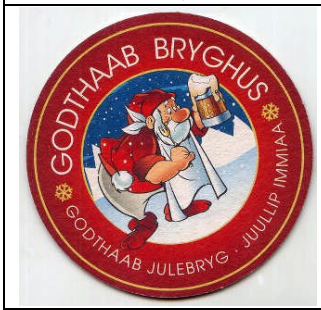
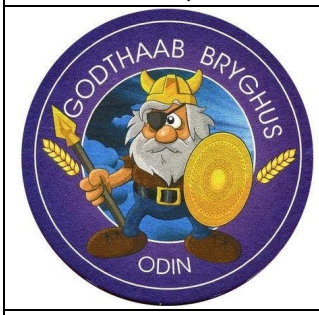
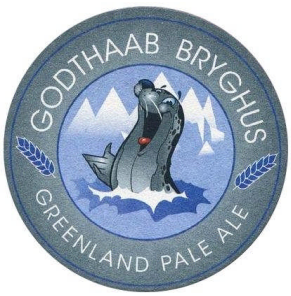
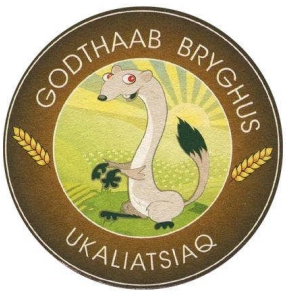
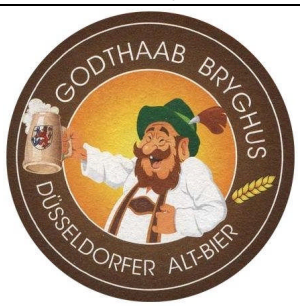
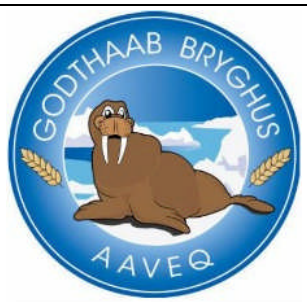
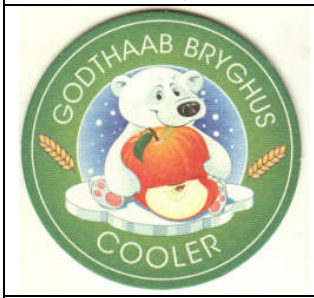
GROELANDIA (1° aggiornamento)

In questo notiziario vi propongo il primo aggiornamento dei sottobicchieri emessi in Groelandia. La prima parte è stata pubblicata sul notiziario di nov./dic. 2011 ed ho ritenuto opportuno continuare la numerazione per la catalogazione.

8 – F/R	9 - F/R	10 – F/R	11 – F/R
			
12 - F/R	13 - F/R	14 – F/R	15 – F/R
			
16 - F/R	17 - F/R	18 – F/R	19 – F/R
			
20 - F/R	21 - F/R	22 – F/R	23 – F/R

			
24 - F/R	25 - F/R	26 – F/R	27 – F/R
			
28 - F/R			

BREVE STORIA DELLA "GODTHAAB BRYGHUS"

La birreria Godthaab Bryghus è stata costituita e produce birra dal 2006.
Essa è situata nel cuore della città di Nuuk all'interno di un edificio storico chiamato B-54 che è stato sapientemente convertito e ristrutturato in edificio industriale / commerciale.
La birreria ha preso il nome dal proprietario Godthaab Bryghus: un importante industriale di Nuuk.
A tutt'oggi il complesso include oltre la birreria, 7 negozi che sono gestiti direttamente dalla proprietà.
Godthaab Bryghus produce birra secondo l'editto della purezza il "Reinheitsgebot" utilizzando cioè solo malto, luppolo, lievito e acqua la quale risulta purissima e priva di calcare che rende la birra più "morbida" e spesso più aromatica.
Nel 2012 sono state prodotte ben 12 birre differenti.
Due birre sono le classiche (*c.d. regulars*) e sono la "Godthaab Classic" e la forte, rossa scura "Moskus" che appare nel logo della birreria.
Altre due birre sono le birre stagionali (*c.d. seasons*) quella per periodo pasquale "The black sheep" e quella per il periodo natalizio "Juullip Immiaa".
Le materie prime provengono principalmente dalla Germania e dal Belgio ad esclusione del luppolo che proviene da varie nazioni.
La birra non è né pastorizzata né filtrata per il semplice fatto che il filtraggio apporta mutamenti organolettici e nel gusto della birra, in questo modo la birra rimane viva (*gli anglosassoni direbbero: very much alive*) con residui di lievito sul fondo visibili ad occhio nudo.
La Godthaab Bryghus è una birreria unica nel suo genere in Groelandia sia per produzione che per distribuzione infatti la birreria produce birra con cotte di 2.000 litri ciascuna e immagazzina in ben 16 fermentatori e tanks ciascuno di 4.000 litri.
La produzione annuale del 2011 è stata di circa 2.000 ettolitri.
La birreria si avvale di alcuni ristoranti e bars tutti di proprietà che, viste le condizioni climatiche, fungono da aggregatori sociali infatti molte famiglie e conoscenti si ritrovano per festeggiare anniversari, compleanni e molte altre ricorrenze.
La birreria imbottiglia solo 5 tipi di birre che sono disponibili in tutte le maggiori città della Groelandia all'ingrosso ed al dettaglio.

GODTHAAB
BRYGHUS
JYSK