Gritz, la prima birra di Natale senza glutine

01-gritz-birra-natale-bianco-f9648d4a

Siete pronti a dare il via alle feste con un brindisi davvero speciale? Il birrificio artigianale Gritz vi sorprende con una bruna che saprà scaldare il cuore di tutti i beer lovers, intolleranti al glutine e non: la prima Birra di Natale artigianale al mondo gluten free. Un’eccellenza che mette insieme gusto, salute e personalità. Sì perché, la Birra di Natale di Gritz è una Christmas Ale decisa, con un grado alcolico di 7.0° alc, e autentica, nata dall’incontro delle migliori materie prime, ovvero: acqua, malto d’orzo, malto di frumento, luppolo, zucchero caramellato, lievito, con sentori di anice stellato, cannella e noce moscata. Aromi che ben si adattano al clima invernale e alle tavole imbandite delle feste, riportando fin dal primo assaggio a quel meraviglioso territorio che è la Franciacorta, là dove tutto ha origine.

La Birra di Natale di Gritz, infatti, nasce sulle colline famose nel mondo per gli straordinari vini. Qui, in una piccola taverna di famiglia, Claudio Gritti – fondatore e birraio – nel 2015 iniziò le sue sperimentazioni fermentate, dando origine all’unico birrificio in Italia, nonché uno dei pochissimi birrifici artigianali al mondo, specializzato nella produzione totalmente senza glutine da processo glutenremoved. Una perla rarissima che unisce tradizione e innovazione. Quella delle Christmas Ale, infatti, è una storia lunga secoli. Già nel XIX secolo, i birrai di piccoli villaggi belgi producevano birre molto alcoliche e speziate in occasione delle feste. Dapprima come produzione casalinga, poi come vera e propria opportunità di commercializzazione in tutto il Nord Europa. Oggi, le birre di Natale si stanno facendo strada anche in Italia e Gritz è l’unico birrificio a proporre una variante tanto unica. Una birra ottima da degustare con la famiglia o con gli amici per godere appieno della magica atmosfera natalizia.