



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 malti 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.