

K

Kufsteinerland

KUFSTEINERLAND: LA BIRRA ALLA ZUCCA



Il mastro birraio Christoph Bichler è lieto di presentare la sua ultima creazione di birra: una **birra di zucca** invernale che ha sviluppato insieme a un amico agricoltore di verdure.

Nella piacevole atmosfera del birrificio **Bierol di Schwoich, un piccolo incantevole paesino del Kufsteinerland** con poco più di 2000 abitanti, Christoph Bichler produce questa birra dal sapore molto particolare. A Bierol **la birra è prodotta con la migliore acqua di montagna della sorgente di Schwoich**: all'acqua si aggiungono la creatività, il cuore e il cervello del giovane marchio Bierol fondato 6 anni fa.

Ancora oggi, i creatori di Bierol (tra l'altro anche vincitori del premio per la regionalità e del premio Gault & Millau) sono attratti dalla diversità: hanno prodotto **150 tipi di birra** dai loro inizi a Schwoich. Chiunque assaggia le Indian Pale rimane sorpreso dall'aroma fruttato delle diverse birre: **si avverte il sapore degli agrumi, della mela o dell'ananas - ma l'aroma proviene esclusivamente dal luppolo (Hopfen)**. La birra scura "Bomboclaat", per esempio, è stata raffinata con **fave di cacao tostate e scaglie di cocco** ed è

caratterizzata da un gusto particolarmente fine e fondente.

La storia

Anticamente "Stöfflhof", **era una fattoria**: il padre di Christof aveva già iniziato parecchi anni fa a produrre birra in modo classico, **fu lui il primo birraio del Kufsteinerland**. "Stöfflhof" ora è un innovativo locale dove trascorrere serate in allegria e allo stesso tempo sede del birrificio Bierol.

Il figlio Christoph durante un viaggio negli Stati Uniti, scoprì il sapore della birra artigianale e ebbe l'idea di **produrre in Tirolo la birra artigianale**, quando ancora non si pensava neppure alla possibilità di mettere sul mercato le birre artigianali.

È nata la prima birra stout, la prima specialità di birra invecchiata in botte. Quando parteciparono al Festival della birra artigianale di Vienna, **le etichette erano ancora scritte a mano**; a quell'occasione vinsero il premio come "newcomer". Oggi, è difficile immaginare la scena austriaca senza Bierol - non solo perché le loro birre sono "unconventional", ma sono di alta qualità e fresche.

Christoph ha cominciato a sperimentare la produzione utilizzando grano locale, lasciando la birra in **botti di quercia**: nel 2018 è stato di nuovo premiato dal prestigioso Gault & Millau come "Beer of the Year nel 2018" con la loro Bomboclaat.

Bierol

Un tour gastronomico è certamente uno dei modi più belli per scoprire il Kufsteinerland. Durante un tour di gusto e sapori nel Kufsteinerland una visita al birrificio Bierol è d'obbligo. Chi è appassionato di **prodotti regionali del Kufsteinerland**, l'iniziativa **Kaiserweis** raggruppa alcuni produttori che credono nella sostenibilità e nella qualità dei prodotti nostrani: visitando questi piccoli produttori si può assaggiare e guardare le prelibatezze.

Info: www.bierol.at

Il Kufsteinerland

Tra la riserva naturale **Kaisergebirge** a est e un incantevole paesaggio lacustre a ovest, il Kufsteinerland si estende come un'affascinante porta d'accesso alle Alpi tirolesi. Intorno alla città fortezza medievale di **Kufstein** si trovano gli **8 pittoreschi villaggi** di Bad Häring, Ebbs, Erl, Langkampfen, Niederndorf, Niederndorferberg, Schwoich e Thiersee. In questo periodo dell'anno, la natura passa alla modalità invernale e diventa uno scintillante paesaggio bianco per rilassanti giornate invernali, tranquille e perfette anche per degustare le prelibatezze regionali dalla ricca "dispensa" del Kufsteinerland.



CONTATTI PER LA STAMPA

PIZZININI / SCOLARI
COMUNICAZIONE

Alessandra Fusè alessandra.fuse@pizzininiscolari.com – Cell. +39 328 97 98 955

Christian Pizzinini christian.pizzinini@pizzininiscolari.com – Cell. +39 3388543309

www.pizzininiscolari.com

Sabine Rainer-Lanthaler / Tourismusverband Kufsteinerland

s.rainer-lanthaler@kufstein.com

www.kufstein.com/it