


# IL NOSTRO VIAGGIO


**GUSTO SENZA CONFINI  
TECNICA TEDESCA  
STILE ITALIANO**


Birre naturali, non pastorizzate,  
non filtrate, integrali e  
rifermentate in bottiglia

**1967**  **Nasce Matthias Reinhard Müller** a Ansbach, Baviera. Fin da subito si appassiona all'arte birraia. Prima come mastro birraio e successivamente come consulente per lo sviluppo e l'avviamento di birrifici.

**1990**  **Matthias diventa mastro birraio**

**1992**  **Laurea di Mastro Birraio all'Università Tecnica di Monaco.** Portavoce dell'**Reinheitsgebot**, l'Editto di Purezza del 1516, cerca di conciliare l'antica tradizione birraia all'innovazione e alla sostenibilità.

**1998**  **Arrivo in Italia.** A quel tempo erano presenti sul territorio solo 7 birrifici industriali e 7 artigianali.

**2006**  Grazie alla sua esperienza decide di dare vita ad un suo marchio di birra "**Weißbrau Müller**". Produce così la sua prima cotta della "**Bianca**", una birra chiara di frumento e farro, fresca e leggera.

Ogni birra Müller racchiude **sogni e intuizioni** avute durante i **viaggi** e gli **incontri di Matthias**.

**2007**  **La Medea.** Inizialmente chiamata "**Orange**" è frutto di un viaggio in Sicilia, ispirata agli aromi e ai colori dell'isola. Una birra ambrata a doppio malto di frumento al farro.

**2008**  **La Shila,** una birra rossa a doppio malto, omaggiando le terre della Scozia e il Whisky d'Isaly.

 Nel corso del 2011 viene cambiato il marchio in "**Matthias Müller Il Mastro Birraio**"

**2010**  **La Prima,** una chiara di frumento e farro, delicata e fresca Weizen, prodotta a Monaco.

**2011**  **La Spadona,** con il radicchio rosso, simbolo della terra trevigiana in cui Matthias ha scelto di vivere. È una birra rossa doppio malto, morbida e vigorosa.

 **2011**  **La Stella,** birra natalizia, prodotta in varie forme già dal 2006. È una birra speziata doppio malto con il riso carnaroli, prodotto ad Eraclea, vicino Treviso, in Italia.

**2013**  **La Bassana,** una birra chiara prodotta con l'asparago biologico di Bassano del Grappa, in Italia.

**2016**  **Oggi** le Birre Müller, naturali e rifermentate in bottiglia, sono prodotte in 2 stabilimenti. Quelle ad alta fermentazione nella Foresta Bavarese in Baviera. Le birre di bassa fermentazione a Pieve di Soligo, a Treviso.