



32 VIA DEI BIRRAI SRL

Via Cal Lusent, 41 - Onigo di Pederobba - TV - Tel. 0423.681983

info@32viadeibirrai.com - www.32viadeibirrai.it

Quella di 32 Via dei Birrai è una storia di passione per un prodotto naturale e di meticolosa cura per il dettaglio. Birra, materie prime, design, comunicazione, innovazione, processo produttivo, eco compatibilità, attenzione al sociale: tutto questo è l'universo 32. Il birrificio, nato nel giugno 2006, è la sintesi di percorsi professionali diversi che hanno saputo integrarsi alla perfezione: Fabiano Toffoli, uno dei birrai italiani più apprezzati e riconosciuti, Lorenzo Michielin, il direttore commerciale che ha saputo rapidamente far conquistare all'azienda una fama anche internazionale, e Alessandro Zilli, ingegnere che si occupa di R&S con l'apporto di innovazione tecnico-scientifica che contribuisce fortemente oggi a contraddistinguere il prodotto nel mercato e Mauro Gajo che, entrato in forze ad attività avviata, è entrato nel Direttivo per seguire nello specifico il mercato italiano.



CURMI

Wheat
alta - 5,8%



OPPALE

Blond Ale
alta - 5,5%



AUDACE BIO

Belgian Ale
alta - 8,4%



NEBRA

Strong Ale
alta - 8,0%



B.B.C. SRL - BIRRIFICIO ACELUM
Via Olivi, 91 - Possagno - TV - Tel. 0423.1950678
info@birrificioacelum.it - www.birrificioacelum.it

Il nostro sogno nasce dalla passione per la Buona Birra. Da oltre vent'anni promuoviamo la cultura della birra prodotta con metodi artigianali, esaltandone così le qualità e le caratteristiche organolettiche. Tutte le nostre birre sono prodotte con metodi tradizionali ma tecnologicamente avanzati. Non sono microfiltrate e pastorizzate. Il controllo di qualità e la ricerca delle materie prime sono quasi maniacali, vengono adottate tutte le misure necessarie a garantire il miglior prodotto. La fermentazione è monitorata costantemente da un sistema computerizzato e il prodotto viene tenuto a bassa temperatura per lunghi periodi di tempo, questo permette di ottenere un'ottima pulizia naturale da lieviti e luppoli. A questo punto la nostra birra viene lasciata a riposare in celle a temperatura controllata fino al momento della perfetta maturazione e, solo a questo punto, è pronta per essere gustata.



DO'STORIESKI

Bianca/Farm Ale
alta - 5,0%



FREYA

Ai Cereali
alta - 5,5%



ANARKICA

Summer Ale
alta - 3,8%
- 11 -



TWENTY

Golden Ale
alta - 4,0%



DELIZIA

Belgian Dark Strong Ale
alta - 9,0%



BIRRA DEL NANI

Via Giolitti, 5 - Morgano - TV - Tel. 392.4467853
birramorgana@gmail.com - www.birradelnani.it

UNO ... DUE ... TRE ... BIRRA!!!

A questo slogan si rifà la BIRRA DEL NANI, prodotta da Paguda (Birra Morgana).

La BIRRA DEL NANI nasce da una precisa idea, nessuna pastorizzazione, nessuna filtrazione, nessuna aggiunta che non sia acqua, malto, luppolo e lievito.



NANI 3

Wheat
alta - 5,0%



NANI 2

American Pale Ale
alta - 5,0%



BIRRA MASTINO SRL SOC. AGRICOLA
Via Caduti sul Lavoro, 11 - Bussolengo - VR - Tel. 327.8463144
commerciale@birramastino.it - www.birramastino.it

Birra Mastino è il birrificio artigianale della città di Verona, a quest'ultima si ispirano il nome, il marchio e tutti i nomi delle birre. Nato più di dieci anni fa, solo dal 2015 ha visto una rapida evoluzione in termini produttivi ed organizzativi, che hanno portato a proporre birre artigianali dal carattere unico e distintivo. La vocazione principale è orientata alle basse fermentazioni, con birre in stile che si rifanno a questa importante tradizione brassicola. L'accurata selezione delle materie prime e la continua ricerca sulle tecniche di produzione sono i caratteri distintivi che permettono al birrificio di proporre birre sempre ben bilanciate e molto stabili. Essendo birre prodotte con metodo artigianale, particolare attenzione viene dedicata alla maturazione che avviene in serbatoi orizzontali. Tutto ciò permette di rendere le birre Mastino pulite e limpide senza bisogno della filtrazione.



ALTALUNA
Wheat
alta - 5,6%



CANGRANDE
Helles
bassa - 4,8%



MONACO
Amber Lager
bassa - 5,6%



BERN
Doppelbock Hell
bassa - 7,5%



BIRRA MONTE BALDO

Via IV Novembre, 1 - Caprino Veronese - VR - Tel. 340.5329879
 birra.montebaldo@gmail.com - www.birramontebaldo.com

Il Monte Baldo rappresenta il nostro orizzonte, il profilo che si staglia nel nostro sguardo al mondo, il nostro lessico familiare. Per questo la scelta del nome del birrificio artigianale è stata immediata e non poteva essere che questa. Monte Baldo è la montagna di casa, significa origini e autenticità; carattere e attitudine; valori racchiusi in poche parole, ma tanto impegno. È il luogo dove torniamo ogni volta che abbiamo bisogno di ritrovare il nostro passo, la centratura, fugare dubbi, respirare a fondo, assorbire energia e coraggio. Caprino Veronese, ai piedi del Monte Baldo. Abbiamo ridato vita a un edificio storico di Caprino Veronese, portando il nostro laboratorio al centro del paese. Il birrificio artigianale, per dimensioni e logistica, è compatibile con la sua posizione tra le vie affacciate alla piazza principale, accende la curiosità di chi ci passa davanti e non ha mai visto un luogo di produzione della birra.



NAVENE
Wheat
alta - 5,0%



NAOLE
Golden Ale
alta - 4,6%



COAL SANTO
Session Ipa
alta - 4,5%
- 14 -



TELEGRAFO
India Pale Ale
alta - 5,3%



TRATTOSPINO
Brown Ale
alta - 6,5%



BIRRIFICIO BRADIPONGO SRL

Via Pin delle Portelle, 16 - Colle Umberto - TV - Tel. 0438.394992

info@birrificiobradipongo.it - www.birrificiobradipongo.it

Il Birrificio Bradipongo nasce nel 2012 dall'idea di Andrea e Anna, cugini e entrambi Tecnologi Alimentari. Con un pizzico di pazzia, abbiamo deciso di accettare la sfida di contribuire alla diffusione della cultura birraria nella nostra terra, il nord-est italiano, da sempre vocata alla produzione enologica. Abbiamo deciso di disegnare una cellula di lievito stilizzata sul nostro logo, perché immaginiamo il lievito come un mago straordinario che trasforma un mosto zuccherino, liscio e dolce-amaro nella frizzante bevanda alcolica che più di ogni altra amiamo.

Fare buona birra ed esplorare questo fantastico mondo è quello che a noi piace, e siamo sicuri che piacerà anche a voi!



IONDA

Pilsner

bassa - 4,8%



BRADIPA

India Pale Ale

alta - 6,0%



MAFALDA

Belgian Dubbel

alta - 6,5%



CANSEI

Stout

alta - 7,0%

BIRRIFICIO BRADIPONGO



BIRRIFICIO DI QUERO SRL
 Via Feltre, 23 - Quero Vas - BL - Tel. 347.5048761
info@birrificiodiquero.it - www.birrificiodiquero.it

Una consolidata cultura locale alle spalle, i consigli di esperti maestri birrai, la scelta di materie prime selezionate, conferiscono alla nostra birra un sapore unico ed autentico.

Il Birrificio di Quero nasce in un territorio dove la produzione della birra è parte integrante della cultura locale.

Offriamo una birra artigianale, non filtrata, nè pastorizzata, con un unico ingrediente speciale: la nostra passione!



PASSERELLA

Summer Ale
 alta - 3,9%



BIRRA DI QUERO

Helles
 bassa - 5,0%



SCHIEVENIN

Bock
 bassa - 6,0%
 - 16 -



DOG'S BRIDGE

Pale Ale
 alta - 6,0%



BALECH

Birra al Miele
 bassa - 5,5%



BIRRIFICIO LA PIAVE - SOC. AGR. LA RONDINE RUND'OR
Via Maglio, 8 - Moriago della Battaglia - TV - Tel. 340.3367745
info@birrifiolapiave.it - www.birrifiolapiave.it

Il BIRRIFICIO AGRICOLO LA PIAVE, aperto nell'aprile del 2017, si trova a Moriago della Battaglia, a ridosso del più importante fiume del Veneto, nel cuore della valle del Piave.

La famiglia Zanin, agricoltori da generazioni, mette tutta la sua esperienza nella produzione delle sue birre agricole, partendo dalla produzione dell'orzo coltivato nei campi adiacenti al birrificio. Con le nostre birre vogliamo idealmente ripercorrere un fiume, dal monte Peralba fino alla laguna veneta, per questo i nomi delle nostre birre ricordano località lungo il corso del fiume.

Si producono birre a bassa fermentazione ed alta fermentazione, utilizzando malto d'orzo proveniente dalle proprie coltivazioni e nuove varietà di luppoli sperimentali.



ARDITA

Wheat Waissen
alta - 5,5%



ACQUATONA

Session Ipa con Pompelmo
alta - 5,0%



PERALBA

Pilsner
bassa - 5,0%
- 17 -



VENETA

American Pale Ale
alta - 6,0%



ISOLA ROSSA

American Amber Ale
alta - 6,5%

BIRRIFICIO LA PIAVE



BIRRIFICIO VENETO SRL SOC. AGR. - "SAN GABRIEL"
 Via della Vittoria, 2 - Ponte di Piave - TV - Tel. 0422.202188
info@sangabriel.it - www.sangabriel.it

Il birrificio agricolo SAN GABRIEL, fondato nel 1997, nasce da un'idea di Gabriele Tonon, Bier-sommelier diplomato alla Doemens Academy di Monaco di Baviera. La produzione iniziò in una antica villa, a Busco di Ponte di Piave, proprio a ridosso dell'antica abbazia benedettina dove già nel medioevo si preparavano le bevande medicate, tra le quali anche la birra. SAN GABRIEL ha tutte le caratteristiche di garanzia del successo: la passione per l'Alta Qualità e il rispetto delle tradizioni. Il birrificio ospita un Museo e una tipica Osteria della Birra a testimonianza del legame con il territorio.



BIONDA
 Helles
 bassa - 5,0%



AMBRA ROSSA
 Birra con erbe
 bassa - 5,5%



HERBARIUS
 Birra con erbe
 alta - 5,9%



ZEN
 Birra con erbe
 alta - 5,5%



BIRRONE SARL

Via Fossanigo, 6 - Isola Vicentina - VI - Tel. 0444.975702

info@birrone.it - www.birrone.it

Birrone nasce dal sogno e dalla volontà di Simone dal Cortivo. “Grazie alla mia esperienza come panificatore e dalla passione per la birra fatta in casa, nell’aprile del 2008 fondo il mio birrificio, con la decisa volontà di produrre innanzitutto “birra da bere”. Con le prime produzioni di stampo tedesco arrivano i primi successi tra il pubblico e nei vari concorsi nazionali e internazionali. Nel 2013 traslochiamo nella nuova sede produttiva e subito arriva la consacrazione: la vittoria del concorso Birraio dell’Anno 2014. Nel 2016 ci ingrandiamo con un impianto da 60hl, il primo in Italia. Dal 2020 siamo Birrificio Agricolo e ci coltiviamo tutte le materie prime. “Negli ultimi anni non metto certo a freno il mio estro. Nascono continuamente altre nuove birre figlie delle mie voglie e curiosità. Luppolate, bassa fermentazione di ispirazione belga e anglosassone, sperimentazioni con il legno e la frutta e nuove collaborazioni con i birrai più importanti d’Italia. Ah, e per non farmi mancare nulla apro un nuovo locale a Bassano del Grappa e il format BIRRETTE a Grignano e a Cittadella.”



CIBUS

Heller Weizen Book
alta - 7,0%



BRUSCA

Pilsner
bassa - 4,8%



PUNTO G

Bock
bassa - 6,0%



BIRRETTIPA

India Pale Ale
alta - 6,5%



BOSCO FAGARE' SRL - "BIRRA LA RÜ"

Via Bosco del Fagarè, 4 - Cornuda - TV - Tel. 0423.839762

info@birralaru.it - www.birralaru.it

Una birra buona e naturale al 100% fatta con passione da chi ama la natura e le cose genuine. Perché la natura restituisce sempre nuova vitalità e nuova energia, caratteristiche che noi sappiamo investire nel nostro birrificio artigianale e trasformare nella buona birra LA RÜ!

La birra artigianale prende il nome dall'antico torrente "Ru Bianco" che scorreva nel bosco, mentre erbe bacche fiori radici e cortecce arricchiscono e rendono unico il gusto della birra bianca e della birra scura amalgamandosi con maestria a luppolo o malti attentamente selezionati. Si crea così "LA RÜ" una birra artigianale, innovativa, 100% naturale, senza additivi e coloranti chimici, non pastorizzata e quindi fragrante ed invitante, autentica e raffinata, impregnata dei profumi che solo il bosco sa offrire.



THYMUS

Wheat
alta - 5,8%



FINNEGAN

Irish Red Ale
alta - 5,2%



BRUMA

American Pale Ale
alta - 6,0%



RE PINO

Porter
alta - 6,0%



DEZ & DEB SNC DI DE ZOLT LUCA & C - "BIRRA DEL GRILLO"
Via del Ponte, 14 - San Pietro di Cadore - BL - Tel. 338.7319900
info@birradelgrillo.it - www.birradelgrillo.it

Il Birrificio nasce nel 2007 sul greto del fiume Piave a 1000 mt d'altezza tra le Dolomiti Bellunesi. Le birre create da Luca, note col marchio L'artigianale del Grillo, sono bevande, equilibrate, eleganti e molto legate al territorio dal quale provengono ...lo dovrete dedurre anche dal loro nome di alcune di esse che è in ladino.

Fate un tuffo tra le valli del verde Comelico e tornate a raccontarci cosa avete sentito!



WEIZE NEI
Wheat
alta - 5,0%



PAR NEI
Pilsner
bassa - 5,0%



VAIA
Pilsner alla resina
bassa - 5,0%
- 21 -



BIRRA AL MIELE DI CASTAGNO
Birra al miele/castagne
alta - 6,5%



**BIRRA ALLO ZAFFERANO
DELLE DOLOMITI**
Allo zafferano - alta - 6,0%

DEZ & DEB - BIRRA DEL GRILLO



IKON TECHNOLOGY SRL - MANTO BIANCO

Via Primo Maggio, 84 - Concordia Sagittaria - VE - Tel. 335-6573029

info@mantobianco.it - www.mantobianco.it

Manto Bianco è una sfida continua verso l'eccellenza del prodotto brassicolo. In questo entusiasmante progetto STUDIO, RICERCA, QUALITÀ e ISPIRAZIONE sono pilastri fondamentali, irrinunciabili. Un team di uomini con esperienze umane e di carriera molto eterogenee ma uniti da una comune passione per la birra artigianale, mondo a cui si avvicinano ognuno con le proprie caratteristiche, condividendo una forte curiosità e la voglia di accrescere giorno dopo giorno le proprie competenze.



BIANCOSPINO

Blanche
alta - 4,5%



PRIORITARIA

Kolsch
alta - 5,0%



PRIMULA ROSSA

Belgian Red Ale
alta - 6,4%
- 22 -



MARCO'S IPA

India Pale Ale
alta - 5,7%



PENNY BACK

Stout Russian Imperial
alta - 9,0%



IVAN BORSATO BIRRAIO D.I.

Via Povegliano, 45/2 - Camalò di Povegliano - TV - Cell. 335.6931266

birraio@ivanborsato.it - www.ivanborsato.it

La birra più “indigena” della Rassegna!!!

La grande passione per la cucina e le materie prime hanno avvicinato IVAN al mondo della birra. Le birre prodotte sono pensate per l’abbinamento col cibo, rivolte alla ristorazione ed ai curiosi. Spesso influenzato da amici chef e collaborazioni con ristoratori e panificatori, le birre si scoprono ottime anche con abbinamenti insoliti.

Pane, cibo e birra, tre amici ritrovati ...



FORMENTON

Wheat
alta - 4,5%



CALIBRO 5

Kolsch
alta - 5,0%



DAZIO

American Pale Ale Birra alla frutta - Pumpkinale
alta - 6,2%



JACK

alta - 6,0%



BABBO

Christmas Ale
alta - 6,5%

IVAN BORSATO BIRRAIO



MORGANA SRL

Via Abbate Tommaso, 66 - Quarto D'Altino - VE - Tel. 335.6179403 - Fax: 0422.739514
birramorgana@gmail.com - www.birramorgana.com

La birra Morgana® è una birra artigianale ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Nasce dalla voglia di Andrea e Francesco di poter proporre nel loro locale veneziano una birra propria, così nel 2007 con l'aiuto del padre, iniziano ad affinare la ricetta perfetta. Da quel giorno Andrea e Francesco non si sono fermati più! Alla Rassegna presentano anche Assiria, una birra prodotta per l'amico Omar, 100% biologica!



IRIDE - BIO SENZA GLUTINE

Blond Ale
alta - 4,8%



BIRRA COL FONDO

Stile Morgana Belgian Ale
alta - 5,0%

MR. SEZ

MR. SEZ DI SELVESTREL ENRICO

Piazza M. Casagrande, 4 - Campea di Miane - TV - Tel. 338.2682224

info@birramrsez.it - www.birramrsez.it

Birra Mr.Sez nasce nel 2015 come beerfirm per portare avanti una passione per il mondo della birra che sfocia nel 2017 con l'apertura del birrificio vero e proprio. Ora tutte le birre vengono prodotte nel piccolo laboratorio di Campea ma rimane invariata la grande passione che metto nel realizzare tutti i miei prodotti.

Le birre sono caratterizzate da un'attenta selezione degli ingredienti che, per le birre ad alta fermentazione sono di provenienza anglo-americana mentre per le birre a bassa sono di provenienza germano-ceca; questo per rispettare il più possibile lo stile di ispirazione che comunque viene personalmente reinterpretato donando un gusto caratteristico.



SANTA

American Summer Wheat
alta - 4,0%



HOLD FAST

Session Ipa
alta - 4,3%



ORBA

Pilsner
bassa - 5,0%
- 25 -



STRAFURBA

India Pale Ale
alta - 6,0%



BABBO SEZ

Christmas Ale
alta - 7,5%

MR. SEZ



BIRRIFICIO ARTIGIANALE
SOGNANDOBIRRA

SOGNANDOBIRRA SAS DI GRANDO PATRICE & C.
Via E. Mattei, 9/1 - Oderzo - TV - Tel. 393.4076810
sognandobirra@gmail.com - www.sognandobirra.com

Siamo Patrice (il birraio) e Alessandra (amministrativa), insieme formiamo lo staff del birrificio Sognandobirra. In comune abbiamo la passione per la buona birra e la ricerca di gusti e sapori da far degustare ai nostri clienti sfruttando l'estrosità che ci contraddistingue.

Le nostre birre sono prodotte con malti, luppoli e lieviti di primissima qualità, non sono filtrate e non sono pastorizzate, questo per offrirvi un prodotto artigianale che racchiuda in un bicchiere sensazioni gustative ed olfattive autentiche. Gli apprezzamenti per le nostre birre hanno alimentato il sogno di aprire il nostro birrificio e tutto questo si è tradotto in realtà con la nascita del birrificio artigianale SOGNANDOBIRRA, il primo in Oderzo!



MADAME BLACHE

Wheat
alta - 5,0%



SAYAMÉ

Blond Ale
alta - 5,1%
- 26 -



SISMA

Brown Ale
alta - 6,9%



VALLIS MARENI SRL - "BIRRA FOLLINA"
Via San Martino, 49 - Miane - TV - Tel. 0438.970437
info@birrafollina.it - www.birrafollina.it

La passione per il mondo della birra artigianale, una lunga esperienza nella produzione vitivinicola e nella rifermentazione in bottiglia, vent'anni di studio della produzione brassicola di tutta Europa: ecco i presupposti per l'inizio di questa avventura. Il nome deriva dall'antico borgo di Follina, lungo la pedemontana trevigiana, dove nel 2012 nasce il micro-birrificio. Proprio la sorgente del Follina, uno dei fiumi più piccoli d'Italia, regala l'acqua purissima che è alla base della produzione delle nostre birre. Birre ad alta fermentazione di ispirazione belga, non filtrate e non pastorizzate, rivolte ad un pubblico dal gusto evoluto, alla ristorazione e alle enoteche che vogliono offrire ai propri clienti un'alternativa al vino.



BRAMOSA TATTOO

Session Ipa
alta - 4.5%



BOTANICA

Golden Ale
alta - 6,0%



SANAVALLE

Belgian Amber Ale
alta - 6,0%
- 27 -



GIANA

Belgian Dark Strong Ale
alta - 8,0%



NATALINA

Christmas Ale
alta - 8,5%



ZAHRE BEER - BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA DI SAURIS
 Frazione Sauris di Sopra, 50 - Sauris - UD - Tel. 0433.866314
info@zahrebeer.com - www.zahrebeer.com

Il birrificio artigianale Zahre Beer nasce nel 1999, con l'intento di creare una birra genuina e inimitabile: un prodotto capace di rispecchiare il cuore di Sauris e della sua gente. È un'impresa difficile, condotta a 1400 metri di altezza, a Sauris di Sopra, dove una comunità intraprendente e creativa è stata in grado di trasformare il proprio patrimonio enogastronomico in un'attività imprenditoriale di successo. Anche la storia di Sandro e Massimo Petris è indissolubilmente legata alla tempra speciale di questo territorio. La dedizione senza compromessi alla qualità artigianale della birra decreta in poco tempo il successo di Zahre Beer, azienda a conduzione familiare e uno dei primi birrifici agricoli in Italia a utilizzare il malto da produzioni proprie.



PILSEN

Pilsner
bassa - 5,0%



CANAPA

Pilsner
bassa - 5,0%



ROSSA VIENNA

Rossa Lager
bassa - 6,0%
- 28 -



AFFUMICATA

Dark Lager
bassa - 6,0%



POAN BIER

Stout alle fave
alta - 6,0%



ZUSA SRL - LABI BEER

Via del Lavoro 3/B-C - Rosà - VI - Tel. 0424.582843

info@labibeer.com - www.labibeer.com

Labi sta per La Artigianale Birra Italiana, un acronimo che racchiude in sé un significato semplice ma anche di grande importanza. Diciamo che, i tratti distintivi di Labi sono: qualità, stile, novità e soprattutto tanta passione. Il nostro birrificio indipendente nasce a Rosà, vicino a Bassano del Grappa, ed è presente qui da ormai quasi 7 anni, cercando da sempre di proporre nel mercato nazionale ed internazionale un prodotto di qualità. Il birraio rievoca i classici stili birrai, soprattutto europei, aggiungendo il suo tocco creativo e prestando la massima attenzione in tutta la fase produttiva, dalla selezione degli ingredienti al controllo di qualità. Quest'anno abbiamo deciso di proporre come birra speciale la nostra gluten-free, deglutinata secondo specifico processo produttivo mantenendo lo stesso gusto ed aroma di una birra artigianale tradizionale!



LA GLUTEN FREE

Gluten Free
alta - 4,8%



LA BIONDA

Blond Ale
alta - 4,8%



LA DORATA

Belgian Ale
alta - 7,0%
- 29 -



LA AMBRATA

India Pale Ale
alta - 6,0%



LA NERA

Stout
alta - 7,0%

ZUSA - LABI BEER