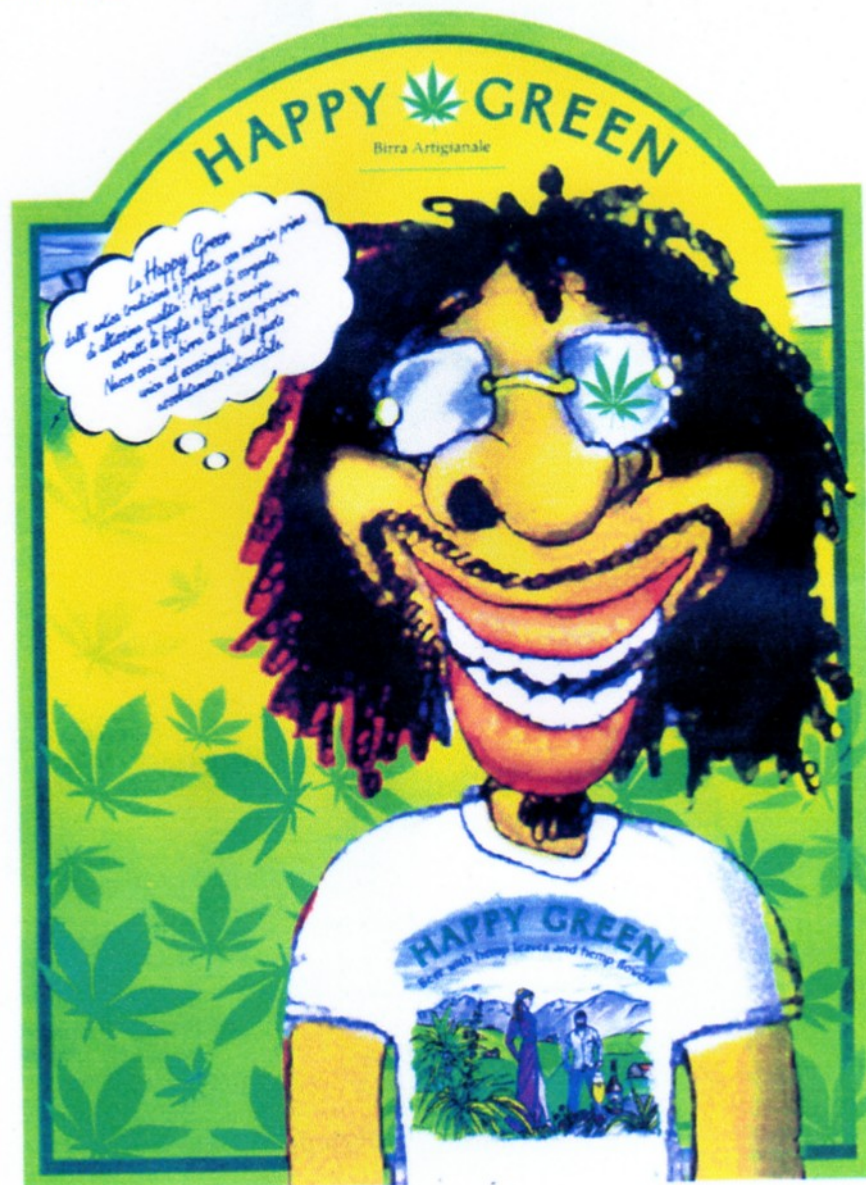
Birra artigianale Happy Green

g.a. 5,2% vol.
 Birra bionda torbida per i lieviti presenti in abbondanza, prodotta artigianalmente con il metodo dell'alta fermentazione con ingredienti scelti accuratamente, fra cui il luppolo di malto Viennese, e ottenuta con l'estratto delle foglie e dai fiori di canapa uniti alla tradizionale arte birraia. Una birra fresca e dissetante, intensamente aromatica. Un breve magazzinaggio lega l'aroma della canapa a questa birra particolare e unica. Si consiglia di servirla ben fredda, versandola dalla bottiglia in una sola volta.



Scheda tecnica

Colore: chiaro, naturale, torbido
 Schiuma: compatta e persistente
 Gusto: aroma e retrogusto dolciastro di Canapa Intensa
 Luppatura: amaro facile
 Confezione: bottiglia cl 33



Birre Appenzeller
 Agente per l'Italia:
Luciano Supino
 Cell. 335 311258
 Tel. 06 20749014
 Fax 06 20766196
 e-mail: info@gsdistribuzione.com

IN VETRINA