



KELLERBIER

DIRETTAMENTE DA MONACO DI BAVIERA, LA CITTÀ DEI MONACI

STORIA E FATTI SUL BRAND

Franziskaner ha una tradizione birraria di oltre 600 anni.

Le origini di Franziskaner risalgono al **1363**, anno in cui il mastro birraio Sei del Vaterstetter viene menzionato per la prima volta come proprietario della "fabbrica di birra accanto ai Francescani" in Residenzstrasse a Monaco.

Il nome del birrificio deriva proprio dal monastero dei Francescani ubicato nella stessa strada.

È stato Ludwig Hohlwein, noto illustratore e pioniere dello sachplakat style, a disegnare il logo nel 1935. Da allora il frate, fiero e sorridente con in mano un boccale di birra, è il simbolo del birrificio bavarese, sinonimo di qualità ed eccellenza.

Classico ed autentico stile dal cuore della Baviera.

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LA BIRRA DI CANTINA

Kellerbier in tedesco significa "birra di cantina". Questo termine si riferisce ad una particolare tecnica di produzione della birra a bassa fermentazione prodotta in Baviera. Prima della nascita dei moderni sistemi refrigeranti, i birrai, oltre a sfruttare le basse temperature dei mesi invernali, conservavano la birra in grotte o cantine fredde, che garantivano una condizione termica stabile e fresca per tutta la durata della sua lenta fermentazione.

KELLERBIER O ZWICKEL?

Nel mondo birraio moderno, molto spesso le due tipologie vengono confuse. Questo perché, come per le Pils e le Lager, si tende a confondere lo stile birraio con la famiglia di appartenenza. Per semplificare, possiamo affermare come tutte le Zwickel siano delle Kellerbier ma non viceversa. **Nel caso di Franziskaner Keller, effettivamente, si tratta di una Kellerbier come da tradizione:** l'utilizzo dei mali tostati le dona un colore ambrato intenso, a differenza delle Zwickel, tendenzialmente chiare e con note lattiche.

LA LEGGE DELLA PUREZZA

Franziskaner segue i dettami dell'antica Legge Tedesca della Purezza (Reinheitsgebot), **una delle più antiche regolamentazioni alimentari ancora vigenti**, oltre che sinonimo di grande qualità. Si tratta di un decreto emesso dal duca Guglielmo IV di Baviera nel 1516 che imponeva l'utilizzo di soli tre ingredienti: acqua, malto d'orzo e luppolo. Il quarto ingrediente, il lievito, verrà aggiunto tempo dopo perché non se ne conoscevano ancora gli effetti.