



Comunicato stampa

24 novembre

## IDEE SOTTO L'ALBERO?

**Con WCesar  
regali una birra unica  
e una bella storia artigianale**

***Si può acquistare chiamando il cell. 3355419784 o per email:  
[ordini@wcesar.it](mailto:ordini@wcesar.it).***

***E il 9 dicembre a Milano, ci sarà una degustazione  
da Alcoliche Alchimie, in via A. Poliziano 3, alle 20,30.***

Il 'Birrone' della birra Cesar, proposta da Federico Wührer – 'erede' odierno delle tradizioni birraie di famiglia – in formato magnum da 1,5 litri confezionato in un elegante cilindro nero, è un regalo originale, particolarissimo, per non dire unico, per festeggiare il Natale e il Capodanno. E lo si può rendere ancora più esclusivo con 6 o più bicchieri della casa, che Federico ha personalizzato ispirandosi a quelli datati 1891, quando la birra fu insignita di uno dei riconoscimenti più ambiti dell'epoca: prodotto della Real Casa!

Oggi, dopo 133 anni, il logo è quello ben più recente, dal fascino vintage, un "WCesar" dorato, creato da Federico come 'sigillo di famiglia', in ricordo di suo padre Cesare, l'ultimo Wührer che, con i suoi fratelli, nel secolo scorso, lavorò a Brescia nella storica fabbrica della Bornata, poi divenuta Borgo Wührer. La "W" sta ovviamente per "Viva"!

Birra Cesar, prodotto assolutamente artigianale di nicchia, si può acquistare chiamando il cell. 3355419784 o per email: [ordini@wcesar.it](mailto:ordini@wcesar.it).

**E se per credere si vuole provare, il 9 dicembre a Milano ci sarà una degustazione da Alcoliche Alchimie, in via A. Poliziano 3, alle 20,30.**

E poi quale birra Cesar scegliere?

Tre le specialità prodotte: Pils, Saison e Blonde, la doppio malto. Sono davvero tutte ottime, rigorosamente artigianali e quindi non filtrate e non pastorizzate. La Pils è la ricetta più classica, una birra, potremmo dire, 'da tutti i giorni', a bassa fermentazione, molto beverina, con un retrogusto amarognolo per via dell'utilizzo dei luppoli più rinomati. C'è poi la Saison, realizzata con malto di frumento e malto di orzo, con un gusto più dolce e tondo, dovuto anche all'aggiunta di fiocchi d'avena; è ispirata a una ricetta belga e in qualche modo richiama le Weizen. È un tipo di birra per il quale, specie all'estero, c'è molta passione: viene spesso consumata anche prima del pasto,

**Ufficio stampa**

**Gruppo Areté Srl**

via Albani 21 – 20149 Milano

tel 02 33004397 – mob 34904330142

info@gruppoarete.it

[www.gruppoarete.com](http://www.gruppoarete.com)



come aperitivo. Infine la Blonde, birra più corposa (7% vol.), a doppio malto, pensata per abbinamenti soprattutto con piatti a base di carne.

E nel porgere il dono vicino al caminetto, ci sarà anche una bella storia da raccontare, quella dell'austriaco Leonhard Wührer che nel 1540 iniziò a produrre birra nella sua bottega. Si dette così l'avvio a una tradizione di famiglia che sfidando i secoli è giunta fino a noi, tingendosi dei nostri colori patri. L'attività fu infatti portata in Italia nel 1829, a Brescia appunto, dove il nome di un intero quartiere ne tiene ancora viva la memoria. Negli Anni '80 del secolo scorso, ci fu la cessione del marchio. La passione dei Wührer per la birra non è mai passata e così è nata la Cesar.