



siamo birrai e pellegrini

I pellegrini camminano a ritmo lento e in armonia con l'ambiente. Noi ci ispiriamo a loro, per creare. le nostre birre biologiche da filiera corta.

facciamo birre a passo d'uomo

Nascono in Toscana sulla Via Francigena, sono fatte con ingredienti bio di filiera corta, sono frutto di ricerca e innovazione e sono coinvolgenti, perchè ognuna ha una storia da raccontare.



#filieracorta



il nostro cammino



2013

Birrificio San Gimignano è il primo
birrificio toscano 100% biologico



2014

sperimentazioni con i grani antichi
e primi passi per una filiera locale della birra



2015

Errante è la prima birra italiana
artigianale, biologica e senza glutine



2017

collaborazione con il CNR:
primo birrificio al mondo a testare il metodo
a cavitazione, rivoluzionario e a basso impatto



2018

nasce Cantina Errante, un progetto
unico in Europa



2020

- inizia la collaborazione con Domori,
gruppo ILLY, per la distribuzione in Italia
- PMI innovativa



2022

- premio Miglior Cantina Brassicola d'Italia
- Chiocciola Slow Food
- apertura birreria



la gamma San Gimignano

Le San Gimignano sono birre artigianali adatte a tutti, perchè accessibili, facili da bere e anche senza glutine.

Si rivolgono ad un pubblico non specializzato ma alla ricerca di un prodotto artigianale fatto con materie prime bio di alta qualità.



Sigeric
BLONDE
4,5%



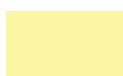
equilibrata
leggera

Detour
BRUIN
6%



fruttata
morbida

Errante
BLANCHE
5%



fresca
agrumata

Roma
IPA
5%



esotica
amara

Nikulas
TRIPEL
8,5%



avvolgente
piacevole



BLONDE SIGERIC DI CANTERBURY

style: blonde

alc.vol.: 4,5 %

color: 

amaro:
bitterness: 

Equilibrata e leggera come il passo dei migliori pellegrini... Con fiori di luppolo bio e sentori di bergamotto, lemongrass e zucchero candito

*taste: the best walking mate for a good trail
bergamot, lemon zest, candy sugar*

ispirazione: Sigeric, Arcivescovo di Canterbury, fu autore del più antico diario lungo la Via Francigena, nel 990 d.C., nel quale annotò tutti i luoghi migliori per riposarsi e rifocillarsi: la prima guida per pellegrini e buongustai... Ancora oggi si seguono le sue tracce, per raggiungere Roma, e per questo è la birra del primo passo di ogni buon cammino.

L'etichetta è tratta dal Salterio di Stoccarda del XI sec., libro miniato del XI sec.

inspiration: dedicated to Sigeric the Serious, Archbishop of Canterbury (UK), who left the oldest piece of note about the Via Francigena, in 990 AD. Returning from Rome, he noted the best places to rest and eat: the first guide in the world for pilgrims and gourmands!

The label comes from the Stuttgart's Salterio, a miniated book from the 11th century.



100%

biologica / organic



malto d'orzo biologico - italia - organic barley malt

frumento biologico - italia - organic wheat

luppolo biologico - belgio - organic hops



BRUIN DETOUR

style: **bruin**

alc.vol.: **6 %**

color:



amaro:
bitterness: ★☆☆☆☆

Complessa, ma non complicata...
Come la storia dell'evoluzione naturale.
Con note di uva fragola, susina, cola, cacao

***taste:** complex, not complicated, like the history of natural evolution. strawberry grape, damson, cola*

ispirazione: Detour celebra le deviazioni dalla strada segnata, i cambi di programma e l'arte della disobbedienza creativa. I pellegrini normalmente seguono delle frecce, per raggiungere la loro meta. Ma solo scegliendo strade nuove, è possibile scoprire cose nuove. Proprio come fa l'evoluzione naturale. Detour è ispirata a certe birre fiamminghe di inizio '900, a loro volta ispirate alle bitter inglesi dell'epoca.

***inspiration:** we celebrate the deviations from the marked path. Pilgrims usually follow arrows to reach their destination, but only if you choose new paths you can discover new things. Detour is inspired by some old days' Flemish ales, that in turn were inspired by British pale ales...*



100%

biologica / organic



malto d'orzo biologico - italia - organic barley malt
frumento biologico - italia - organic wheat
luppolo biologico - belgio - organic hops



BLANCHE ERRANTE

con grani antichi di Toscana

style: **blanche**

alc.vol.: **5 %**

color:



amaro:
bitterness: ★☆☆☆☆

Fresca e floreale, con grano di varietà antiche Toscane e scorza di limone. Errare, per scoprire cose nuove

taste: *Terroir, according to the Italian tradition: ancient Tuscan grains, wildflowers, lemon zest*

ispirazione: Errante è prodotta con varietà toscane antiche di grano tenero, adattatesi al nostro ambiente da secoli. E' fresca e beverina e ci ricorda che Errare significa, insieme, vagare e sbagliare. Per noi, Errare è il modo migliore per scoprire il nostro Intorno. Per questo è dedicata ai professionisti dell'Errore, che coltivano il loro tragicomico approccio alla vita con rigore e disciplina. Errante è naturalmente **SENZA GLUTINE**, ma non le manca nulla ;)

inspiration: *Tuscany in the glass: it is made with the best local ancient wheat varieties. They give a special mineral and super refreshing touch. To err means to make mistakes, but also to wander, the way that Knight Errants used to live. And we all love the professionals of Error. Our Errante is **GLUTEN FREE***



100%

biologica / organic



malto d'orzo biologico - italia - organic barley malt
frumento biologico - italia - organic wheat
luppolo biologico - belgio - organic hops

100%

senza glutine / gluten free



contenuto di glutine inferiore a 20 mg/L
gluten content below EEUU requirements of 20 ppm



IPA ROMA

style: **i.p.a.**

alc.vol.: **5%**

color:



amaro:
bitterness: ★★★★★

Luppolo! come da tradizione d'oltremare.
Un labirinto di profumi: mango, pompelmo, uva spina, cardamomo...

taste: *hops, according to the overseas tradition... mango, grapefruit, gooseberry, cardamom*

ispirazione: Roma è il termine di tutte le strade, compresa la Via Francigena, e per questo da millenni è simbolo di accoglienza e tolleranza. Ma Roma è anche il punto di partenza del viaggio di ritorno verso casa, ammesso che lo si voglia intraprendere davvero. La strada per Roma è come un labirinto romano: è impossibile perdersi, a patto di non avere esitazioni... La nostra Roma è anche GLUTEN FREE, ma non le manca nulla ;)

inspiration: *Rome is the term of the Via Francigena and of all the other roads, says the ancient saying. The same happens when you step into a Roman Maze: you can't lose your way, if you don't have any hesitation. But then everything may change, after reaching your destination...!*

Our Roma is GLUTEN FREE

98%

biologica / organic

malto d'orzo biologico - italia - organic barley malt
frumento biologico - italia - organic wheat

100%

senza glutine / gluten free

contenuto di glutine inferiore a 20 mg/L
gluten content below EEUU requirements of 20 ppm





TRIPEL

NIKULAS

DI MUNKATHVERA

style: **tripel**

alc.vol.: **8,5 %**

color:



amaro:
bitterness: ★★☆☆

Sicura e confortante come una zattera in mezzo alla tempesta. Con sapori di mela cotogna, albicocca, lievito fresco e mandarino

taste: cradling and comforting like a raft in the storm. quince, apricot, yeast, tangerine

ispirazione: Nikulas fu un pellegrino - navigatore: partì dall'Islanda, nel XII sec., attraversò la Scandinavia, scese in Valdelsa, passando proprio dove ora sorge il nostro Birrificio, e giunse a Roma, dove fu ordinato Abate di Munkathvera. Il suo viaggio proseguì poi nel Mediterraneo, fino alla Terrasanta, prima di fare ritorno all'Oceano di Casa. La nostra Nikulas è una birra per i temerari, che non hanno paura di seguire le rotte difficili, ma giuste.

inspiration: Nikulas was a pilgrim and a seaman. In 12th C. he left Iceland to reach Rome to be ordained Abbot of Munkathvera. Then he continued through the Mediterranean down to the Holy Land, before getting back to the Ocean. Our Nikulas is for those braves who use to follow the right, although tough, routes.

98%

biologica / organic


malto d'orzo biologico - italia - organic barley malt

frumento biologico - italia - organic wheat






Sigeric
BLONDE
4,5%



Salumi stagionati
Pecorini freschi
Formaggi vaccini
Funghi
Tartufi
Pesci di lisca
Pesce azzurro
Miele
Noci
Nocciole



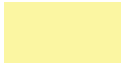
Detour
BRUIN
6%



Tartare
Cinghiale
Funghi fritti
Carciofi
Melanzane
Curcuma e curry
Pasticceria secca
Frutti di bosco
Liquirizia
Ananas



Errante
BLANCHE
5%



Crostino toscano
ai fegatini
Pecorini stagionati
Finocchiona
Coniglio
Carni marinate
Frutti di mare
Frittura di pesce
Frittura di verdure
Zenzero
Alga hijiki




Roma
IPA
5%



Soppressata
Caprini
Agnello
Capretto
Sgombro e Alici
Crostecci
Fichi
Arancia
Cardamomo
Nocciole



Nikulas
TRIPEL
8,5%



Fois gras
Guancia di maiale
Stinco
Lampredotto
Salmone
Cappesante
Arancini
Zuccotto
Cassata siciliana
Cantucci



Cosa vuol dire birra artigianale?

Secondo la Legge italiana, le birre artigianali sono non microfiltrate e non pastorizzate, prodotte da un piccolo birrificio indipendente.

Cosa vuol dire birra artigianale per noi?

C'è molto di più di una bevanda non microfiltrata e non pastorizzata. Artigianale per noi vuol dire passione, originalità, qualità, ricerca, persone.

Tommaso fa le nostre birre, nel senso che nascono effettivamente dalle sue mani e nelle birre si sente l'impronta di Tommaso. C'è un'influenza diretta tra due ESSERI VIVENTI, perchè le nostre birre artigianali sono vive e in evoluzione.

Le nostre materie prime biologiche vengono prodotte da persone che conosciamo direttamente, con le quali collaboriamo. Vengono da una FILIERA CORTA LOCALE:

più qualità (biologico, piccole produzioni, varietà antiche)

più freschezza (non c'è distribuzione, non c'è trattamento per lo stoccaggio)

meno impatti sulla salute e sull'ambiente

catena del valore sul territorio

costi più alti, ma alta qualità lungo tutto il processo

E' così per tutti i birrifici artigianali?

NO, il 95% dei birrifici artigianali si basa su FILIERE DA MOUSE: ordinano le materie prime su un portale online, a cui accedono tutti i birrifici.

Usano materie prime industriali, per fare birre artigianali.

Da dove vengono i nostri maggiori costi?

1. BIO / BIODINAMICA / POPOLAZIONI / VARIETA' ANTICHE

maggiori rischi per i contadini
minori rese per ettaro



materie prime più costose

grano convenzionale 20 €/qle	grano bio industriale 30 €/qle	grano bio var. antiche 50 €/qle	grano popolazioni 90 €/qle
------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

2. MATERIE PRIME IN BIRRIFICIO

minore conservabilità
stagionalità e rischio
più scarti



maggiori rischi
maggiori costi di trasformazione
maggiori costi logistici

3. PROCESSO

no scorciatoie
no additivi e stabilizzanti



maggiori rischi
tempi produttivi più lunghi

Perchè lo facciamo?

Perchè è la nostra VISION: non potremmo fare diversamente

Perchè ci divertiamo e possiamo sperimentare

Perchè pensiamo che in questo modo nascono delle birre più buone.

Perchè ci sono ricadute positive su:

- territorio (filiera, piccole imprese, persone)
- ambiente (minori impatti, biodiversità, consumo risorse)
- salute (freschezza e naturalità)



SENZA GLUTINE:

come otteniamo birre senza glutine

usiamo un processo enzimatico: le catene di proteine (il glutine è una proteina) vengono scisse, durante la cottura e la fermentazione, in componenti innocue (gli aminoacidi). Non usiamo malto deglutinato (come Daura, Peroni e le altre birre industriali senza glutine).

perchè le nostre birre senza glutine piacciono così tanto

perchè abbiamo scelto di fare birre di grande bevibilità, ma di stili che non vengono fatti dai birrifici industriali (ipa e blanche). Così chi è abituato alle birre senza glutine industriali, può scoprire gusti nuovi e birre fantastiche

perchè sono anche per i non-celiaci?

il glutine non ha alcun sapore, nè dà alcun contributo organolettico o al corpo della birra. Le nostre birre senza glutine sono semplicemente delle ottime birre artigianali. Se serve, come argomento commerciale, si dice. Se no, non c'è bisogno di sottolineare il fatto che sono senza glutine.

BIOLOGICO:

cosa vuol dire fare birre biologiche?

vuol dire usare solo materie prime biologiche certificate (anche industriali) e lavorarle senza impiegare coadiuvanti e stabilizzanti chimici in birrificio. Le birre biologiche, per poter essere definite tali, devono essere certificate

le nostre birre sono tutte biologiche certificate?

Sigeric, Detour ed Errante sono 100% bio certificate

Roma e Nikulas sono 98% bio non certificate (perchè i luppoli non sono bio)

BIRRIFICI AGRICOLI:

San Gimignano è un birrificio agricolo?

no, i birrifici agricoli, per la Legge italiana, sono quelli che si autoproducono la maggior parte delle materie prime (o riescono a dimostrare di farlo...)

Noi preferiamo collaborare con altre aziende della filiera locale, perchè riteniamo che sia importante creare valore per il territorio e che ognuno debba fare quello che gli riesce meglio.



COME SI CONSERVANO LE BIRRE ARTIGIANALI:

in posizione verticale

(durante tutte le fasi: trasporto, stoccaggio e in frigorifero)
perchè in questo modo si lascia il deposito di lievito sul fondo della bottiglia e non si sottopongono le bottiglie a stress e sbalzi di pressione

al fresco (mai oltre 24°C e per brevi periodi)

la temperatura ideale di stoccaggio è quella di frigorifero (4 °C)
in alternativa, si possono stoccare le bottiglie a temperatura di cantina, oppure a temperature superiori, ma per lo stretto necessario. Consigliamo di non superare mai i 24 °C e di avere cura di non stoccare le bottiglie vicino a fonti di calore (per esempio locali con gruppi frigo o forni).

QUANTO DURANO (tmc):

se conservate in maniera ottimale

24 mesi dalla data di imbottigliamento

se non conservate in maniera ottimale

il termine minimo di conservazione si accorcia inevitabilmente. Esporre le birre a **temperature eccessive**, per esempio, comporta un deterioramento delle qualità organolettiche o ad una lieve ripresa della fermentazione, con conseguente aumento della gasatura, che, nei casi peggiori, può creare problemi in fase di servizio.

Conservare una **bottiglia in orizzontale**, per poi portarla in posizione verticale un attimo prima di aprirla, comporta degli squilibri di pressione che possono creare problemi in fase di servizio.



contatti

Stefano Botto

Pianificazione, Marketing, Comunicazione, Acquisti
stefano@birrificiosangimignano.it
+39 3349104674

stabilimento, visite e degustazioni:
via G. Puccini 13, 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
+39 0555180040

seguici!



birrificiosangimignano.it



[birrificio.sangimignano](https://www.facebook.com/birrificio.sangimignano)



[birrificiosangimignano](https://www.instagram.com/birrificiosangimignano)