

“... E della birra mi godo l’amaro,
seduto del ritorno a mezza via,
in faccia ai monti annuvolati...”

Umberto Saba

*“...And I savor the beet’s bitterness,
seated, on the way back home,
facing the cloud-topped mountains...”*

Umberto Saba

Translation by Leonard Nathan





Vivere la terra significa contribuire a
un'evoluzione genuina del nostro essere.

*Living the earth means contributing to
a genuine evolution of our being.*



SGUARDO FERMO E MANI ALL'OPERA DA GENERAZIONI

*Firm look and
hands at work
for generations*

La forza della Birra Agricola Artigianale Gjulia è quella che solo una storia di famiglia può raccontare. Nasce dall'intuizione dei fratelli Marco e Massimo Zorzettig, è ispirata alle mezzadrie curate da nonno Pietro e allo spirito viticoltore di papà Livio. Una vocazione radicata nella terra, capace di tessere relazioni e creare cultura, che indica l'orizzonte prestando attenzione al dettaglio. Significa orientare la rotta tra tradizione e futuro, affidandosi a una rosa dei venti dove i punti cardinali sono i valori che da sempre ci guidano: qualità, precisione, impegno, rispetto.

The strength of the Gjulia Farming Craft Beer is the one that only a family history can tell. It was born in fact from an intuition of the brothers Marco and Massimo Zorzettig, inspired by their grandfather Pietro's tenant farming and by their father Livio's winemaking spirit. A vocation rooted in the land, capable of weaving relationships and creating culture, that looks at the horizon paying attention to detail. It means directing the route between tradition and the future, relying on a compass rose where the cardinal points are the values which have always guided us: quality, precision, commitment and respect.



DOVE ACQUA E TERRA, IMPEGNO E CURA SI INCONTRANO

*Where water and
earth, commitment
and care meet*

Una zona generosa, dalle tante materie prime, e incantevole per conformazione. È la Natura il miglior ingrediente in questo territorio, detta le leggi del vivere quotidiano e determina i tempi di ogni minima azione. È il luogo dove una sorgente d'acqua dona la vita e decide la sorte degli uomini che la abitano. Una materia prima coerente con la genuinità dell'orzo qui coltivato, fra le Valli del Friuli, dove l'esclusività del contesto fa della terra una risorsa preziosa. Guida silente al cammino aziendale, perché fa nascere frutti e premia l'impegno, da Madre giusta, che vuole vedere i propri figli crescere con vigore.

A generous area, with many raw materials, and enchanting by conformation. Nature is the best ingredient in this territory, it dictates the laws of everyday life and determines the times of even the slightest action. It is the place ruled by a spring of water, giving life and deciding the fate of the people who live there. A raw material consistent with the genuineness of our barley, cultivated in the Friuli Valleys, where the exclusivity of the context turns the land into an invaluable resource. A silent guide to the company path, it gives birth to fruit and rewards commitment, just like a fair mother, who wants to see us grow vigorously.





IL VIAGGIO CHE DIVENTA PURA ESPERIENZA SENSORIALE

*The journey that
becomes pure
sensory experience*

L'eccellenza si nutre di elementi inaspettati: dello scorrere dell'acqua cristallina del Monte Mia e delle mani operose che lavorano la terra, nel silenzioso germogliare dell'orzo. Con i ritmi dettati dalla Natura prendono vita materie prime dal percorso incontaminato, valorizzate dal regolare movimento della raccolta e dall'accurata selezione dei luppoli, in un processo naturale e artigianale. Questo cammino sano e gratificante cresce con attenzione a ogni passo e diventa un viaggio intrapreso con impegno e dedizione, per offrirvi, in ogni istante, il gusto unico delle Birre Gjulia.

Excellence is nourished by unexpected elements: the flowing crystalline water of Mount Mia, the industrious hands that work the land, in the silent sprouting of barley. In the rhythms dictated by Nature, raw materials are born with an uncontaminated path, enhanced by the regular cycle of the harvest and by the careful selection of hops, in a natural and craft process. A healthy and rewarding journey, that grows careful of every step. A journey we travel with commitment and dedication, to offer you, every time, the unique taste of Gjulia Beers.

NELLA BIRRERIA TUTTO SI COMPIE E TUTTO HA ORIGINE

*In the brewery everything
is fulfilled and
everything has its origin*

Cereali di propria produzione, lavoro manuale e capacità imprenditoriale, forte di un know-how trasmesso da generazioni: la Birreria Agricola Gjulia, a San Pietro al Natisone, è una conferma di franchezza e un ritorno alla terra che sa già di futuro. È qui che la lavorazione artigianale incontra la sensibilità dei palati contemporanei. Dopo aver conosciuto i sacrifici e le gratificazioni che la Natura offre, si rende partecipe di una sostenibilità che appoggia consapevole il mondo d'oggi. E, quando l'energia umana cerca supporto, pensa ancora alla Natura, avvalendosi di fonti rinnovabili.

The cereals we produce on our own, manual labour and entrepreneurial skills, with a know-how transmitted generation by generation: the Gjulia Farming Craft Brewery, in San Pietro al Natisone, is a confirmation of truthfulness and of a return to the land that has already the taste of the future. It is here that craftsmanship meets the sensitivity of contemporary palates. After having known the sacrifices and the gratifications that Nature offers, it becomes part of conscious sustainability that stares at today's world. And when human energy seeks support, it still thinks about nature, using renewable sources.





LE BIRRE CLASSICHE
Classic beers

NORD Bionda

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi. Si abbina bene a piatti semplici, crostacei, formaggi a pasta molle e carni bianche. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Light bodied ale with warm citrus aromas. Well matched with simple dishes, crustaceans, soft cheeses and white meats. Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



BIRRE CLASSICHE

VOL

5,5

PLATO

12

IBU

24

EST Weizen

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana, tipico. Perfetta con piatti speziati, formaggi di media stagionatura ed erborinati, zuppe e salumi. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. An intriguing and elegant taste, with a typical finish of banana. Excellent match for spicy foods, medium aged and blue cheeses, soups and cold cuts. Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e di frumento di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



BIRRE CLASSICHE

VOL

6

PLATO

13

IBU

18

SUD Nera

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Colore scuro, con un corpo strutturato e vellutato. Aroma inebriante di caffè e liquirizia.

Ottima con selvaggina (cervo o cinghiale) oppure con pasticceria secca e dolci alla crema o cioccolato fondente.

Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Deep dark colour and a full body to a velvety taste. Striking aromas of coffee and licorice.

Matches wild game meats (deer or boar) or even pastries, custard desserts or dark chocolate.

Best if served at 10-12°C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

33 cl - 75 cl



BIRRE CLASSICHE

VOL

8

PLATO

20

IBU

20

OVEST Ambrata

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco.

Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.

Buon abbinamento con carni rosse e grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. On the nose the caramel notes greet the underbrush aromas. The taste of butterscotch on the mouth melts away along a bitter finish. Good match with red meats, BBQ, wild game meat and mature cheeses.

Best if served at 10-12°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



BIRRE CLASSICHE

VOL

7

PLATO

16,5

IBU

26



LE BIRRE SPECIALI
Special beers

significa saper cogliere la bellezza
della cosa. Tra le mani avere una
bella tradizione birraia
che non si ferma mai.

HELLES JOY

Bionda

Birra bionda a bassa fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Dal colore dorato, con gusto delicato di cereale dolce e finale morbido. Si contraddistingue per l'aroma fresco e pulito. La sottile luppolatura le conferisce una leggera nota erbacea con un lieve sentore amarognolo che la rende equilibrata e rinfrescante. Abbinamento perfetto per qualsiasi occasione di festa. Si consiglia di servirla a una temperatura di 4-6 °C.

Bottom fermented lager, not filtered nor pasteurised. It has golden hues, a delicate taste of sweet malts and a round finish. Its fresh and neat aromas are its signature. The subtle hopping gives it a light herbal note along with a supple bitterness making it a balanced and thirst quenching brew. The ideal match for every party occasion. Best if served at 4-6°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced barley malt, hop, yeast.

33 cl - 75 cl



BIRRE SPECIALI

VOL

5,2

PLATO

11,5

IBU



NOSTRANA

Biologica

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Ottenuta da malto biologico. Colore chiaro e opalescente. I luppoli speciali utilizzati ricordano profumi di agrumi e frutti tropicali. Al palato è molto fresca. Ottima con antipasti crudi di pesce, primi piatti delicati, formaggi freschi e anche come aperitivo. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Made with organic malts. A clear and pearly hue prelude citrus and tropical fruits aromas given by its special hops. Great with raw fish entrées, delicate pasta, soft cheeses and also as aperitif. Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo biologici, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

33 cl - 75 cl



BIRRE SPECIALI

VOL

5

PLATO

12

IBU



IPA

Italian Pale Ale

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Colore arancio brillante con una abbondante luppolatura che le dona un profumo deciso con note agrumate. Al palato è corposa con finale amarognolo. Ideale con cibi speziati, frittura e formaggi erborinati. Ottima con hamburgers. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Shows an intense yellow colour and orange hues while the generous hopping ensures aromas of citrus. On the palate a full body stretches out to a typical bitter finish. Good match for deep-fried dishes, spicy food and blue cheeses. Great with hamburgers. Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

33 cl - 75 cl



BIRRE SPECIALI

VOL

5,8

PLATO

13

IBU

45

RIBÒ

Italian Grape Ale

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Speciale combinazione con il mosto di Ribolla Gialla. Colore giallo dorato. Dal profumo floreale, al palato svela freschezza e sapidità. Ottima con aperitivi, pesce, carne bianca e pizze gourmet. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. A special combination with Ribolla Gialla must provides this golden colour brew with floral aromas. Fresh and sapid on the palate. Perfect with appetisers, fish, white meat or gourmet pizzas. Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, mosto di uve Ribolla Gialla, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, must from Ribolla Gialla grapes, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



BIRRE SPECIALI

VOL

6,5

PLATO

15

IBU

28

KRISTALL Cuvée

Bionda con mosto d'uva di Sauvignon

Prodotta secondo il metodo Charmat con lento affinamento “sur lies” per circa 60 giorni. Birra chiara, brillante ed effervescente ispirata a una antica ricetta tedesca, rivisitata in chiave moderna con l'aggiunta di mosto d'uva Sauvignon. Questo splendido connubio la rende fresca e floreale con sentori di fiori di sambuco, pesca e foglia di pomodoro. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 8-10 °C.

Craft made following the Charmat method with a slow aging “sur lies” for 60 days. A brilliant and sparkling pale beer, inspired by an ancient German recipe and restyled with a modern interpretation with addition of Sauvignon grapes must. This wonderful match makes it a fresh and floral craft beer with notes of elderflower, peach and tomato leaves. Best if served at 8-10 °C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Malto di frumento, malto d'orzo, mosto d'uva Sauvignon, luppolo, lievito.

Wheat malt, barley malt, Sauvignon grape must, hops, yeast.

75 cl



BIRRE SPECIALI

VOL

6,5

PLATO

13

IBU

15

GRECALE

Italian Grape Ale

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Speciale combinazione con il mosto di Picolit. Colore giallo oro intenso, con un profumo che ricorda la confettura di albicocca e frutta matura. Da abbinare a piatti saporiti, arrosti di maiale, coniglio in umido, formaggi stagionati oppure pasticceria secca. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. A special combination with Picolit grapes must provides this intense golden colour with dried apricots and ripe fruits aromas. A nice pairing for tasty foods, roasted pork or rabbit casserole, mature cheeses or pastries. Best if served at 10-12 °C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, mosto di uve Picolit, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, must from Picolit grapes, yeast.

33 cl - 75 cl - 150 cl



BIRRE SPECIALI

VOL

10

PLATO

22

IBU

26

IOI Gluten Free

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Ottenuta esclusivamente da malto d'orzo, questa birra senza glutine conserva tutto il gusto di una birra artigianale. Abbinamento perfetto per ogni occasione. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 8-10 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. Obtained exclusively from barley malts, this gluten free beer maintains the taste of a true craft ale. Perfect pairing anytime. Best if served at 8-10°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo di propria produzione, luppolo, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

50 cl



BIRRE SPECIALI

VOL

4,7

PLATO

10

IBU

22

BARLEY WINE Barrique

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. L'affinamento di 18 mesi in barrique le dona caratteristiche uniche: colore ambrato; profumi complessi; gusto deciso ed elegante, con note di vaniglia; leggera briosità. Birra da meditazione che si abbina benissimo al cioccolato fondente. Si consiglia di servirla in un bicchiere a tulipano ampio, a una temperatura di 10-12 °C.

Top fermented craft beer, not filtered nor pasteurized. The tiny sediments found are the result of a natural and traditional process of secondary fermentation in bottle. The aging of 18 months in oak barrels gives its unique characteristics: mahogany colour, complex scents and a mouthfilling taste with vanilla notes. A meditation beer that is a great match with dark chocolate. Best if served at 10-12°C .

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

50 cl



BIRRE SPECIALI

VOL

10

PLATO

22

IBU

50

SAN PETER

Distillato di birra

Ottenuto dalla distillazione della birra Barley Wine, invecchiato in barrique di rovere per 24 mesi. Dal colore caramello, al profumo presenta note di vaniglia e frutta caramellata. Al palato entra deciso con un retrogusto morbido e piacevole. Distillato da meditazione o come chiusura di una serata memorabile. Perfetto anche per la mixology. Si consiglia di servire a temperatura ambiente nel classico bicchiere da cognac. Durante il periodo estivo la temperatura migliore è quella di cantina intorno ai 16-18 °C.

Obtained from the distillation of the Barley Wine beer, aged in oak barrels for 24 months. Caramel-coloured, with notes of vanilla and caramelised fruit on the nose. It has a distinctive palate with a soft and pleasant aftertaste. A spirit for meditation, or to close a memorable evening. This is also a perfect spirit for mixology. Serve at room temperature in the classic cognac glass. In the summer, it is best served at cellar temperature, around 16-18°C.

INGREDIENTI | INGREDIENTS

Acqua del Monte Mia, malto d'orzo e luppolo di propria produzione, lievito.

Spring water from Mount Mia, own produced malt, hops, yeast.

70 cl

BIRRE SPECIALI



VOL

40





GJULIA

Birra Agricola Friulana

Azienda Agricola Altùris s.s.a.
Via Strada Braide, 21 - 33043 Cividale del Friuli - Udine - Italia
T + 39 0432 716344 - F + 39 0432 719778
info@birragjulia.it - birragjulia.it