



Lass Dir raten, trinke Spaten!



## L'ORIGINALE LAGER BIONDA BAVARESE

### STORIA E FATTI SUL BRAND

Le origini di Spaten risalgono al **1397**, anno in cui nel registro fiscale di Monaco di Baviera viene inserito per la prima volta il nome di un mastro birraio nell'edificio di Neuhausergasse 4: Hans Welser.

Dopo frequenti cambi di proprietà, passa alla **famiglia Spatt**, da cui ancora oggi prende il nome.

Nel **1807** Gabriel Sedlmayr acquista l'attività, all'epoca la più piccola di tutta la città, e la trasforma nel **più grande birrificio di Monaco**.

Nel **1867** diventa la prima e unica fabbrica tedesca a ricevere la **medaglia d'oro per la birra** all'Esposizione Mondiale di Parigi.

Nel **1997** Spaten ha celebrato il **600° anniversario**.

Prodotta nel **più rigoroso rispetto della Legge Bavarese della Purezza** del 1516.

### ORIGINI

Monaco di Baviera,  
Germania

### IN BOTTIGLIA





# CARATTERISTICHE



GRADAZIONE  
ALCOLICA

5,2%



AMARO



CORPO



SPILLATURA



FERMENTAZIONE

Alla tedesca

Bassa



STILE



FINITURA

Lager, Munchner

Filtrata



GUSTO

Maltato / Luppolato - Sapore di luppolo molto equilibrato



INGREDIENTI  
PRINCIPALI

Malto Pale di Monaco / Luppolo nobile Bavarese



ABBINAMENTI



Formaggi



Carne di suino

## LO SAPEVI CHE...?

### IL GENIO DELLA BIRRA

Al centro del logo è raffigurata una **pala per il malto**, riferimento sia al nome dell'azienda (in tedesco Spaten significa "vanga") sia allo strumento con cui in passato i birrai spalavano i cereali durante la fase di ammottamento. Le iniziali **G. S.** si riferiscono invece a **Gabriel Sedlmayr**, mastro birraio a capo del birrificio per più di cinquant'anni. Grande innovatore e uomo di ampie vedute, Sedlmayr introdusse nuove tecniche di fermentazione e svariate innovazioni nelle pratiche di produzione della birra. Oggi è **universalmente riconosciuto come uno dei più grandi mastri birrai della storia della birra**.

### LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Spaten è **uno dei sei birrifici autorizzati a servire birra all'Oktoberfest**, in occasione del quale produce la sua rinomata Oktoberfestbier, birra dal colore leggermente ambrato e dalla gradazione alcolica di un poco superiore alla media. Il suo stand, l'**Ochsenbraterei**, è uno dei tendoni più frequentati della fiera. Al suo ingresso capeggia la statua mobile di un bue arrostito, specialità culinaria della casa immancabilmente accompagnata dalla birra Spaten: È una tradizione che risale al 1881, quando il macellaio Johann Rössler progettò una macchina appositamente per cuocere la carne di bue intero arrostito e così attirare la folla.

### LA LEGGE DELLA PUREZZA

La Spaten viene prodotta seguendo 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.