



MARDÜK

B R E W E R Y

BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA





**MARDÜK**  
**GUARDA OLTRE**

## MARDUK

Nell'età del bronzo in Sardegna esisteva un dio con alte corna, luce del Sole e forza del Toro, il suo nome era Marduk, aveva 4 occhi e 4 braccia. Molto forte nei campi, tenace in battaglia, si dice che sapesse "guardare oltre".

Il suo popolo di guerrieri, i forti "Shardana", abili navigatori, sorseggiavano birra alla conquista del Mar Mediterraneo.







# MARDUK

## BREWERY

Tutto ebbe inizio quando incominciammo a capire che non era più abbastanza ciò che fino ad allora aveva rappresentato per noi la birra, non ci appagava più il semplice placare la sete, potevamo fare di più, volevamo...

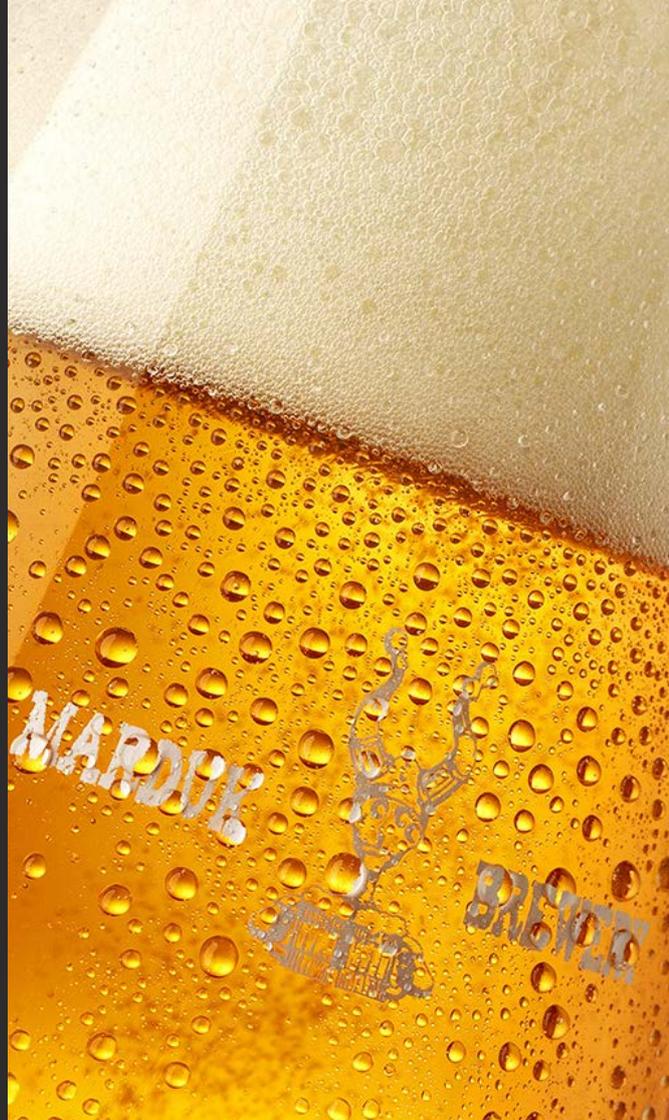
**GUARDARE OLTRE.**



# MARDUK 2007



Noi volevamo provare la soddisfazione di degustare  
un giorno **la nostra birra!**  
Determinati come non mai dedicammo il tempo libero in  
corsi, ricerca e produzioni casalinghe.





**MARDUK**  
**2009**

Abbiamo costruito il nostro primo impianto casalingo da 100 L per produrre solo con metodo *all grain*. Iniziò così un percorso di studi approfonditi provando colture sperimentali di orzo da birra e luppolo.



# MARDUK 2013

Progettammo il nostro impianto a 2 tini saldando e costruendo pezzo per pezzo ogni singolo componente. Un sala cotta che si dovrà preparare a sfornare 700 L. di birra in circa 9 ore di lavoro.

# MARDÜK 2014

Inizia il nostro grande progetto, il birrifico agricolo. Il desiderio era quello di produrre la birra solo con le nostre materie prime, coltivate, lavorate e prodotte nella nostra terra, così come la legge richiede.







## **BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA**

La legge Italiana riconosce la definizione di birrifico agricolo nel 2010, la birra è dunque un prodotto agricolo solamente nel caso in cui l'azienda stessa produca almeno il 51% di materie prime (malto d'orzo) all'interno della propria filiera. Ad oggi il birrifico Marduk utilizza il 95% di materie prime prodotte all'interno dell'azienda.



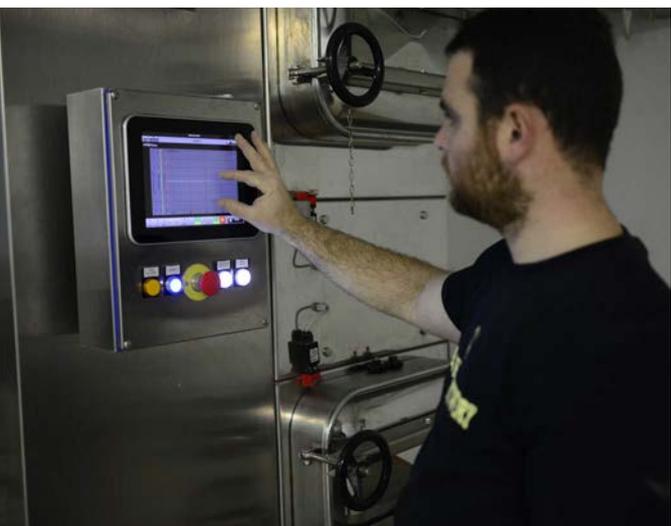






## MARDÜK 2017

Il tempo era maturo e noi pronti per il grande salto, la richiesta di birra aumentava e bisognava rafforzare tutto il comparto produttivo. In un solo anno abbiamo acquistato la sala cotta da 1500 litri, la malteria da 10 quintali e ingrandito la cantina di fermentazione per produrre circa 1500 hl all'anno.

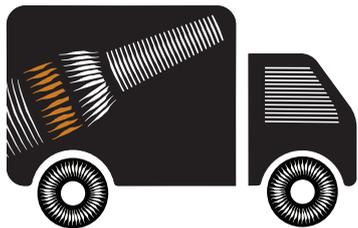


# MARDUK 2018

Nasce, in collegamento al birrifico agricolo, il progetto filiera in casa Marduk. L'idea di un unico luogo dove le materie prime vengono prodotte, lavorate esclusivamente in loco e utilizzate per un ciclo di produzione completa a 360°.

- **Agricoltura** (semina, raccolto, produzione di orzo e luppolo)
- **Lavorazione** delle materie prodotte ( orzo - malteria, malto; luppolo - essiccazione)
- **Produzione della birra** (mosto, fermentazione, imbottigliamento)
- **Sottoprodotti filiera** (mangime, allevamento, carne)
- **Commercializzazione e distribuzione** ( pub, bar, ristoranti, hotel)
- **Locale birreria agricola** (carne, birra, prodotti coltivati)





## FILIERA

Dai campi, l'orzo viene trasformato in malto, il luppolo essiccato ed entrambi utilizzati in produzione, mentre i sottoprodotti della filiera vengono destinati per allevare animali da carne, il tutto senza esternalizzare lavorazioni. Disponiamo di tutte le attrezzature necessarie, dal campo agricolo al prodotto finito. L'azienda è certificata BIO e punta ad un futuro innovativo e sempre più genuino.





MARDUK  
BREWERY

BIRIFICIO AGRICOLA DI SANCIANO



# MARDUK 2018

Marduk, sempre nel 2018, decide di cambiare veste grafica e di rinnovare la propria immagine iniziale. L'obiettivo è quello di dare una diversa visione del brand in linea con le nuove e future idee aziendali. Un'immagine che esprima territorialità, storia e cultura facilmente riconoscibili dal cliente sia nell'identità del brand che nell'intera costruzione del concept aziendale.







MARDUK  
BREWERY



MARDUK  
BREWERY



MARDUK  
BREWERY



MARDUK  
BREWERY



**MARDU**  
BREWERY

SARDINIAN  
**IPA**

BIRIFICIO AGRICOLO  
DI SARDEGNA



**MARDU**  
BREWERY

SARDINIAN  
**PALE ALE**

BIRIFICIO AGRICOLO  
DI SARDEGNA



**MARDU**  
BREWERY

NEAN FRUIT  
**Y POM**



**MARDU**  
BREWERY

**ACK**



**MARDU**  
BREWERY

**ACK**



**MARDU**  
BREWERY

**ACK**

# MARDUK

## GUARDA OLTRE

La nostra filosofia è saper “guardare oltre”, al di là delle apparenze, oltre quello che altri non vedono o può sembrare impossibile da realizzare. Abbiamo saputo vincere tutte le difficoltà per creare una filiera tutta nostra, tutta Sarda, anche grazie a chi ci dava perdenti in partenza e a chi non avrebbe mai scommesso una sola birra su Marduk.

“**GUARDA OLTRE**” è diventato il nostro *Pay Off*, il nostro urlo di battaglia, il forte muggito del Toro-Sole, che ci accompagna ogni giorno per andare sempre più lontano e darci la forza per realizzare un’azienda e un prodotto unico, come Marduk.





MARDUK

MARDUK  
BREWERY

MARDUK  
BREWERY

# SARDINIAN PILSNER

Nella semplicità, esalti l'eleganza  
e ne senti l'essenza...



Birra chiara a bassa fermentazione, dal  
sapore delicato, floreale e leggermente  
amaro.

amaro   
colore  5,0% vol



# SARDINIAN FRUIT BEER

# SEXY POMPIÀ

Ogni birra ha il suo lato sensuale...  
Sta al birraio poterlo raccontare.



Birra di colore ambrato chiaro a  
bassa fermentazione con bouquet  
del nostro agrume pompia.

amaro  
colore  4,5% vol



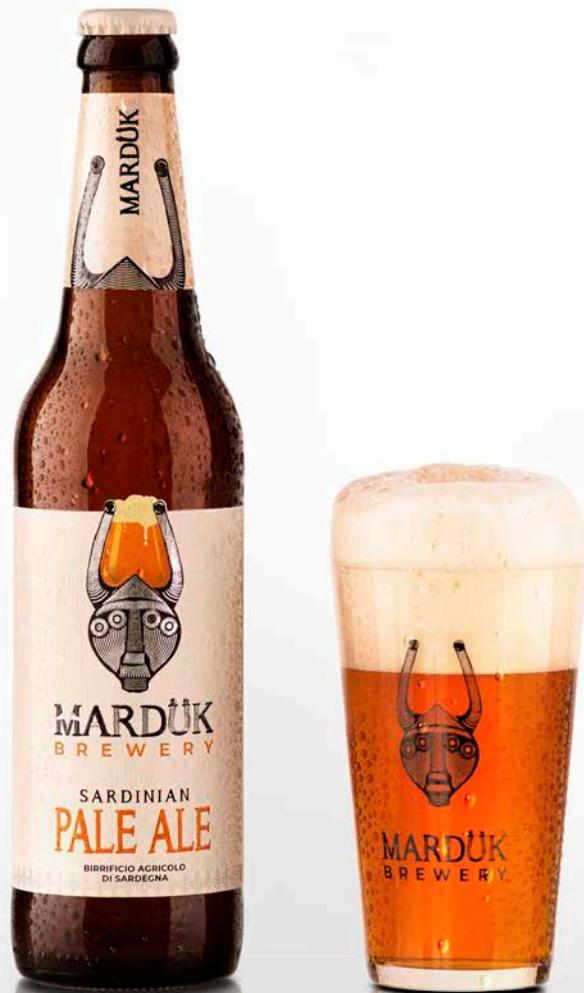
# SARDINIAN PALE ALE

Puoi cercare il tuo stile preferito,  
oppure stare lì, nel mezzo...  
In perfetto equilibrio.



Birra ambrata ad alta fermentazione  
con un mix di malti caramello e  
luppoli dal profumo citrico e fruttato.

amaro    
colore  5,5% vol



# SARDINIAN IPA

L'evoluzione del gusto apre  
scenari intensi e misteriosi dove il  
luppolo regna sovrano.



Birra ambrata scura ad alta  
fermentazione con abbondante  
luppolatura a freddo in *dry hopping*.

amaro   
colore 

6,0% vol



# SARDINIAN ALTBIER

Il malto è musica, note fruttate e di tostato regalano fascino e meditazione.



Birra dal colore rosso brillante ad alta fermentazione, esprime tutta la potenza dei malti scuri con sentori di frutta secca e cioccolato.

amaro   
colore 

6,0% vol



# SARDINIAN BLACK IPA

Non farti ingannare dalle buie  
apparenze...Potresti avere  
piacevoli sorprese.



Birra scura ad alta fermentazione, i malti  
black al profumo di caffè e liquirizia si  
fondono in un mix esplosivo di luppoli.

amaro   
colore 

6,5% vol



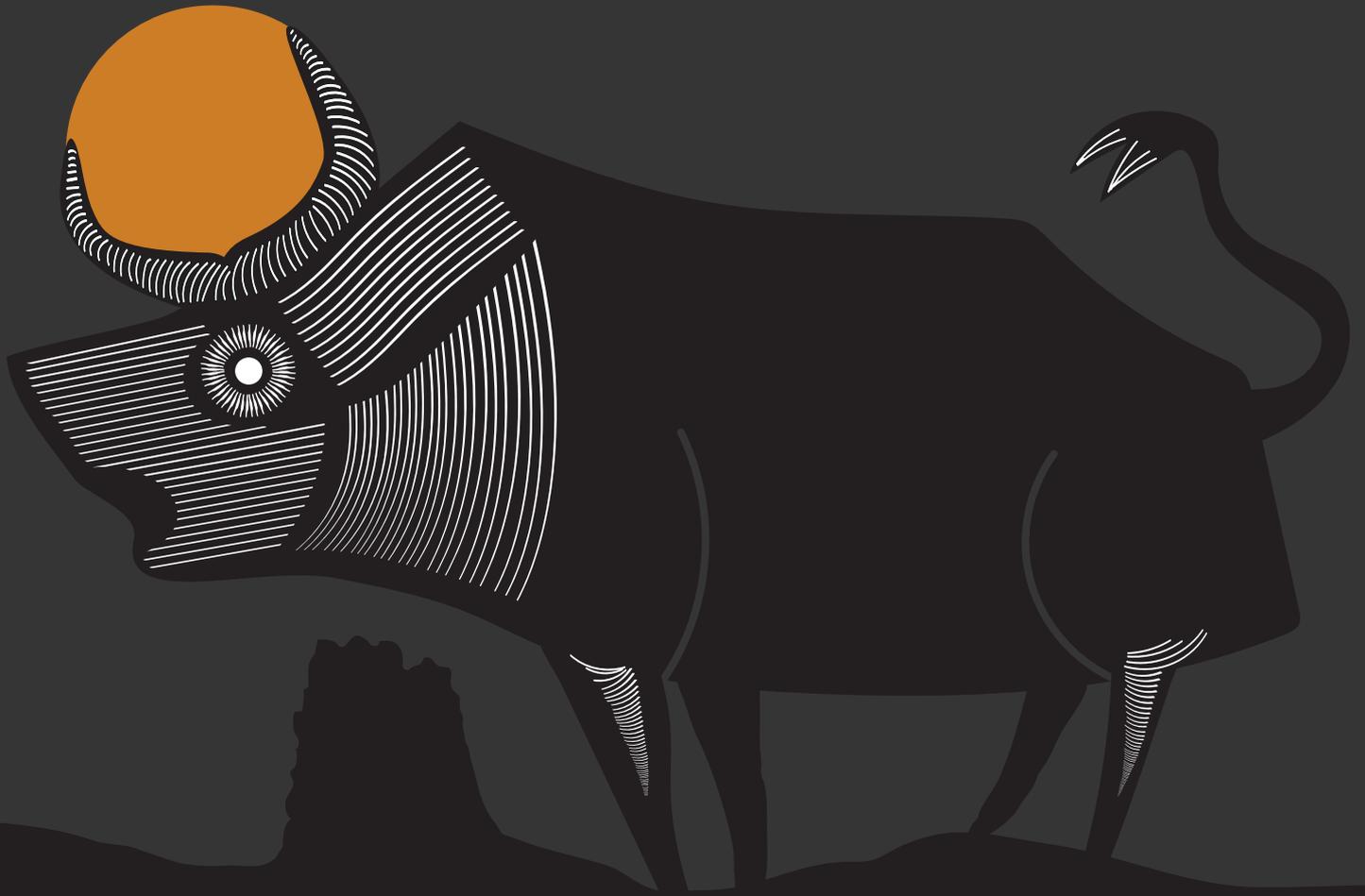


# MARDUK 2019

Dopo anni di duro lavoro pensiamo ancora ai primi giorni del lontano 2007, la voglia di imparare, la grinta, il forte entusiasmo di allora non sono cambiati, anzi è aumentata fortemente la voglia di...

**GUARDARE OLTRE**





SEGUICI SU:



# MARDUK

BREWERY

BIRRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA

[info@birrificiomarduk.com](mailto:info@birrificiomarduk.com)  
[www.birrificiomarduk.com](http://www.birrificiomarduk.com)

