

BIRRIFICIO SAN QUIRICO

In Toscana, nel cuore della Val d'Orcia, il Birrificio San Quirico produce birre artigianali d'eccellenza utilizzando materie prime locali accuratamente selezionate.
Si tratta di una produzione in quantità limitata, senza utilizzo di conservanti, aromi e additivi chimici, e racchiudono in sé i valori che da sempre questo territorio incarna: storia, natura, cultura e una suggestione unica al mondo

BIRRIFICIO
SAN QUIRICO

Filosofia

La nostra produzione si basa sull'estrema ricerca della qualità e sul profondo legame con il territorio. Produciamo birre ad alta fermentazione, non filtrate e non pastorizzate. Non ricorriamo all'impiego di conservanti, aromi e additivi chimici. Dedichiamo enorme attenzione ai parametri qualitativi: a tal fine disponiamo di un laboratorio di analisi interno nel quale vengono effettuati giornalmente controlli chimici e microbiologici delle nostre birre. Al Birrificio San Quirico le antiche tradizioni dell'arte birraia si coniugano con le più moderne e avanzate ricerche scientifiche: in partnership con l'Università di Siena e con il CERB (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra) dell'Università di Perugia è stato siglato un accordo finalizzato ad un progetto di Ricerca, unico nel suo genere in Italia, volto ad indagare i possibili utilizzi delle piante autoctone della Val d'Orcia nella produzione della birra. E' stata inoltre avviata una coltivazione sperimentale di luppolo, per verificare la sua possibilità di ambientamento in Val d'Orcia.

Dedichiamo infine una particolare attenzione alla sostenibilità ambientale delle attività produttive: per questo abbiamo scelto di promuovere una campagna di sensibilizzazione ambientale rivolta ai nostri clienti per il recupero delle bottiglie usate. Con il progetto "Bir-riciclo" chi riporta il vuoto riceve uno sconto, e ci consente di recuperare in maniera intelligente il vetro. I residui della lavorazione della birra sono riutilizzati come mangime per gli animali della zona.





Persone

È possibile trasformare una grande passione in un progetto imprenditoriale? Noi siamo convinti di sì. Dopo essere stati homebrewer per anni, i soci hanno seguito corsi per approfondire le tecniche di produzione della birra e quindi hanno fondato nel 2008 il Birrificio San Quirico.





BIRRIFICIO
SAN QUIRICO

Territorio

Chi arriva in Val d'Orcia si trova davanti ad un paesaggio che sembra un deja-vu: le immense distese di campi coltivati, i cipressi solitari, il paesaggio lunare formato dall'argilla con i calanchi e le biancane, i borghi arroccati, il silenzio e la quiete irreale. Di colpo ci si trova immersi nelle pitture dei grandi maestri di scuola senese, come Lorenzetti, Simone Martini, Giovanni di Paolo o Sassetta. Si tratta di un esempio unico al mondo in cui l'uomo ha trovato un accordo con la natura in una situazione di perfezione, ma non di staticità, dove il connubio tra l'opera umana e le realtà naturali è così evidente da portare a pensare che questa gente non abbia avuto per secoli altra occupazione che la bellezza.
La Val d'Orcia, splendido connubio di arte e paesaggio, è diventata così uno scenario naturale tra i più ricercati, e le sue immagini hanno fatto il giro del mondo, anche grazie ai film che qui sono stati girati, da "Il paziente inglese" a "Il gladiatore". Per tutelarla, è nato il Parco Artistico Naturale e Culturale della Val d'Orcia, che comprende i cinque comuni di Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani e San Quirico d'Orcia, e si occupa della conservazione e della valorizzazione del territorio, ponendo arte, paesaggio, natura, cultura e prodotti tipici come risorse primarie dello sviluppo locale. Proprio l'agricoltura ed i suoi frutti rappresentano una della maggiori ricchezze della Val d'Orcia: qui si concentrano prodotti di altissimo valore e prestigio, a partire dal Brunello di Montalcino, una delle eccellenze dell'enologia made in Italy nel mondo, passando per l'olio extravergine di oliva, il Pecorino di Pienza, il grano (considerato tra i migliori del nostro Paese), il miele e lo zafferano.

Nel 2004 arriva per la Val d'Orcia il riconoscimento più importante: viene dichiarata dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità.



Il Locale

Il Birrificio San Quirico ha sede in un antichissimo edificio medievale nel centro storico di San Quirico d'Orcia (Siena), situato esattamente lungo il percorso della Via Francigena. Una location estremamente suggestiva originariamente destinata a stazione di sosta per i pellegrini che transitavano di qui. A San Quirico infatti la Via Francigena attraversava il centro abitato, e sulla via principale fiorì per secoli una ricca attività di servizi rivolti ai pellegrini, come alberghi (*hospitium*), ospedali (*hospitales*), osterie e taverne.
Già documentata fina dal IX secolo, l'importanza della Via Francigena divenne enorme a partire dall'anno Mille, quando, con il rifiorire della spiritualità, si intensificarono i pellegrinaggi alle tre grandi mete della Cristianità: Roma, Gerusalemme e Santiago de Compostela. Sempre più la Francigena, via peregrinaris per eccellenza, fu percorsa da schiere di pellegrini che, provenienti da tutta Europa, si recavano a sud verso Roma e Gerusalemme, o a nord diretti a Santiago de Compostela, e immancabilmente facevano tappa a San Quirico.



BIRRIFICIO
SAN QUIRICO



Le Materie Prime

Per produrre le nostre birre abbiamo scelto di utilizzare materie prime locali accuratamente selezionate: il grano viene acquistato direttamente da piccoli coltivatori della Val d'Orcia di nostra fiducia, che praticano l'agricoltura biologica e non hanno mai fatto uso di sostanze chimiche o di sintesi. Il malto ed il luppolo sono forniti da selezionati rivenditori italiani che li acquistano da aziende artigianali del Nord Europa (in particolare Germania e Regno Unito), delle quali sono in grado di confermare e garantire la qualità dei prodotti. L'acqua utilizzata è quella del Vivo d'Orcia (Monte Amiata), perfetta in termini di concentrazione di sali minerali, pH e durezza, e quindi particolarmente indicata per la produzione di birra.

La Produzione

Disponiamo di un impianto dalla capacità produttiva giornaliera di circa 700 litri. Si tratta di un impianto rifinito in rame ed alimentato a corrente elettrica. La preparazione della birra richiede diversi step: il primo riguarda la preparazione del mosto (ammostatura), nella quale il malto viene miscelato con acqua tiepida e successivamente portato a temperature più elevate, circa 75°C.. Con questa operazione l'amido presente nel malto si trasforma in zucchero fermentescibile, e si ottiene una soluzione zuccherina - il mosto - che viene successivamente separata dalle trebbie, ossia dai residui insolubili della miscela, mediante una filtrazione. Il mosto viene quindi posto in una caldaia e riscaldato fino al punto di ebollizione. La bollitura serve anche per la sterilizzazione e la concentrazione del mosto. Durante la cottura viene anche aggiunto il luppolo (ed eventualmente di altri aromatizzanti naturali), che conferisce il caratteristico sapore amarognolo alla birra, nonché l'inconfondibile aroma. A questo punto il mosto viene raffreddato a basse temperature per la fermentazione con i lieviti.

Nello specifico si effettua una fermentazione a 20° in fermentatori di acciaio inox. L'elemento fondamentale è il lievito, che trasforma gli zuccheri presenti nel mosto in alcool, anidride carbonica e sostanze aromatiche. Alla fine del processo la birra viene imbottigliata o infustata. Nel caso di birre industriali, la salubrità del prodotto viene garantita mediante la pastorizzazione e la filtrazione prima dell'imbottigliamento. Nel caso delle birre artigianali si opta invece per un sistema atto a preservare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali della birra, ovvero la fermentazione in bottiglia. Consiste nell'aggiungere alla birra già finita e prima dell'imbottigliamento una certa quantità di zucchero e lievito in modo che la fermentazione continui anche dentro la bottiglia, liberando anidride carbonica in grado di gasificare in maniera naturale il prodotto e conferendo quella morbidezza tipica delle birre artigianali.





BIRRIFICIO
SAN QUIRICO

Birra doppio malto ambrata "Giulitta"

Birra di grande suggestione, disponibile nei formati 0,38 lt (cartone da 12 pz), 0,75 lt (cartone da 6 pz) e 1,5 lt magnum (cartone da 4 pezzi), caratterizzata da un bel colore ambrato e da una schiuma cremosa e compatta. I profumi ricordano cenni di cereali tostati, frutta secca e datteri. In bocca è morbida, corposa e persistente, con un finale ampio e di grande lunghezza. Ottima bevuta da sola come birra da meditazione, oppure abbinata a formaggi stagionati, salumi e carne.



Stile
English Pale Ale (ambrata), doppio malto, alta fermentazione, rifermentazione in bottiglia

Ingredienti
*Acqua, , **GRANO** della Val d'Orcia, luppolo, lievito, aromi*

Gradazione alcolica
6% vol.

Temperatura di servizio
10-12°C

Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce

Birra chiara "Iris"

Birra di raffinata semplicità, disponibile nei formati 0,38 lt (cartone da 12 pz), 0,75 lt (cartone da 6 pz) e 1,5 lt magnum (cartone da 4 pezzi), dal colore biondo dorato, si presenta con una schiuma fine e persistente. I profumi sono freschi e immediati, caratterizzati da ricordi floreali e fruttati, con note di mela e albicocca in evidenza. In bocca è lieve e piacevolmente amarognolo. Può accompagnarsi felicemente con antipasti, primi piatti e carni bianche



Stile
Blonde Ale (chiara), alta fermentazione, rifermentazione in bottiglia

Ingredienti
*Acqua, **MALTO**, **GRANO** della Val d'Orcia, luppolo, lievito, aromi*

Gradazione alcolica
4,5% vol.

Temperatura di servizio
10-12°C

Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce

BIRRIFICIO
SAN QUIRICO

Birra Catharina (novità)

Da un'idea di Birrificio San Quirico ed un produttore di panforte locale nasce **Catharina**, la prima birra artigianale prodotta con cereali biologici della Val d'Orcia e aromatizzata con le spezie tipiche del panforte: pepe, cannella, noce moscata, chiodi di garofano e altre, in una combinazione segreta ed esclusiva. **Catharina** trova il suo perfetto connubio con il **Panforte artigianale**, tipico dolce senese realizzato con le antiche ricette dei Maestri Panfortai, con ingredienti di primissima scelta, senza additivi e conservanti. **Catharina** è perfetta anche come birra da meditazione nelle fredde serate invernali, o in accompagnamento a formaggi stagionati e pasticceria secca. **Catharina** rappresenta un omaggio che le due eccellenze dell'agroalimentare made in Toscana hanno voluto fare a Santa Caterina da Siena, che nel Medio Evo, come testimoniato da numerose fonti storiche, era solita frequentare la Val d'Orcia, dove si ritirava in preghiera e in solitudine.



Stile
English Pale Ale (ambrata), doppio malto, alta fermentazione,

Ingredienti
*Acqua, **MALTO**, **GRANO** della Val d'Orcia, luppolo, lievito, aromi e spezie del panforte di Siena*

Gradazione alcolica
6% vol.

Temperatura di servizio
10-12°C

Conservazione
Al fresco e al riparo dalla luce

Linea Essentials (novità)

Abbiamo deciso di sviluppare una nuova linea commerciale basata su un'immagine nuova e colorata cambiando completamente il packaging e riuscendo quindi a ridurre notevolmente i costi senza alterare minimamente la qualità del prodotto. Il nome "Essentials" deriva infatti dalla finalità del progetto di rendere "essenziali" le birre nel loro "vestito" cercando di minimizzare le originalità organolettiche e sviluppando due prodotti molto interessanti dotati di un gusto pulito, morbido e rinfrescante particolarmente adatto ad un pubblico giovanile



Essentials "1"

Stile "Saison" (alta fermentazione)
BIRRA CHIARA

Grado alcolico: 4,5% vol

Ingredienti: acqua, **malto**, luppolo, lievito, aromi

Amarezza: 27 IBU luppolo Spyrian Gold e Saaz



Essentials "2"

Stile "Strong ale" (alta fermentazione)
BIRRA AMBRATA DOPPIO MALTO

Grado alcolico: 6% vol

Ingredienti: acqua, **malto**, luppolo, lievito, aromi

Amarezza: 24 IBU luppolo Challenger, Golding e Kent

BIRRIFICIO
SAN QUIRICO

Birre in formato 0,38 lt



Snobbata per anni dai produttori e dai consumatori, la mezza bottiglia (0,38 litri) sta vivendo un momento felice, premiando le aziende che ci hanno creduto. Da una parte la crisi economica, dall'altra l'incubo del posto di blocco con etilometro d'ordinanza, di fatto la piccola sta conoscendo un momento felice. Capita spesso di vedere persone in ristorante, da sole, con una bottiglia da 0,375; oppure due commensali lasciare a metà la classica 0,75.

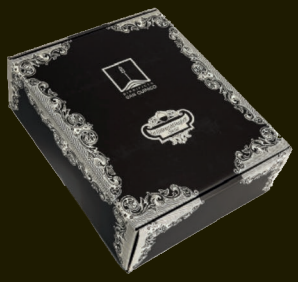
(SONO DISPONIBILI ANCHE I FORMATI MAGNUM DA 1,5 LT DELLA BIRRA IRIS E D GIULITTA)

Confezioni regalo

I nostri prodotti sono fornibili in splendide confezioni in cartone o in legno particolarmente adatte alla regalistica di Natale. In collaborazioni con rinomate pasticcerie artigianali facciamo produrre panettoni, colombe pasquali, cantucci (tutti prodotti con la birra).













Gelatine di birra (novita')

Per chi ama qualcosa di davvero unico proponiamo le nostre gelatine di birra, prodotte nel pieno rispetto dello stile "Birrificio San Quirico" con tecniche artigianali. Le abbiamo chiamate "birra al cucchiaio" a testimoniare come il loro gusto ricordi quelle delle nostre birre artigianali con una consistenza eccezionale. Nelle 6 varianti **"chiara"**, **"ambrata"**, **"chiara alla cannella"**, **"chiara alla menta"**, **"ambrata al peperoncino"** e **"ambrata allo zenzero"** sono ideali per accompagnare i pecorini della val d'Orcia. Peso netto 100 g.

Liquori e Amari (novità)

I **liquori** e gli **amari** del Birrificio San Quirico sono ottenuti a partire dalle materie prime utilizzate per produrre la birra (malto e luppolo) che vengono sottoposte a macerazione alcolica e successiva filtrazione ed aggiunta di zucchero. Gli amari contengono una maggiore quantità di luppolo ed una minore concentrazione zuccherina ed hanno un'azione digestiva a fine pasto. I liquori contengono invece una maggiore qualità di malto d'orzo e di zucchero e sono particolarmente piacevoli al di fuori dei pasti. Grado alcolico circa 20% vol. Volume 500 ml.







BIRRIFICIO SAN QUIRICO GOLF CUP

Dal 2009 il Birrificio San Quirico è sponsor delle più prestigiose gare di golf organizzando un circuito di gare dove la nostra birra è il principale premio per i vincitori





PROGETTO DI RICERCA "BEERBONE"

Nell'ambito dei progetti di ricerca sviluppati dal Birrificio San Quirico in collaborazione con enti di ricerca, interessanti risultati sono stati ottenuti nello studio della correlazione tra la presenza di "silicio" nella nostra birra e la sua attività "in vitro" nei riguardi dei processi alla base del contenimento delle patologie dell'osteoartrosi e dell'osteoporosi. I risultati sono stati pubblicati su prestigiose riviste scientifiche e sono stati presentati ad Expo 2015 nell'ambito del progetto "Nutraceutica" della Regione Toscana.

ACQUISTA ON LINE:

WWW.BIRRIFICIOSANQUIRICO.IT

CONTATTI

Sede operativa
Birrificio San Quirico
Via Dante Alighieri, 93a
53027 San Quirico D'Orcia (SI)
tel. e fax +39 0577 89 81 93
mobile +39 347 2646227
www.birrificiosanquirico.it
info@birrificiosanquirico.it

Sede legale
MTL Toscana Srl
Via Primo Maggio
53027 San Quirico d'Orcia (SI)
P.IVA 01218810529
Iscritta al Registro Imprese di Siena
C.F. e n. iscrizione 01218810529
R.E.A. di Siena n. SI129993
Capitale Sociale Euro 20.000 interamente versato!

IBAN
BANCA MONTE DEI PASCHI DI SIENA
IT04M0103072020000000600173
BANCA DI CREDITO COOPERATIVO
IT64J0888572020000000160125
BANCA CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE
IT76K0616072400100000000377

BIRRIFICIO
SAN QUIRICO