

---

<b>NOME</b>	<b>Gruut Bianca</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	Birra speciale
<b>FORMATO</b>	33 cl
<b>NAZIONE</b>	Belgio
<b>GRAD. ALCOLICA</b>	5%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	6°-8°

### DESCRIZIONE

Questa birra è molto aromatica, con un retrogusto fruttato e leggermente fragrante di erbe. Il corpo è leggero e soffice, grazie alla base di erbe dal sapore «rotondo».

Al primo sorso si percepisce un gusto leggermente piccante, ma successivamente si avverte anche un gusto dolce e cremoso.

### CURIOSITA'

La bianca è la più aromatica tra le birre Gruut o anche soprannominate birre afrodisiache.

Gruut è una parola derivante dal dialetto fiammingo e significa miscela di erbe. La ricetta è frutto di analisi e studio sulla produzione della birra a Ghent nell'epoca medioevale; periodo durante il quale l'ingrediente principalmente utilizzato era un mix di erbe locali. A seconda della miscela di erbe utilizzate, i mastri birrai dovevano pagare una tassa al signore locale, che si ridusse con l'introduzione del luppolo. Il fiume divide Ghent tra chi utilizzava il luppolo e chi ancora la «Gruut».

---



---

<b>NOME</b>	<b>Gruut Blond</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	Birra speciale
<b>FORMATO</b>	33 cl
<b>NAZIONE</b>	Belgio
<b>GRAD. ALCOLICA</b>	5.5%

### DESCRIZIONE

Una birra leggera, morbida, ottenuta utilizzando diversi tipi di malto. Caratteristica saliente è il suo aspetto un po' torbido poiché non filtrata. Ha un sapore neutro con un retrogusto leggermente amaro dato dalla selezione di erbe speciali.

### CURIOSITA'

L'etichetta, che si trova anche sul retro del bicchiere, rappresenta l'antica moneta, anch'essa denominata Gruut ed utilizzata durante il Regno dell'Imperatore Carlo V. A Ghent, nel Medioevo le tasse venivano pagate con questa moneta singola o doppia.



---

<b>NOME</b>	<b>Gruut Ambrata</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	Birra speciale
<b>FORMATO</b>	33 cl
<b>NAZIONE</b>	Belgio
<b>GRAD. ALCOLICA</b>	6.%

### DESCRIZIONE

Nasce da una selezione speciale di 4 malti diversi che sono stati combinati con le erbe Gruut. La birra è molto speziata e si percepisce nel retrogusto un tocco di arancia.

Una *pale ale* prodotta con il vecchio metodo inglese senza l'aggiunta di zucchero.

### CURIOSITA'

Bicchieri e sottobicchiere Gruut riprendono l'anamorfismo, un effetto di illusione ottica utilizzato durante il Medioevo per guardare segretamente e proiettate su una superficie immagini erotiche, all'epoca proibite.

Ecco perché nelle taverne medievali si utilizzavano i boccali, sulla cui superficie venivano proiettate le immagini vietate collocate sui tavoli mentre si chiacchierava e beveva birra e che ad occhio nudo sembravano deformate e quindi celate.

La Gruut ripropone in maniera simpatica il tutto.

A voi scoprire come incastrare bicchiere e sottobicchiere per scoprire le immagini nascoste.



---

<b>NOME</b>	<b>Gruut Bruin</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	Birra speciale
<b>FORMATO</b>	33 cl
<b>NAZIONE</b>	Belgio
<b>GRAD. ALCOLICA</b>	8%

### DESCRIZIONE

La Gruut Brune è una cuvée speciale con una dolcezza raffinata al primo sorso ed un retrogusto inedito particolare grazie alla sua miscela di noci.

### CURIOSITA'

La Gruut con la sua gamma riesce ad abbinare le moderne tecnologie con l'antica tradizione birraia.

L'utilizzo delle erbe al posto del luppolo fanno di queste birre dei prodotti unici al mondo e legati al territorio e alle tradizioni. La miscela di erbe, inoltre, rende questi prodotti afrodisiaci.

La Gruut è l'unica birreria di Ghent.



---

<b>NOME</b>	<b>Gruut Inferno</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	Birra speciale
<b>FORMATO</b>	33 cl
<b>NAZIONE</b>	Belgio
<b>GRAD. ALCOLICA</b>	9%
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8°-9°

### DESCRIZIONE

Birra chiara, doppio malto, dal colore dorato intenso con aroma fine e delicato. Il suo gusto particolare la rende apprezzata da consumatori di ogni età. Prodotta ad alta fermentazione con malto d'orzo ed erbe particolari. Dopo 6-8 settimane di maturazione viene filtrata in grandi tini e rifermentata in bottiglia. Per l'esaltazione massima dell'aroma particolare va servita nel tipico bicchiere a forma di tulipano.

### CURIOSITA'

Ciò che rende ancora più speciale queste birre è che il mastro birraio è una donna con una esperienza e tradizione alle spalle nella produzione. Suo nonno, infatti, ha prodotto la ricetta di un nota birra e l'Inferno potrebbe essere considerata la sorella minore.

