



## RABÈL S.n.c. di Bovo Daniele & C. Birreria del Canavese

Rabèl, la birra prodotta dal Birreria del Canavese, nasce ad Ivrea, patrimonio Unesco quale città industriale del XX secolo.

Quando ad inizio '900, Camillo Olivetti faceva nascere la sua prima macchina da scrivere, ad Ivrea si beveva già ottima birra canavesana addirittura insignita del *Grande Diploma d'Onore* presso l'*Esposizione internazionale* di Torino del 1911.

Abbiamo dato vita al nostro birreria in una ex fonderia di uno storico quartiere olivettiano, con l'intento di riappropriarci di un pezzo di storia e di produrre una birra dal consumo quotidiano, che incontrasse i nostri gusti con quella ricerca che è propria del "ghèddo".

Il *ghèddo*, da noi abbreviato in "g'ddo" è un meraviglioso termine dialettale, di quelli che non si possono tradurre. Per questo spunta sempre fuori, persino nei discorsi più colti: "Ci vuole un po' di G'ddo!", "È solo una questione di G'ddo.", "Forza, metti del G'ddo!". Qualcuno ha provato a definirlo "carattere", "mordente" oppure "entusiasmo", riuscendo solo ad afferrare qualche sfaccettatura dell'espressione. Perché il G'ddo è qualcosa di più: è quel certo *non so che*, quel tocco misterioso che non si riesce a spiegare, ma che quando c'è fa la differenza. In meglio.



Tutti i giorni, in Rabèl selezioniamo gli ingredienti della migliore qualità, curiamo con passione ogni dettaglio, lavoriamo nel rispetto dei canoni più rigorosi della birrerificazione per ottenere una birra semplicemente bevibile. E soprattutto, sappiamo farlo con il G'ddo.





**RABÈL S.n.c. di Bovo Daniele & C.**  
**Birrificio del Canavese**

## Le nostre birre

In questo mercato dove i birrifici industriali tentano di travestirsi da birrifici artigianali e le birre artigianali prediligono gusti e nomi esotici, Rabèl interpreta l'idea della birra quotidiana.

### TUTTO L'ANNO



**È WEIZEN** – alc.vol. 5,7%

*Hefe Weizen*

Colore chiaro, naturalmente torbida per la presenza di lieviti in sospensione. Al naso è caratterizzata da un bouquet aromatico fruttato e maltato. In bocca è rinfrescante, secca e soffice con un distinto carattere speziato e il tipico sentore di banana.



**È GOLDEN ALE** – alc.vol. 4,3%

*Belgian Golden Ale – alta fermentazione*

Leggera e versatile dal colore dorato pulito. Nel profumo si riconoscono subito gli agrumi, ma anche sentori dolci, maltati e di panificazione; in bocca si ritrovano i toni di crosta di pane e un amaro finale piuttosto moderato che pulisce e chiama la bevuta.



**È BIONDA** – alc.vol. 6%

*Belgian Blond Ale – alta fermentazione*

Media gradazione alcolica con colore tendente al dorato e una leggera velatura. Al naso dominano i toni dolci – miele, fino a un leggerissimo fruttato a pasta bianca – e crosta di crosta di pane. In bocca tornano i sentori iniziali e i toni dolci, maltati e di crosta di pane assieme al lievito. Carbonazione delicata e leggero amaro nel finale.



**È DUNKEL** – alc.vol. 5,5%

*Dunkel – bassa fermentazione*

Colore ramato intenso. Al naso sprigiona sentori piuttosto dolci e avvolgenti. Corpo pieno e morbido, presenta note tostate, di caramello e malto. Finale morbido che lascia spazio e ottimo equilibrio che la rende corposa, vellutata ma facilmente bevibile.



**RABÈL S.n.c. di Bovo Daniele & C.  
Birrificio del Canavese**



**È SCHWARZ** – alc.vol. 4,9%

*Schwarzbier – bassa fermentazione*

Leggera dal colore scuro tendente al rubino. Profumo di aromi torrefatti e tostati del malto. Corpo medio /leggero ed una scorrevolezza tipica dello stile. Gusto di cioccolato amaro e caffè, a volte anche liquirizia. Il lieve amaro finale e la buona frizzantezza la rendono una birra pulita e snella.



**È PASSPORT** – alc.vol. 8%

*Italian Grape Ale con mosto di Passito Erbaluce su base Baltic Porter – alta fermentazione*

Colore scuro quasi impenetrabile. Al naso risulta intensa con sentori di caffè e biscotto, ma anche prugna sotto spirito e uva passa. In bocca si confermano le stesse sensazioni avvolte da un certo calore e un corpo importante. Il finale è morbido e poco amaro.