



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 Welsler.

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

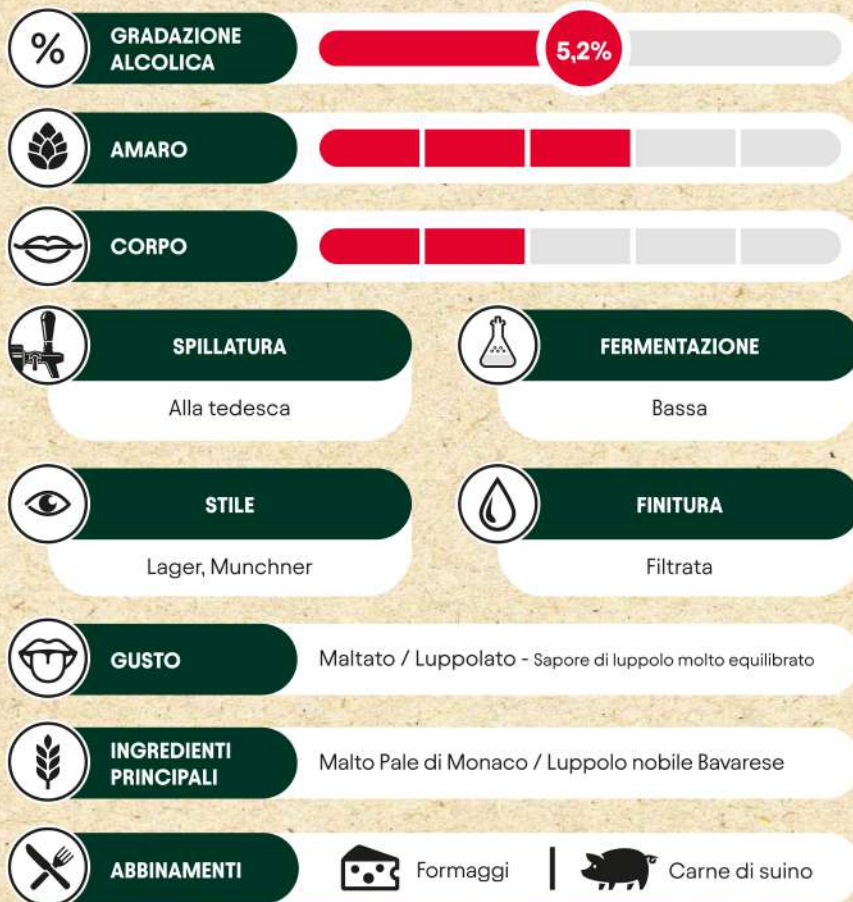
Monaco di Baviera,
Germania

IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



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 ammostamento. 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'Oktobertfest**, 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.



Lass Dir raten, trinke Spaten!



Schutz-Mark

SPATEN

Premium Bock

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.

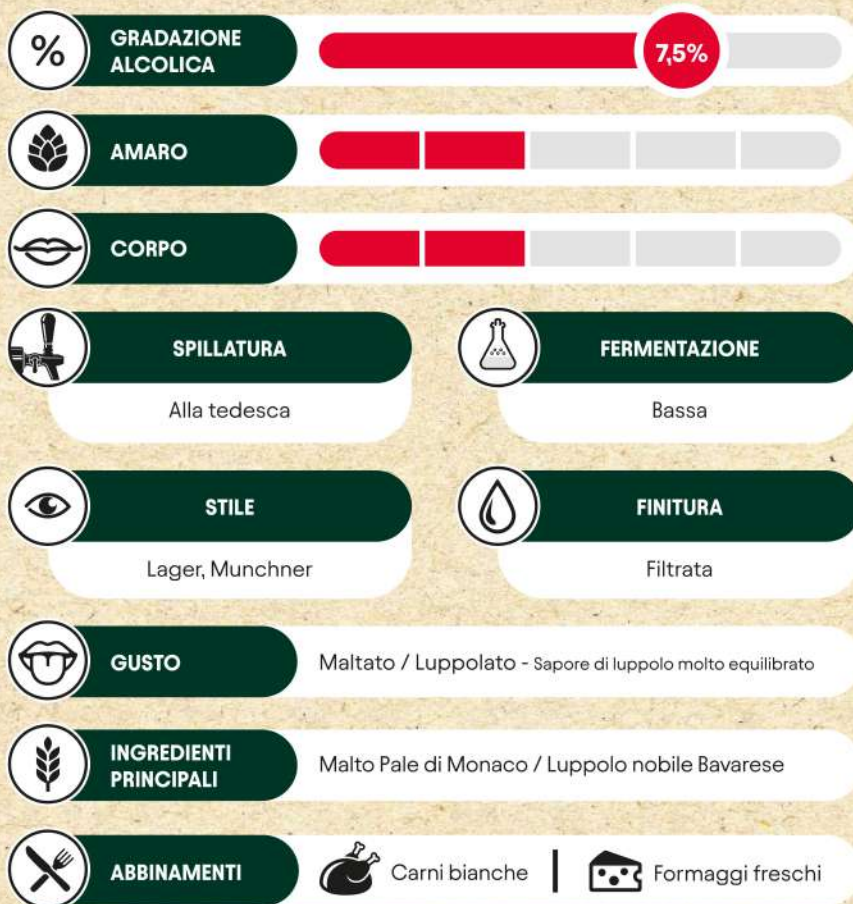
ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania





CARATTERISTICHE



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 ammostamento. 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**.

UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE

La Spaten Bock è una birra a bassa fermentazione, processo volto a conferirle un **aroma più pulito ed un bouquet incentrato su malti e luppoli**. Si tratta di un metodo produttivo oggi molto diffuso ma che per lungo tempo è stato stagionale e limitato geograficamente. Prevede infatti di aggiungere i lieviti ad una temperatura compresa tra 5° e 8°C, operazione divenuta possibile solo dopo la nascita del sistema refrigerante, avvenuta intorno al 1850. Fu Gabriel Sedlmayr a spingere perché Spaten diventasse uno dei primi birrifici al mondo ad installare macchine refrigeranti, cosa che le permise di produrre la birra in qualsiasi momento dell'anno.

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.



Lass Dir raten, trinke Spaten!



Schutz-Mark
SPATEN
AUS MÜNCHEN

OKTOBERFESTBIER

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**.

La Spaten Oktoberfestbier è la **birra ambrata più venduta dell'Oktoberfest**. Ogni sorso lascia sul palato un sapore inconfondibile, leggermente dolce e rotondo.

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

ORIGINI

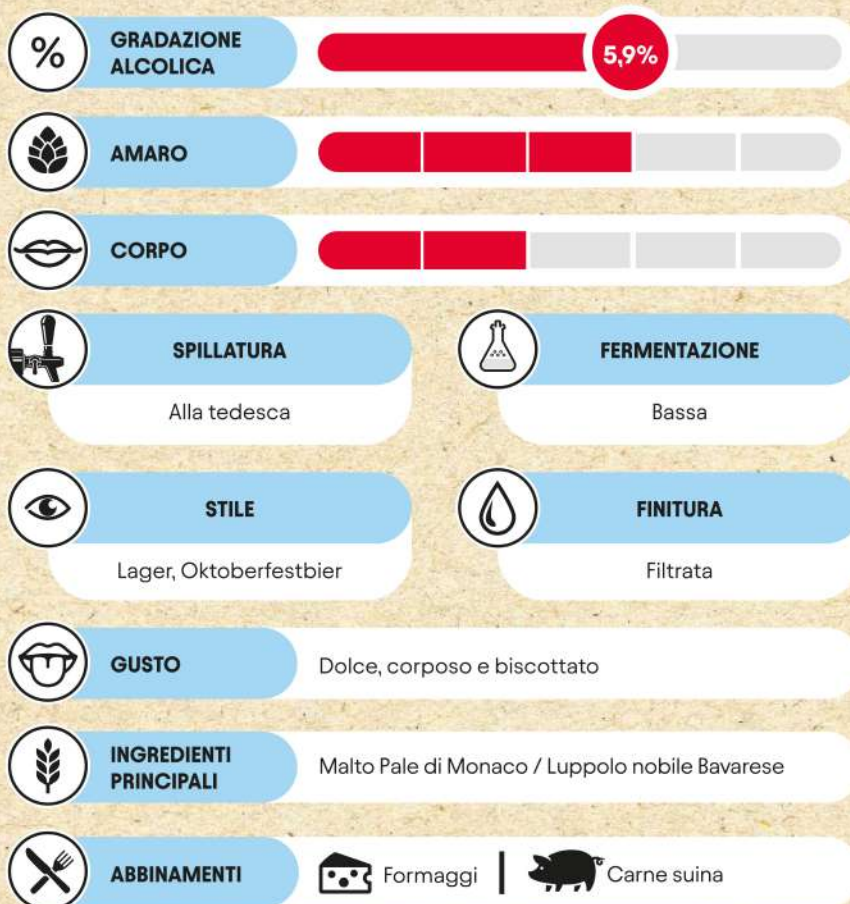
Monaco di Baviera,
Germania

IN BOTTIGLIA





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LE ORIGINI DELL'OKTOBERFEST

Le origini dell'Oktoberfest risalgono al **1810**, in occasione del **matrimonio tra il principe bavarese Ludwig e la principessa sassone Therese von Sachsen-Hildburgghausen**. Ai festeggiamenti, che si tennero in un grande prato alle porte della città poi battezzato Theresienwiese in onore della sposa, **parteciparono tutti i cittadini di Monaco, a cui venne offerta della birra locale. La festa fu talmente apprezzata che venne ripetuta negli anni seguenti**, assumendo col tempo un carattere tradizionale. Oggi, durante le due settimane dell'Oktoberfest, si vendono all'incirca 7 milioni di litri di birra per un giro d'affari totale di oltre 1 milione di euro.

LA BIRRA DI MARZO

La **Spaten Oktoberfestbier è una birra Marzen**. Il termine riprende il mese di marzo (März in tedesco), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra **viene prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

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.



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

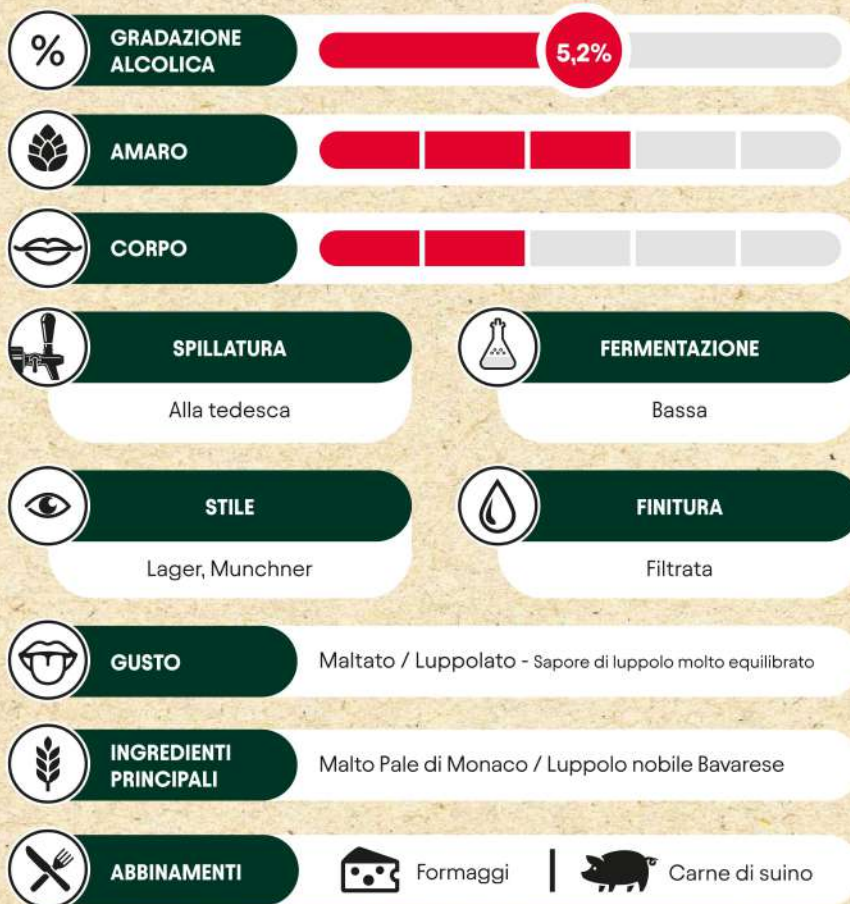
SERVIZIO

Caratteristico
bicchiere





CARATTERISTICHE



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 ammostamento. 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'Oktobertfest**, 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.



Lass Dir raten, trinke Spaten!



Schutz-Marken

SPATEN
AUS MÜNCHEN

OKTOBERFESTBIER

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**.

La Spaten Oktoberfestbier è la **birra ambrata più venduta dell'Oktoberfest**. Ogni sorso lascia sul palato un sapore inconfondibile, leggermente dolce e rotondo.

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

ORIGINI

Monaco di Baviera,
Germania

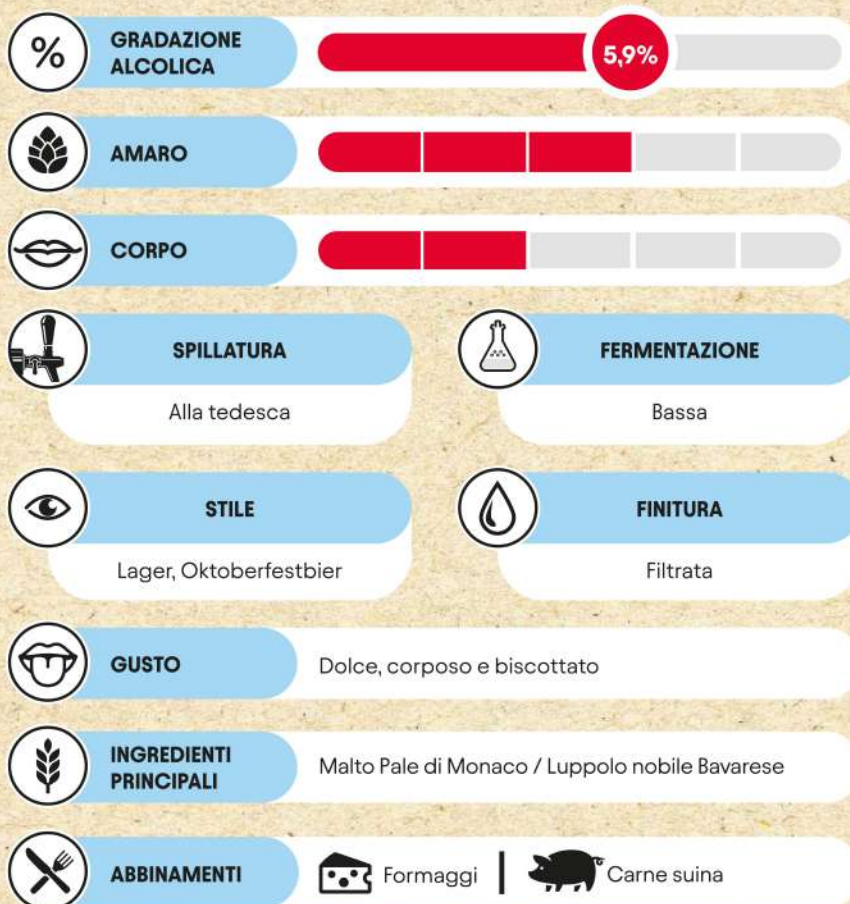
SERVIZIO

Caratteristico
bicchiere





CARATTERISTICHE



LO SAPEVI CHE...?

LE ORIGINI DELL'OKTOBERFEST

Le origini dell'Oktoberfest risalgono al **1810**, in occasione del **matrimonio tra il principe bavarese Ludwig e la principessa sassone Therese von Sachsen-Hildburgghausen**. Ai festeggiamenti, che si tennero in un grande prato alle porte della città poi battezzato Theresienwiese in onore della sposa, **parteciparono tutti i cittadini di Monaco, a cui venne offerta della birra locale. La festa fu talmente apprezzata che venne ripetuta negli anni seguenti**, assumendo col tempo un carattere tradizionale. Oggi, durante le due settimane dell'Oktoberfest, si vendono all'incirca 7 milioni di litri di birra per un giro d'affari totale di oltre 1 milione di euro.

LA BIRRA DI MARZO

La **Spaten Oktoberfestbier è una birra Marzen**. Il termine riprende il mese di marzo (März in tedesco), un riferimento al fatto che questa tipologia di birra **viene prodotta alla fine della stagione birraria**. Una legge bavarese del XVI secolo stabiliva infatti che la produzione di birra fosse consentita soltanto tra le festività di San Michele, il 29 settembre, e di San Giorgio, il 23 aprile, mentre durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi alle caldaie di miscela. In assenza di refrigerazione artificiale, i mastri birrai bavaresi crearono una birra più alcolica e luppolata capace di resistere all'estate per essere consumata in settembre-ottobre.

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.