BEER CLUB

BUSINESS SOLUTION

# BEER CLUB

GLASS
GOBLETS

QUALITY

La completa gamma di calici e bicchieri Beer Club nasce per esaltare tutte le caratteristiche organolettiche di un prodotto dalle molteplici sfumature. Ogni birra viene valorizzata da un articolo studiato ad hoc per esaltarne le qualità.

BORMIOLI ROCCO

Beer Club is a complete range of glasses and goblets designed to enhance the sensorial characteristics of beer's endless nuances. Each beer can be enjoyed at its best thanks to a goblet designed specially to underscore its qualities.

GLASS
STEMWARE

*Solo una mescita corretta permette di apprezzare a pieno profumo, gusto e tutte le sfumature della birra. La birra va versata lentamente iniziando con il bicchiere inclinato a 45° e terminando in verticale. Regolando la velocità di versamento si ottiene la schiuma desiderata, che non deve essere inferiore alle due dita. Temperature di servizio: da 4 a 7 °C per birre a bassa fermentazione; da 8 a 12°C per birre ad alta fermentazione.*

***The full fragrance of beer, its flavour and many different nuances can only be appreciated if it is poured correctly. Beer should be poured slowly, with the glass held initiality at a 45° angle and then gradually righted as it fills. The faster beer is poured, the greater the amount of froth will form, and this should never be less than two fingers thick. Serving temperature: 4-7 °C for bottom-fermented beers; 8-12 °C for top-fermented beers.***





**Lager Beers, Pilsner Beers, Bock Beers**

**Colonna conica:** l'imboccatura larga è ideale per controllare la schiuma ed enfatizzare la percezione degli aromi.

***Tapered glass:*** *the large mouth is ideal to check the foam and enhance the perception of aromas.*

**Pag. 82**

HARMONIA

NEW PILSNER

PALLADIO

**Kristallweizen, Dunkelweizen, Weizenbock**

**Weizenbecker**: la svasatura alla sommità contiene l'abbondante schiuma delle birre di frumento.

***Weizenbecker:*** *the wider top contains the generous foam of wheat beers.*

**Pag. 83**

NEW WEIZEN

**Belgian Beers, Bière De Garde, Lambic Fruit, Ale Beers, Ipa**

**Calice a tulipano:** svasato, ideale per esaltare i profumi delle birre aromatiche e dalla schiuma corposa.

***Tulip glass:*** *flared glass, ideal to make the most of the scents characterizing aromatic and full-bodied foam beers.*

**Pag. 84**

ALE

EXECUTIVE

NEW CERVEZA

**Abbey Beers, Quadrupel, Dubbel, Trappist Beers**

**Coppa:** forma emisferica, che abbassa progressivamente la schiuma ed esalta il profumo delle birre corpose.

***Goblet:*** *bowl-like shape so as to gradually lower the beer head and exalt the scent of full-bodied beers.*

**Pag. 85**

ABBEY

**Barleywine, Scotch Ale/ Wee Heavy, Stout Beers, Strong/Dark Ale, Porter**

**Snifter:** la bocca stretta cattura gli aromi e la base ampia facilita il riscaldamento della birra con la mano.

***Snifter:*** *narrow mouthed rim to trap aromas with a wider bowl designed to be cupped in the hand to warm the beer.*

**Pag. 85**

SNIFTER

**Lager Beers, American Pale Ale (Apa), India Pale Ale (Ipa), Stout Beers**

**Pinta:** la forma che si allarga subito sotto il bordo favorisce la persistenza della schiuma.

***Pint:*** *this glass forms a bulge just under the rim which enhances head retention.*

**Pag. 86**

IRISH PINT

NONIX

**Marzen/Oktoberfest, Pilsner Beers, Doppelbock, Lager Beers**

**Boccale:** il manico e il vetro spesso permettono di conservare la freschezza della birra.

***Mug:*** *the handle and the glass thicks enable to maintain the beer freshness.*

**Pag. 87**

BAVIERA

MALLES

STERN

**Altbier, Czech Pilsner, Bock Beers, Kolsch**

**Altglass:** cilindrico, per non esaltare né mortificare la schiuma delle birre di gradazione alcolica moderata.

***Altglass:*** *cylindrical, so as not to dull neither enhance head formation in low-gradation beers.*

**Pag. 88**

BODEGA

CAÑA

NEWHOBS

SESTRIERE

TUBOS

**Lager Beers, American Pale Ale (Apa), India Pale Ale (Ipa), Stout Beers**

**Colonna biconica:** la bocca allargata al centro e la forma a chiudere leggermente lo rendono adatto a molteplici tipi di birre Pilsner.

***Two-cone shaped:*** *the slightly narrow-mouthed rim and the widening walls towards the middle make this glass suitable for many types of Pilsner beers.*

**Pag. 89**

WILLY

*Figure dalla forma allargata al centro e dall'imboccatura larga, caratterizzate dall'estrema eleganza. Ideali per servire molteplici tipologie di birre chiare, come le vivaci e profumate birre danesi.*

SHAPES FEATURING A LARGE SECTION IN THE MIDDLE AND A LARGE MOUTH, CHARACTERIZED BY THE FINEST ELEGANCE. IDEAL TO SERVE MULTIPLE TYPES OF LAGERS, SUCH AS THE LIVELY AND SCENTED DANISH BEERS.

*Cat. Colonna conica / Tapered glass*

**HARMONIA**

| Birra *Beer* 0,2 | Birra *Beer* 0,3 | Birra *Beer* 0,4 |
|---|---|---|
| 27,5 cl<br>9 1/4 oz | 38,5 cl<br>13 oz | 58 cl<br>19 1/2 oz |
| **cod. 1.28960** | **cod. 1.28970** | **cod. 1.28980** |

**Pag. 141**

**NEW PILSNER**

| Birra *Beer* 29 | Birra *Beer* 42 | Birra *Beer* 58 |
|---|---|---|
| 29 cl<br>9 3/4 oz | 42 cl<br>14 1/4 oz | 58 cl<br>19 1/2 oz |
| **cod. 4.61254** | **cod. 4.61252** | **cod. 4.61253** |

**Pag. 181**

**PALLADIO**

| Birra *Beer* 0,2 | Birra *Beer* 0,3 | Birra *Beer* 0,4 |
|---|---|---|
| 28,5 cl<br>9 3/4 oz | 38,5 cl<br>13 oz | 54,5 cl<br>18 1/2 oz |
| **cod. 1.65261** | **cod. 1.65271** | **cod. 1.65281** |

**Pag. 141**

AMERICAN LAGER — AMBER/RED LAGER — AMERICAN PALE ALE — DARK LAGER: chicken and game — DOPPELBOCK: chicken and game / creamy puddings — DORTMUNDER/EXPORT LAGER — DOUBLE/IMPERIAL PILSNER — GERMAN PILSNER — HAPPOSHU — JAPANESE RISE LAGER — LIGHT LAGER: hamburgers / Indian cuisine — MAIBOCK/HELLES BOCK — MUNICH DUNKEL LAGER — MUNICH HELLES LAGER — PALE LAGER — VIENNA LAGER.



*La svasatura alla sommità è stata studiata per le birre di frumento perché ne contiene l'abbondante schiuma e la parte stretta del bicchiere ne esalta il caratteristico colore opaco e dorato.*

THE SLIGHTLY WIDER TOP OF THE GLASS HAS BEEN SPECIFICALLY DESIGNED FOR WHEAT BEER, TO PROVIDE ROOM FOR ITS FOAMY HEAD, WHILE THE BOTTOM IS NARROWER TO HIGHLIGHT ITS TYPICAL PALE GOLDEN COLOR.

*Cat. Weizenbecker*

**NEW WEIZEN**

| 0,3 | 0,5 |
|---|---|
| 40,7 cl<br>13 3/4 oz | 63 cl<br>21 1/4 oz |
| **cod. 6.66234** | **cod. 6.66235** |

**Pag. 181**

HEFEWEIZEN — KRISTALLWEIZEN — DUNKELWEIZEN — WEIZENBOCK — LEICHTES WEIZEN.

*La caratteristica forma a tulipano facilita la creazione di bollicine, impedisce una schiumatura troppo abbondante e favorisce la percezione olfattiva del profumo. Per birre aromatiche e dalla schiuma cremosa come le belghe d'abbazia.*

THE PECULIAR TULIP-LIKE SHAPE ENHANCES BUBBLES FORMATION WITHOUT OVER FOAMING BY FAVOURING AT THE SAME TIME THE OLFACTORY PERCEPTION OF SCENT.
IDEAL FOR AROMATIC BEERS WITH CREAMY HEAD SUCH AS THE BELGIAN ABBEY ALES.

*Cat. Calice a tulipano / Tulip glass*

**ALE**

| Ale 42 | Ale 50 |
|---|---|
| 42,5 cl<br>14 1/4 oz | 50,4 cl<br>17 oz |
| **cod. 3.30246** | **cod. 3.30245** |

**Pag. 149**

**EXECUTIVE**

| Birra *Beer* 0,2 | Birra *Beer* 0,3 | Birra *Beer* 0,4 |
|---|---|---|
| 26,1 cl<br>8 3/4 oz | 37,5 cl<br>12 3/4 oz | 52,9 cl<br>18 oz |
| **cod. 1.28530** | **cod. 1.28540** | **cod. 1.28550** |

**Pag. 148**

**NEW CERVEZA**

| Calice *Stemware* 29 |
|---|
| 29,5 cl<br>10 oz |
| **cod. 1.36240** |

**Pag. 149**

BELGIAN DARK ALE — BELGIAN IPA — BELGIAN PALE ALE — BELGIAN QUAD — BELGIAN STRONG DARK ALE — BELGIAN STRONG PALE ALE — BIÈRE DE GARDE: ripe cheese — DOUBLE/IMPERIAL IPA — FARMHOUSE ALE — FLANDERS OUD BRUIN — FLANDERS RED ALE: pizza, Mexican cuisine — GUEUZE: young cheese / ripe cheese — LAMBIC FRUIT: starters, chicken and game, fruit desserts — SAISONS — SCOTCH ALE — WILD ALE.



*La forma ampia ed emisferica favorisce sorsi abbondanti e una buona ritenzione della schiuma, valorizzando il gusto delle birre corpose e ricche di aromi quali le birre trappiste o d'abbazia.*

THE WIDE-MOUTHED AND BOWL-LIKE SHAPE PERMITS DEEP SIPS AND A GOOD HEAD RETENTION, BY THUS MAKING THE MOST OF THE TASTE OF THE FULL-BODIED AND AROMATIC BEERS SUCH AS THE TRAPPIST OR THE ABBEY-STYLE ALES.

*Cat. Coppa / Goblet*

**ABBEY**

41,8 cl
14 1/4 oz

**cod. 1.28870**

**Pag. 149**

ABBEY BEERS — BELGIAN ALE: starters — BELGIAN IPA — BELGIAN STRONG DARK ALE — BERLINER WEISS — DUBBEL — QUADRUPEL — TRAPPIST BEERS: starters / young cheese / ripe cheese / red meat / chicken and game / creamy puddings.

*Calice dalla caratteristica forma a chiudere per esaltare la schiuma e catturare gli aromi. La superficie ampia favorisce lo scambio termico, perché facilita il riscaldamento della birra con la mano. Ideale per birre da meditazione, corpose.*

THIS GLASS THANKS TO ITS TYPICAL NARROW-MOUTHED RIM ALLOWS A BIG FOAMY HEAD AND COMPLEX AROMAS TO DEVELOP. THE WIDER BOWL INSTEAD FAVOURS HEAT EXCHANGE, BECAUSE IT IS DESIGNED TO BE CUPPED IN THE HAND SO AS TO WARM THE BEER INSIDE.
IDEAL FOR FULL-BODIED MEDITATION BEERS.

*Cat. Snifter*

**SNIFTER**

53 cl
18 oz

**cod. 1.30210**

**Pag. 149**

AMERICAN BARLEYWINE — BARLEYWINE: ripe cheese / creamy puddings — BELGIAN DARK ALE — BELGIAN PALE ALE — BELGIAN STRONG DARK ALE — BELGIAN STRONG PALE ALE — DOUBLE/IMPERIAL IPA — DOUBLE/IMPERIAL STOUT: creamy puddings — GUEUZE: young cheese / ripe cheese — LAMBIC-FRUIT: starters / chicken and game / fruit desserts — OLD ALE YOUNG: cheese / ripe cheese / roast beef — QUADRUPEL — RED ALE — RUSSIAN IMPERIAL STOUT — SCOTCH ALE/ WEE HEAVY — STRONG ALE: canapés — TRIPEL — WHEATWINE.

*Cat. Pinta / Pint*

**IRISH PINT**

56,8 cl
19 1/4 oz

**cod. 6.66236**

**Pag. 180**

**NONIX**

| Nonix 29 | Nonix 58 |
|---|---|
| 29,4 cl<br>10 oz | 58,5 cl<br>19 3/4 oz |
| **cod. 5.17210** | **cod. 5.17220** |

**Pag. 181**

*La forma a cono rovesciato e lo slargo subito sotto il bordo neutralizzano qualsiasi velleità di schiuma delle Bitter Ale e valorizzano la schiuma cremosa delle Stout.*

AN INVERTED CONE SHAPE AND THE UPPER BULGE JUST UNDER THE RIM PREVENT FOAMING IN BITTER ALES WHILE MAKING THE MOST OF THE CREAMY HEAD IN STOUTS.

**ADJUNCT LAGER** — **AMBER/RED ALE** — **AMBER/RED LAGER** — **AMERICAN PALE ALE (APA)** — **BALTIC PORTER** — **BLACK ALE** — **BLACK & TAN** — **BLONDE ALE** — **BROWN ALE:** chicken and game / roast beef — **CALIFORNIA COMMON/STEAM BEER** — **CREAM ALE** — **DARK WHEAT ALE** — **DOUBLE/IMPERIAL STOUT:** creamy puddings — **ENGLISH BITTER** — **ENGLISH INDIA PALE ALE (IPA)** — **ENGLISH PALE ALE** — **EXTRA SPECIAL/STRONG BITTER (ESB)** — **IRISH DRY STOUT:** oysters — **IRISH RED ALE** — **MILK STOUT** — **OATMEAL STOUT** — **OLD ALE:** young cheese / ripe cheese / roast beef — **PORTER:** young cheese / ripe cheese / roast beef / fish / creamy puddings / fruit desserts — **PUMPKIN ALE** — **RUSSIAN IMPERIAL STOUT** — **RYE BEER** — **SCOTCH ALE/WEE HEAVY** — **STOUT:** ripe cheese / fruit desserts — **STRONG ALE:** canapés — **WINTER WARMER** — **WITBIER:** fruit desserts.

**BAVIERA**

| Birra<br>*Beer* 0,2 | Birra<br>*Beer* 0,3 |
|---|---|
| 26,8 cl<br>9 oz | 39,2 cl<br>13 1/4 oz |
| **cod. 1.33420** | **cod. 1.33430** |
| Birra<br>*Beer* 0,4 | Birra<br>*Beer* 0,5 |
| 50,6 cl<br>17 oz | 69,8 cl<br>23 1/2 oz |
| **cod. 1.33440** | **cod. 1.33450** |

**Pag. 183**

**MALLES**

| Birra<br>*Beer* 0,25 | Birra<br>*Beer* 0,3 |
|---|---|
| 31 cl<br>10 1/2 oz | 37,5 cl<br>12 3/4 oz |
| **cod. 1.33900** | **cod. 1.33910** |
| Birra<br>*Beer* 0,4 | Birra<br>*Beer* 0,5 |
| 50,3 cl<br>17 oz | 67 cl<br>22 3/4 oz |
| **cod. 1.33920** | **cod. 1.33930** |

**Pag. 183**

**STERN**

| Birra<br>*Beer* 0,2 | Birra<br>*Beer* 0,4 |
|---|---|
| 28,7 cl<br>9 3/4 oz | 51 cl<br>17 1/4 oz |
| **cod. 1.33650** | **cod. 1.33640** |

**Pag. 183**

*Tipici boccali realizzati in vetro spesso, per conservare la temperatura di cantina. Il manico evita di riscaldare la birra. La forma è generalmente cilindrica per valorizzare il perlage. Adatto alle Ales e in particolare alle Pale Ales.*

TYPICAL MUGS MADE IN THICK GLASS, TO KEEP BEER AT CELLAR TEMPERATURE. HANDLE AVOIDS TO WARM IT UP BY CONTACT WITH YOUR HAND. THE SHAPE IS USUALLY CYLINDRICAL TO ENHANCE THE PERLAGE. SUITABLE FOR ALES AND PALE ALES IN PARTICULAR.

*Cat. Boccale / Mug*

**AMBER/RED ALE** — **AMERICAN PALE ALE (APA)** — **BALTIC PORTER** — **BLACK ALE** — **BLONDE ALE** — **BOCK:** red meat / chicken and game / Mexican cuisine — **BROWN ALE:** chicken and game / roast beef — **CREAM ALE** — **CZECH PILSNER** — **DOPPELBOCK:** chicken and game, creamy puddings — **ENGLISH BITTER** — **EURO DARK LAGER** — **EXTRA SPECIAL/STRONG BITTER (ESB)** — **GERMAN PILSNER** — **IPA** — **IRISH DRY STOUT:** oysters — **IRISH RED ALE** — **KELLER BIER/ZWICKEL BIER** — **MAIBOCK/HELLES BOCK** — **MARZEN/OKTOBERFEST** — **MILK STOUT** — **OATMEAL STOUT** — **PORTER:** young cheese / ripe cheese / roast beef / fish / creamy puddings / fruit desserts — **SCOTTISH ALE** — **STOUT:** ripe cheese / fruit desserts — **STRONG ALE:** canapés — **VIENNA LAGER** — **WITBIER:** fruit desserts.

# B

**BODEGA** - Pag. 169
**CAÑA** - Pag. 180
**TUBOS** - Pag. 182

Cilindrici e sottili, esaltano la freschezza della birra senza enfatizzare né mortificare la formazione della schiuma. Sono particolarmente indicati per le birre di gradazione alcolica moderata, come le Altbier.

**BODEGA**
Mini
22,5 cl - 7 1/2 oz
**cod. 7.10860**

**BODEGA**
Medium
35,5 cl - 12 oz
**cod. 7.10870**

**BODEGA**
Maxi
50,5 cl - 17 oz
**cod. 7.10880**

**TUBOS VIP**
30,4 cl - 10 1/4 oz
**cod. 4.11950**

# C

**CAÑA**
Lisa 18
17,7 cl - 6 oz
**cod. 4.10580**

**CAÑA**
Lisa 20
21,5 cl - 7 1/4 oz
**cod. 4.10590**

**CAÑA**
Lisa 50
47,6 cl - 16 oz
**cod. 4.10610**

Cylindrical and thin, extol the freshness of the beer without either enhancing or dulling foaming. They are particularly suitable for low-gradation beers such as the Altbier variety.

*Cat. Altglass*

# T

**SESTRIERE**

| Birra<br>*Beer* 0,3 | Pinta<br>*Pint* |
|---|---|
| 37,8 cl<br>12 3/4 oz | 58,8 cl<br>20 oz |
| **cod. 3.90390** | **cod. 3.90410** |

**Pag. 171**

**NEWHOBS**
48,3 cl
16 1/4 oz
**cod. 4.09877**

**Pag. 182**

**ALTBIER** — **BOCK:** red meat / chicken and game / Mexican cuisine — **CZECH PILSNER** — **GOSE** — **GUEUZE:** young cheese / ripe cheese — **KOLSCH** — **LAGER:** white meat / salmon — **LAMBIC.**





*La colonna biconica sale aprendosi verso il centro e poi chiude in testa.*
*È un bicchiere impiegato per servire birre belghe o pils alle quali viene "decapitata" la schiuma con una spatola.*

ITS WALLS WIDEN TOWARDS THE MIDDLE AND THEN GET NARROW AT THE TOP. THIS GLASS IS COMMONLY USED TO SERVE BELGIAN BEERS OR PILS AFTER CUTTING THEIR HEADS OFF WITH A HEAD CUTTER.

*Cat. Colonna biconica / Two-cone shaped*

**WILLY**

| 0,2 | 0,25 | 0,3 |
|---|---|---|
| 28 cl<br>9 1/2 oz | 32,8 cl<br>11 oz | 38 cl<br>13 oz |
| **cod. 1.20380** | **cod. 1.20390** | **cod. 1.20400** |

| 0,4 | 0,5 |
|---|---|
| 48,5 cl<br>16 1/2 oz | 65,5 cl<br>22 1/4 oz |
| **cod. 1.20410** | **cod. 4.80577** |

**Pag. 182**

BELGIAN PILS — PILS — LAGER — HELLES.