

Proeverij

Italiaans bier en delicatessen



Birra Gjulia **Nord** (blond)

Montasio 4 mesi DOP (jonge kaas)

Prosciutto San Daniele (gedroogde ham)

Hazelnoot Grissini (krokante stick)

Birra Gjulia **IPA** (Italian Pale Ale) en/of Birra Gjulia **Ribò** (Ribolla Gialla)

Zoncolan di Capra (geitenkaas)

Wolfino di Sauris (kleine gerookte salami)

Birra Gjulia **Est** (wit)

Latteria di Grotta (belegen kaas)

Salame di Sauris (gerookte salami)

Birra Gjulia **Ovest** (amber) en/of **Grecale** (Picolit)

Montasio Stravecchio DOP (oude kaas) en Fricut (krokante kaas snack)

Frico con patate (verschillende kazen met aardappel - warm)

Birra Gjulia **Sud** (dubbel) en/of **Barley Wine** (gerstewijn)

Panettone

kijk op www.festa-di-friuli.nl voor alle informatie omtrent Allergenen



*De proeverij kan
aangevuld worden
met ambachtelijk
bereide soep, salades
en/of brood.*

Toelichting op de Italiaanse speciaal bieren



De ambachtelijk speciaal bieren van Birra Giulia komen uit San Pietro al Natisone in Friuli Venezia Giulia, Noord-Oost Italië.

De bieren worden onder hoge gisting geproduceerd en zijn ongefilterd en niet gepasteuriseerd. Ongefilterde bieren hebben vaak een meer gelaagde smaak en meer karakter. Door het natuurlijke en traditionele gistingsproces in de fles zit er wat bezinsel op de bodem van de fles.



Hoe wordt bier gemaakt?

Van grote invloed op de smaak van bier is de selectie **van ingrediënten**. De basis ingrediënten van bier zijn water, graan (hoofdzakelijk gerst), hop en gist. Het **water** bij Birra Giulia komt van **Monte Mia**. De gerst moet eerst in mout worden omgezet om het geschikt te maken voor het brouwproces. **Mout** is ontkiemd en daarna gedroogd graan. Deze komt bij Birra Giulia **van eigen productie**. Het is een grondstof voor met name bier, jenever en whisky, en voor sommige voedingsmiddelen. **Hop** is een plant en zorgt voor de bitter nasmaak van bier. Hop kan aromatisch, kruidig en bitter tegelijk zijn. De kwaliteit van de hop is van grote invloed op de smaak en het aroma van het bier. Goede hop is zeer subtiel en zorgt voor een lange nasmaak met veel ontwikkeling. Ten slotte is er **gist** nodig om suikers gewonnen in het brouwhuis met de omzetting van zetmeel tot suikers om te zetten in ethanol (alcohol) en koolstofdioxide (CO₂).

De bieren en hun karakteristieken

Nord | blond bier | alc 5,5% | licht & mild

IPA | Italian Pale Ale bier | alc 5,8% | fris & bitter

Ribò | Italian Grape Ale bier | alc 6,5% | goud & elegant | Aan dit bier is Ribolla Gialla druivenmost toegevoegd. De druif Ribolla Gialla is een typische druif uit Friuli Venezia Giulia.

Est | wit bier | alc 6% | complex & elegant

Ovest | amber bier | alc 7% | karamel & zacht

Grecale | Italian Grape Ale bier | alc 10% | zacht & aromatisch | Aan dit bier is Picolit druivenmost toegevoegd. De Picolit druif is een zeer zeldzame druif, vanwege de weinige druiven aan de trossen en zeer beperkt aantal druivenranken. Van deze druif wordt ook één van de beste dessertwijnen van Italië gemaakt, de Picolit DOCG.

Sud | dubbel | alc 8% | vol & fluweelachtig

Barley wine | Gerstewijn | alc 10% | sterk & elegant | Dit bier heeft 18 maanden gerijpt in eiken vaten (barrique). Tonen van vanille.

Toelichting op de Italiaanse kazen



*De kazen komen van onze leverancier **Pezzetta**. Hun kleine ambachtelijke, maar zeer professionele, zuivelfabriek staat in de bergen van Friuli Venezia Giulia in het **dorpje Ovaro** vlakbij de Oostenrijkse grens. Pezzetta heeft al meer dan 90 jaar vakmanschap en passie en dat vind je terug in de bijzondere kazen.*



Zoncolan di Capra

Deze kaas is geproduceerd met alleen **geitenmelk**. De **rijping van > 60 dgn** zorgt voor een karaktervolle smaak. Daarom is de kaas vernoemd naar de Monte Zoncolon, die in de buurt ligt. Deze berg is beroemd en berucht van de Giro d' Italia en wordt één van de zwaarste collen van Europa genoemd.

Montasio 4 mesi DOP

Montasio is een half harde, gekookte wrongel kaas die uitsluitend is gemaakt met koemelk van koeien uit delen van Friuli Venezia Giulia en Veneto. Het is een product met kwalificatie DOP (**Denominazione d'Origine Protetta**). Dit is het keurmerk dat aangeeft dat de grondstoffen volledig uit een bepaald gebied komen en ook in dat gebied wordt geproduceerd en verwerkt volgens voorgeschreven procedures. Het wordt gecontroleerd door het Consortium Montasio. De 4 mesi is de jonge variant met **4 maanden rijping**. Voor een jonge kaas is het een volle en **romige** kaas en daarbij een karakteristieke smaak die je er mooi na proeft.

Montasio Stravecchio DOP

De Stravecchio wordt op dezelfde manier geproduceerd, alleen heeft deze **18 maanden gerijpt**. Hierdoor heeft de kaas een mooie **pittige** smaak gekregen en een **brokkelige** structuur. Heerlijk om zo bij een glas wijn of bier te eten, maar ook een ideale kaas om te **raspen** over pasta, risotto, polenta, rustieke soepen of (gestoofde) vleesgerechten.

Latteria di Grotta

De basis is een Friulaanse kaas geproduceerd met rauwe melk die 4 tot 6 mnd rijpt in cellen met gecontroleerde temperatuur en vochtigheid. Vervolgens wordt de smaak en aroma verfijnd, doordat de kaas omwikkeld met stro in een oude grot in een heuvelachtig gebied van Toscane nog 3 tot 4 maanden rijpt. Het resultaat is een kaas gekenmerkt door een compacte, licht brosse kaas met hints van kreupelhout door de specifieke rijping. **Zilveren Medaille** op het WORLD CHEESE AWARD Dec 2015 in Birmingham (UK).

Blu al Ramandolo

Een blauwe schimmelkaas met de echte scherpste maar met een zoet tintje. De kaas wordt in kelders op 15 graden gerijpt en daarna wordt ze in kuipen onder gedompeld en met druivenschillen van Ramandolo wijn bedekt, waaronder ze voor 20-30 dagen blijft. Hierdoor ontstaat een zoet tintje wat deze blauwe schimmelkaas voor de liefhebber uniek maakt. **Gouden Medaille** op het WORLD CHEESE AWARD Dec 2015 in Birmingham (UK).

Frico

FRICO (met aardappels) is een typisch product van de Friuliaanse keuken. Het wordt bereid met verse en oude kazen, in blokjes gesneden, gemengd met aardappelen en voorgegaard in de oven. Deze hoeft je alleen als een pannenkoekje om en om te bakken zodat het een mooi krokante korst krijgt met gesmolten kaas van binnen. Een ideaal borrelhapje of als gerecht bij een maaltijdsalade.

Toelichting op de Italiaanse vleeswaren en overige delicatessen



*De ham San Daniele importeren wij van **Prolongo**. Er zijn slechts een 30-tal producenten die deze DOP ham mogen maken en zij zijn een van de meest ambachtelijke. De ham moet volgens DOP voorschriften minimaal 13 maanden drogen en zij laten de ham **17 maanden** drogen onder natuurlijke omstandigheden. Resultaat de ham is nog milder en smelt op de tong.*

*De salami's zijn van het familiebedrijf **Wolf** in het plaatsje Sauris. Via een kronkelige bergweg bereik je dit mooie dorp met het gelijknamige meer Lago di Sauris. De salami's worden **ambachtelijk gerookt** boven haardvuur waar men alleen hout uit de omgeving voor gebruikt.*

Wolfino di Sauris

Dit is de kleinere wat hardere salami. Heerlijk bij de mousserende wijn La Gialla Brut maar kan ook prima bij een mooie rode wijn of bij een fris biertje. Het varkensvlees wordt streng geselecteerd en voorbereid. Daarna roken ze de salami's op ambachtelijke wijze door open haarden op de begane grond te stoken met **(beuken)hout** uit de omgeving en de salami's hangen een verdieping hoger in de rook voor 1 a 2 dagen. Vervolgens komen ze tussen de 20 en 40 dagen verder op smaak. Het resultaat is een salami met een **unieke geur** en een **echte smaak**.

Salame di Sauris

Dit is de wat grotere salami. Wanneer deze net gemaakt is, is deze **heerlijk zacht** qua structuur. Laat je de salami langer liggen, dan wordt deze wat **harder van structuur**. Het is maar net wat je **voorkeur** heeft. De grote salami wordt op dezelfde manier geproduceerd als de kleine.

De salami's zijn **glutenvrij**.

Prosciutto San Daniele DOP

Deze Italiaanse rauwe (crudo) ham komt uit het pittoreske plaatsje San Daniele in Friuli Venezia Giulia. Een DOP product wil zeggen: **Denominazione d'Origine Protetta**. Dit is het keurmerk dat aangeeft dat de grondstoffen volledig uit een bepaald gebied komen en ook in dat gebied wordt geproduceerd en verwerkt volgens voorgeschreven procedures. De kwaliteit wordt gewaarborgd door het Consortium Prosciutto San Daniele. Er zijn **geen toevoegingen**, het is puur **100% ham** en past prima in een **calorie-arm** dieet. Deze ham wordt gedroogd in kamers waar de wind afwisselend uit het Noorden (bergen) en Zuiden (zee) de ham een unieke zachte smaak geven. Lekker op een vleeswarenplank of gewikkeld rondom een grissini. **Glutenvrij**.

Alle producten zijn te koop in onze webshop www.festa-di-friuli.nl en bezorgen wij (gekoeld) thuis.

De 5 belangrijkste voorbereidingen voor een geslaagde bierproeverij



1. Breng de bieren op temperatuur

Alc % < 6,9% dan temperatuur 8 - 10°C

Alc % > 6,9% dan temperatuur 10 - 12°C

In de koelkast is de temperatuur meestal max. 7°C, dus haal het bier op tijd uit de koeling. Wanneer het bier te koud is, proef je minder, dus dat is jammer.

2. Haal de kazen, ham en salami's op tijd uit de koeling

De smaken van de kazen, ham en salami komen het best tot hun recht wanneer ze niet te koud zijn. Haal de kazen ca. 1 uur van te voren uit de koeling en de ham en salami's ca. 30 minuten. Uiteraard afhankelijk van de omgevingstemperatuur van de kamer of het weer buiten.

Heb je bij de ham San Daniele ook grissini (krokante sticks), wikkel de ham dan om de grissini. De ham is zeer dun gesneden het lekkerst. Laat de ham goed op kamertemperatuur komen, dan gaan de plakken beter los.

3. Snijd de salami in dunne plakken

De salami is het lekkerst als deze zo dun mogelijk gesneden is. Wij verwijderen altijd eerst de schil, zodat de gasten dit zelf niet meer hoeven te doen. Is je salami heel vers, dan is het soms makkelijk om met de schil te snijden.

4. Snijd de kazen

De jonge kazen worden over het algemeen in lange rechthoekige stukken gesneden of in driehoeken. Verwijder eerst de korsten. De wat ouder kazen brokkelen vaak wat meer.

5. Maak een gezellige lange tafel

Maak een gezellige lange tafel waarop je de bieren met de hapjes **per gang** gesorteerd kunt neerzetten, zodat dit een mooie **opbouw van smaken** wordt en je gasten de juiste combinaties proeven. Qua opbouw kijken wij naar (een combinatie van) het alcoholpercentage (van licht naar zwaar), de kleur (van licht naar donker) en de smaakintensiteit (van vlak naar complex). Tussen de gangen door kun je met (bruis) water en toast / brood je smaak weer **neutraliseren**.

Qua glazen adviseren wij **tulpachtige glazen** te gebruiken. Hierdoor schuimt het bier wel wat minder, maar komt de **geur en smaak** veel beter tot zijn recht.

Wij berekenen ca. 1 flesje bier om met 3 tot 4 personen op te delen en proeven tussen de minimaal 4 en maximaal 8 verschillende bieren.



Buon appetito e Salute !