



## **2011: MoBI, avanti col lavoro!**

**La Birra Artigianale e il Sociale**

**Intervista a Charlie Papazian**

**Speciale Saison - i consigli di birrai e homebrewer**

**Una vita per le acide (II)**

**Tecniche e Ingredienti: Lo sparging - Il luppolo**

**Birra Artigianale dal Belgio alla Puglia**

# ORVAL



  
**interbrau**<sup>®</sup>  
*Birra per i Passionali*

[www.interbrau.it](http://www.interbrau.it)



## SOMMARIO

- p. 4 2011... avanti con il lavoro!  
 p. 5 Gli HSB in carcere a Sassari  
 p. 6 Quattro chiacchiere con Papazian  
 p. 9 Having a good chat with Papazian  
 p. 12 Estate, stagione di saison...  
 p. 15 Summertime, it's saisons'season...  
 p. 17 La mia saison  
 p. 19 Kuaska & il Lambic: 2ª puntata  
 p. 21 La birra e i suoi ingredienti: il luppolo  
 p. 24 Sparge: tecniche a confronto  
 p. 27 Osare o non osare: questo è il dilemma...  
 p. 30 La Locanda del Monaco Felice  
 p. 34 Birra artigianale, direzione Sud!  
 p. 37 I Club Affiliati + 2 ARTICOLI solo per la VERSIONE WEB \* Licenza Creative Commons (CC BY-SA 3.0)

## LE FOTO DI QUESTO NUMERO

- p. 4-7-9-19b-20a-24-25-26-27b-39 di Rosalba Gelardi  
 p. 5 da Homebrewers Sardi  
 p. 12 da hobbybirra.info  
 p. 13 di Katherine Langly  
 p. 14s da birrerya.com  
 p. 14d Luigi D'Amelio  
 p. 17 di Antonella Licciardi  
 p. 18 di Nicola Grande  
 p. 19a-20bs-20bd da Lorenzo Dabove  
 p. 21 di LuckyStarr da Wikimedia\*  
 p. 22 di AHZ da Wikimedia\*  
 p. 27a-29 di spotter2 da Wikimedia\*  
 p. 28 da Wikimedia (Public Domain)  
 p. 30-31-32 da Giorgio Marconi  
 p. 34a da mondobirra.org  
 p. 34b-35 da Beeremotion  
 p. 38-40-41-43 dalle rispettive associazioni



**RICICLA  
 QUESTA RIVISTA  
 REGALANDOLA  
 A CHI NON CONOSCE MOBI**

## MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

A cura dell'associazione MoBI - Movimento Birrario Italiano  
[www.movimentobirra.it](http://www.movimentobirra.it)

Sede operativa: Via Cairoli 2/4 - 16124 Genova

Capo Redazione: Massimo Faraggi

Corpo Redazionale: Lorenzo Dabove  
 Francesco Donato  
 Daniele Fajner  
 Nicola Grande  
 Giorgio Marconi  
 Joris Pattyn  
 Stefano Ricci

Grafica: Nicola Grande

Hanno collaborato:

Charlie Papazian  
 Laurent Agache  
 Luigi D'Amelio  
 Yvan De Baets

Progetto Grafico e Stampa:

Grafiche Fassicom  
 Via Imperiale, 41  
 16143 Genova  
 Tel. 010 506093

Stampato a Genova nel gennaio 2011

Per suggerimenti e informazioni (sia editoriali che relative a spazi promozionali)

[news@movimentobirra.it](mailto:news@movimentobirra.it)

La presente pubblicazione non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene pubblicata senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 07.03.2001

# 2011... AVANTI COL LAVORO!

A cura di Massimo Faraggi

**È** passato un anno da quando la nostra associazione, all'inizio del 2010, è passata dalla fase "sperimentale" alla piena attività. Un anno fa usciva anche il primo numero della nostra pubblicazione. In queste occasioni, scrivendo, è difficile sfuggire al solito clichè di ogni articolo

di circostanza, che si può sempre sintetizzare più o meno così: "Siamo soddisfatti di quanto abbiamo realizzato fino ad ora, ma questo non è un punto di arrivo, ma un punto di partenza per il futuro" (come sottolineava Achille Campanile, una formula retorica che è possibile applicare in ogni occasione, persino ad un funerale!). Tralascero quindi la prima parte, quella del bilancio: siamo riusciti a fare diverse cose fra quelle che ci eravamo proposti, ma è ancora troppo presto per guardarsi indietro e fare consuntivi. Ed è anche facile individuare gli aspetti in cui nel futuro si dovrà fare di più e meglio: praticamente tutti! è stato un anno in cui si sono gettate molte basi ed il 2011 ci dovrà dire quanto sono solide, a cominciare dalla nostra base di associati che ha superato quota 700. Volendo sottolineare almeno un punto su cui concentrare i nostri sforzi, direi che è quello della collaborazione e del sempre maggiore coinvolgimento dei nostri associati: partecipazione ai

processi decisionali, propositività da parte degli iscritti, disponibilità degli stessi a farsi carico di iniziative e attività. In questo caso il lavoro non mancherebbe: organizzazione di eventi locali, volontariato nel corso di manifestazioni e corsi, collaborazione per articoli e foto per la nostra rivista, e non ultimo lavoro paziente su iniziative come ad esempio quella della "schedatura" delle etichette delle birre in bottiglia. Un invito allo staff e ai consiglieri a essere attenti a coinvolgere sempre più i nostri associati, a agli iscritti stessi di farsi parte concretamente attiva nella vita dell'associazione.

Una analoga riflessione andrebbe fatta anche sulla collaborazione con le associazioni locali affiliate, che come vedete hanno ormai raggiunto un numero ragguardevole.

In conclusione, leggiamo pure con calma questo numero di Movimentobirra, e poi... al lavoro! ■



*Il nostro Presidente Carlo Canegallo sembra soddisfatto del 2010 (...o della birra che sta degustando?) ...ma è pensieroso per gli impegni del 2011!*

## NUOVA RUBRICA: LA BIRRA ARTIGIANALE E IL SOCIALE

Iniziamo a pubblicare, da questo numero, una serie di report e articoli, dedicati a tutte quelle luminose realtà nate, nel nostro Paese, dalla generosità ed impegno di produttori e associazioni birrarie che hanno saputo collegare con successo il mondo della birra artigianale alle svariate problematiche sociali. Per fare alcuni esempi, citerei per prima la straordinaria esperienza di Pausa Café che, usando le parole dei loro fondatori, offre ai detenuti delle Case Circondariali "Lorusso e Cotugno" di Torino e "Rodolfo Morandi" di Saluzzo, percorsi di reinserimento sociale e lavorativo, rispettivamente nella lavorazione del caffè e del cacao e nella produzione di birra artigianale. Restando a Torino, daremo spazio alla Fondazione della Piazza dei Mestieri, nata per dare un'adeguata istruzione a ragazzi con alle spalle esperienze negative, favorendone l'inserimento sociale. Anche in questo caso imparare a fare birra deve portare, secondo le finalità della Fondazione, alla prevenzione delle diverse forme di disagio giovanile e ai fenomeni di dispersione scolastica. Ci occuperemo, con grande piacere, della straordinaria esperienza degli educatori della Cooperativa Fattoriabilità di Crevalcore, in provincia di Bologna che hanno imparato a fare ottime birre, sotto il nome di Vecchia Orsa, seguendo costantemente la loro filosofia il cui tema trainante - parole loro - è la dignità del lavoro raggiunta con l'inserimento di persone svantaggiate come reale elemento produttivo all'interno del contesto lavorativo. Il primo interessantissimo ed emblematico report ci giunge dalla Sardegna, grazie agli HBS, gli attivissimi homebrewers che oltre a saper fare birre a volte migliori di quelle di tanti sedicenti professionisti, trovano il tempo e le energie per trasmettere la loro passione ai detenuti del carcere di Sassari. Termino questa breve introduzione alla nuova rubrica, esortandovi a segnalare alla nostra Redazione i vari progetti che vedono la birra degli artigiani protagonista di lodevoli, spontanee iniziative di grande interesse ed utilità sociali.

Kuaska

# GLI HBS IN CARCERE A SASSARI

A cura dell'Associazione HBS  
HomeBrewersSardi

**D**etto così suona come se finalmente le forze dell'ordine siano riuscite ad arginare la straripante energia e la voglia di fare che caratterizza l'Associazione ed i suoi iscritti.

Nulla di tutto questo, invece; gli HBS sono stati accolti dalla Direzione della casa Circondariale di San Sebastiano a Sassari per tenere il "Primo Corso di Cultura BirrAria" ad una platea composta da ospiti speciali: i detenuti.

Alla base di questa iniziativa c'è stata la grande volontà di coinvolgere con la propria passione, le proprie competenze e le proprie contenute capacità, anche chi attraversa una fase difficile della propria vita, per provare ad insegnare qualcosa che un domani possa divenire la base di una ripresa personale completa, anche dal punto di vista lavorativo e dell'autoimpiego.

La porta carraia si è chiusa alle nostre spalle alle ore 15 del pomeriggio e subito la Direttrice e la responsabile dell'Area trattamentale sono arrivate per accoglierci e guidarci attraverso un labirinto di corridoi e porte carraie fino ad arrivare alla stanza prescelta per l'incontro, nella quale ci attendevano circa 25 detenuti a cui si sono aggiunti, più per interesse e curiosità che per reali necessità di mantenimento dell'ordine, alcuni agenti di Polizia penitenziaria.

Essendo la prima volta che veniva organizzato un evento del genere, non ci è stato consentito di fare una cotta di birra, e quindi l'incontro, di circa tre ore, si è svolto solo sulla parte teorica seguendo il seguente programma:



- La storia della Birra: dalle origini ai giorni nostri
- Gli stili birrari: introduzione alla classificazione delle birre
- Le materie prime utilizzate nella produzione
- Metodi produttivi e attrezzature per la produzione domestica
- Autoproduzione finalizzata alla commercializzazione.

Le tre ore di lezione interattiva son volate via piacevolmente; i detenuti si sono rivelati molto incuriositi sulle materie trattate e hanno voluto approfondire particolarmente la parte del corso dedicata all'attività professionale ed imprenditoriale; acquisizione delle tecniche per divenire Mastro birraio, accesso alle fonti di finanziamento, realizzazione dell'impianto, produzione e commercializzazione delle birre.

Al termine del Corso i detenuti, ma anche gli Agenti di Polizia Penitenziaria, molto soddisfatti per l'iniziativa, hanno manifestato il desiderio di ripeterla, anche approfondendo alcune parti teoriche mediante la messa in pratica di una cotta di birra da tenersi nei locali del carcere, ovviamente dopo averne concordato con la Direzione e con i responsabili dell'Area trattamentale ed educativa l'opportunità, la fattibilità ed i rischi ad essa legati.

L'Associazione desidera ringraziare vivamente la Direttrice, dr.ssa Mascolo, e la responsabile dell'Area trattamentale, dr.ssa Soru, per l'opportunità accordataci e per la grande disponibilità e simpatia manifestateci, nonché per l'attenzione che ripongono in iniziative come queste che possano servire a far trascorrere il soggiorno, in maniera costruttiva, agli ospiti dell'Istituto di pena.

Anche dei piccoli progetti possono aiutare a sperare in un grande futuro. ■



# QUATTRO CHIACCHIERE CON CHARLIE PAPAZIAN

## a proposito di comunicazione, prezzi, stili birrari, innovazione e concorsi

A cura di Stefano Ricci

**C**harlie Papazian non ha bisogno di grandi presentazioni fra appassionati ed addetti ai lavori. Fondatore e presidente della Brewers Association e della American Homebrewers Association, ideatore del Great American Beer Festival e della World Beer Cup, autore di manuali di homebrewing oramai classici, Charlie è in poche parole fondatore e anima del rinascimento birrario americano degli ultimi 30 anni nonché una delle principali personalità birrarie a livello mondiale. Il modo di fare birra, di proporla, di raccontarla, di giudicarla sta cambiando velocemente negli ultimi anni e, come spesso avviene per molte altre tendenze, anche nella birra le novità arrivano di frequente da oltreoceano, nuovi approcci che accendono infuocati e ricorrenti dibattiti sul web.

Ho contattato Charlie esponendogli i differenti punti di vista per avere il suo parere autorevole insieme a qualche considerazione riguardo all'attuale scena birraria italiana. Ne è uscita una chiacchierata franca e a mio avviso molto interessante.



1. (Stefano) C'è stato e continua ad esserci un forte dibattito in Italia riguardo a come i moderni mezzi di comunicazione web influenzano il mercato della birra e le preferenze dei consumatori. L'informazione oggi è più veloce di 10 anni fa, quando l'unica maniera per venire

a conoscenza di un nuovo birrificio o di una nuova birra era parlare con un esperto o prendere l'auto e guidare per centinaia di chilometri. Insieme a questo, è diventato più semplice trovare specialità provenienti da tutto il mondo grazie al lavoro degli importatori. Dal lato opposto, la diminuzione della qualità dell'informazione in alcuni casi sembra quasi un pedaggio da pagare per questa democrazia. Andando oltre la blogosfera e Twitter, il dibattito è incentrato su siti web come Ratebeer e Beeradvocate. Una fazione appoggia l'uso di quei siti web come miniera di informazioni aggiornate e fonte di punteggi affidabili (almeno presi in media e raggruppati per stile) per fare confronti ed operare scelte. L'altra fazione sostiene che non c'è controllo sull'autorità dei raters, specialmente quelli più attivi, e che con questa maniera di assaggiare si potrebbe produrre disinformazione e giudizi fuorvianti.

Sono inoltre contrari al cosiddetto "safari birrario", la caccia di qualsivoglia novità, una tecnica di marketing che distorce il consumo di birre "comuni" a favore degli stili trendy e dei birrai che scelgono la via più breve per essere sotto i riflettori immettendo costantemente nuove etichette sul mercato.

**Qual è il tuo punto di vista rispetto a questa questione? Quanto è importante il mercato dei "fanatici"?**

(Charlie) La crescita degli appassionati di birra e la libera



circolazione dell'informazione è un fattore critico nello sviluppo del mercato dei piccoli birrifici e delle specialità birrarie. Questa dinamica ha ridotto in parte l'influenza delle industrie che dispongono di grossi budget per il marketing. Oggi il più piccolo dei birrifici ha la possibilità di farsi conoscere

e di far parlare della propria birra. Alcuni birrai dicono che tutta la pubblicità è buona pubblicità. Un piccolo birrificio ha la necessità di chiarire vicende e correggere informazioni scorrette. Ma la percezione del carattere delle birre è in continua evoluzione ed è differente da una persona all'altra. Questo è un dato di fatto inevitabile. In realtà tutto ciò gioca a favore delle birre interessanti prodotte dai piccoli birrifici, perché i loro prodotti di solito hanno molti più aspetti su cui discutere rispetto alle lager evanescenti pubblicizzate con campagne di massa che rappresentano un marchio e l'immagine di uno stile di vita. La critica ed il dibattito sul carattere delle birre è una continua opportunità di discussione. Più se ne discute, più nuove persone impareranno a conoscere la birra. Voglio ancora una volta enfatizzare l'importanza di combattere la disinformazione e di mettere le cose in chiaro, ma se si tratta di opinioni non si può discutere sulle percezioni personali. Questo è ciò che rende ogni tipo di birra così interessante.

2. Un altro argomento rovente in Italia sono i prezzi. Le birre italiane sono molto costose e la differenza rispetto al Belgio o alla Germania agli occhi del consumatore non sembra essere totalmente giustificata dalle tasse più elevate e dalle dimensioni inferiori dei birrifici. Inoltre c'è uno sforzo nel portare le birre verso l'alta cucina ed i ristoranti di livello dove prezzi elevati possono essere giustificati più facilmente. La prima volta che sono stato negli Stati Uniti sono rimasto positivamente impressionato dalla presenza di eccellenti birre "comuni" a buon prezzo (tipicamente APA e American IPA) al fianco di produzioni più costose ed elaborate. Quest'anno, in un beer hunting estivo, ho notato però che gli stili del Belgio prodotti negli Stati Uniti stanno aumentando sugli scaffali, essendo queste birre da sempre percepite come prodotti di eccellenza ed importate e vendute negli Stati Uniti a prezzi superiori. Al contrario, in Italia le birre della tradizione belga sono più economiche di quelle molto luppolate, formalmente per il costo del luppolo, e le persone sembrano percepire forza e amaro nella birra come qualcosa di inusuale e come un buon motivo per pagare una cifra più elevata. In entrambi i casi è in atto un tentativo di posizionare il prodotto in un segmento nuovo e più alto del mercato. Dall'altro lato ci sono molti appassionati di birra preoccupati da una deriva che sta portando la birra lontano dagli stili e dai luoghi tradizionali di fruizione.



Charlie Papazian al Salone del Gusto 2010

### Qual è la tua opinione?

Da quel che ho osservato e per quello che percepisco il costo di fare impresa, specialmente le piccole aziende, in Italia è estremamente impegnativo. Il governo non sembra riconoscere le difficoltà delle piccole imprese rispetto alle condizioni più favorevoli, ai vantaggi e all'influenza di cui possono beneficiare le grandi industrie. Questo accade per ogni genere di piccola attività: cibo, bevande, produzioni in cui il consumatore deve poter ascoltare la tua storia e poter riconoscere il valore delle specialità che produci. Se il bevitore di birra non comprende il valore dei prodotti dei microbirrifici sarà difficile per i microbirrifici crescere in Italia. Questo è il campo in cui un'associazione di microbirrifici può essere utile in Italia, comunicando le caratteristiche in comune, la situazione generale ed un chiaro messaggio di cosa voglia dire essere piccoli produttori di birra. Se i prezzi saliranno, il consumatore di birra in grado di comprendere il valore che sta ricevendo rispetto al denaro speso non esiterà a pagare di più. Il valore non è solo nel gusto della birra ma anche nella presentazione (birra fresca, bicchiere pulito, linee di spillatura pulite, temperatura di servizio corretta e mai birre vecchie e ossidate). Sarà impossibile per i microbirrifici sostenere la crescita se perderanno di vista questi fattori. Penso che in un mercato libero emergeranno marche di birra meno costose prodotte da piccoli produttori e anche che la vendita delle birre più costose sarà sostenuta dalla comprensione del loro valore da parte degli

appassionati di birra. La cosa migliore che un birraio possa fare è essere sempre attento a quello che dicono i propri clienti e stabilire una relazione molto stretta con il gruppo dei propri estimatori. È una cosa che i microbirrifici sono in grado di fare. La grande industria non ha la possibilità di stabilire un legame così profondo con i propri clienti come i piccoli produttori.

*3. Le birre italiane spesso non sono pienamente identificabili con uno stile e qualche volta nemmeno con una singola tradizione birraria. Viene utilizzata una gamma molto ampia di ingredienti creativi (spesso locali) e di procedure per realizzare prodotti innovativi, generalmente facendo attenzione all'equilibrio finale. Vivere in un paese vinicolo senza una tradizione birraria ha reso i birrai italiani liberi di sperimentare e di realizzare birre eccellenti, anche se qualcuno comincia a stancarsi e stigmatizza l'abuso modaiolo dell'ultimo ingrediente ricercato che aggiunge fascino all'etichetta e nulla di realmente essenziale alla birra. Alcuni birrai americani stanno seguendo la stessa strada.*

**Come sono considerate le birre italiane dagli appassionati di birra americani? Quanto è difficile stabilire il confine fra creatività e sperimentazione rispetto al marketing ed all'autoreferenzialità?**

Fai delle considerazioni molto corrette. Ho osservato le stesse cose. La maggior parte degli appassionati di birra

americani non sono consapevoli dell'innovazione che si sta sviluppando in Italia. Non c'è nessuna associazione in Italia che stia comunicando un chiaro messaggio del complesso delle tendenze in atto in Italia. Sembra che ogni birrificio faccia marketing, cosa necessaria, solo per sé stesso mentre nessun messaggio riguardo alla cultura birraria italiana sta emergendo seriamente. Sono molto poche le birre artigianali spedite negli Stati Uniti. Naturalmente ci sono buone ragioni per tutto ciò. Non puoi costruire il giro d'affari di un piccolo birrificio ignorando gli appassionati e la domanda locali. Più semplicemente non puoi sostenere la tua attività solo sull'esportazione. La maggior parte dei microbirrifici non sono in grado di assicurare la stabilità delle loro birre per lunghi periodi di tempo e con condizioni incerte di spedizione e distribuzione e birre vecchie e stantie devasterebbero l'immagine dei microbirrifici italiani. Quindi i birrai dovrebbero essere molto accorti nello scegliere quali birre destinare all'esportazione ed assicurarsi che saranno stabili nella conservazione e trasportate con cura.

Ogni birraio stabilisce il proprio bilanciamento personale dando un ordine di priorità a cose come creatività, sperimentazione, marketing e quello che tu hai chiamato autoreferenzialità.

4. *Apprezzo molto i concorsi birrari e penso che siano uno strumento molto utile sia per i consumatori che per i produttori, specialmente quando si tengono in concomitanza con dei festival. Tuttavia, mi hanno sempre colpito i due differenti approcci nella classificazione delle birre seguite dal CAMRA e dalla Brewers Association: mentre al GBBF le categorie sono identificate in pochi stili tradizionali, al GABF c'è stato un incremento della categorizzazione degli stili che pare inarrestabile. Nonostante le differenze storiche e tradizionali nell'offerta birraria dei due paesi sia ovvia e tutti conoscano la ricchezza dei differenti stili concepiti e prodotti negli Stati Uniti, la necessità di alcuni di essi appare piuttosto oscura e non chiaramente giustificata per un europeo. In qualche senso ci sembra che ci sia un'urgenza enciclopedica di categorizzare ogni singola sfumatura della degustazione di una birra all'interno di uno stile. Altri ancora suggeriscono che la creazione di nuovi stili sia uno strumento utile in un mercato assetato di novità ed anche che, con migliaia di birre presenti al concorso, più stili significa più medaglie e più visibilità per i produttori di qualità e più possibilità di successo per tutti i partecipanti. Non hai paura che questa esplosione potrebbe generare confusione e non essere veramente utile ai consumatori ed alla cultura della birra? In Italia le competizioni birrarie per birrai professionisti sono ancora giovani, ma qui l'approccio seguito è quello di classificare le birre con un numero ragionevole di macro-ca-*

*tegorie piuttosto flessibili, basate su un insieme di parametri oggettivi (tipologia di fermentazione, grado plato, IBU, colore EBC, ingredienti) e che in pratica si sforzano di aggregare stili birrari contigui senza menzionarli e senza porre l'accento sulla perfetta aderenza ad uno stile.*

### **Cosa ne pensi di questo approccio?**

Io e te stiamo avendo questa conversazione. È un riflesso dell'altro milione di conversazioni che i bevitori di birra stanno avendo in questo momento. Si può essere d'accordo o in disaccordo. Non puoi avere un dibattito e tantomeno una discussione appassionata senza differenze di opinioni. E gli appassionati di birra sono certamente molto convinti delle proprie idee. Gli stili birrari si stanno espandendo soprattutto perché i birrai creano tendenze. Nuove categorie di stili arriveranno mentre altre scompariranno. Alcune rimarranno per centinaia di anni o forse più. Le Pilsener erano uno stile strano quando sono state introdotte per la prima volta. Ora sono la norma. Inoltre, ciò che anima la differenziazione degli stili sono le competizioni. Il desiderio di aumentare il numero di medaglie NON è la ragione per cui la Brewers Association ha esteso la descrizione degli stili. No. È che il mercato continua a svilupparsi ed evolvere ed i bevitori di birra vogliono discutere di tendenze certe nelle tipologie di birre e si entusiasmano di fronte a quello che a loro piace e a quello che differenzia i loro gusti da quelli degli altri. Io penso che sia necessario lasciare che il mercato si sviluppi. Aiutare l'espansione delle idee. Quando cominceremo a consolidare le tipologie di birra in numeri e gradi stiamo staremo cadendo nella "trappola della taglia unica". E non è di certo questo ciò che può rappresentare i microbirrifici.

È inopportuno per gli organizzatori di un concorso avere così tanti stili? Sì, forse. Ma la convenienza NON è la ragione che determina quali stili sono identificati dal mercato e quali non lo sono. L'arte dei concorsi è quella di distinguere fra le novità e le mode passeggere, quali sono i gusti comuni ed i caratteri distintivi presenti nelle menti degli appassionati di birra. Chi determina le classificazioni delle birre deve avere la mente aperta ed essere sintonizzato sugli interessi dei bevitori di birra. L'appassionato verrà saturato da troppe tipologie di birra? Forse un giorno in un futuro lontano. Ma per il momento il mercato e le vendite di birre speciali da parte dei microbirrifici è incredibilmente piccola, c'è ancora tanta strada da percorrere prima che questa questione debba essere considerata.

La discussione deve essere alimentata e continua ad essere eccitante. ■



**8 spine e 2 pompe in continua rotazione  
oltre 100 bottiglie di birra artigianale  
esclusivamente italiane**

**150 posti a sedere  
carne alla griglia - hamburger - taglieri**

**www.lacompagniadelluppulo.it  
info e prenotazione 3387291134  
o iscriviti alla pagina fb de "la compagnia del luppulo"**



# HAVING A GOOD CHAT WITH CHARLIE PAPAIZIAN

## about communication, prices, beer styles, innovation and competitions

A cura di Stefano Ricci

**C**harlie Papazian does not need much introduction to beer lovers and insiders. Founder and president of the Brewers Association and American Homebrewers Association, creator of the Great American Beer Festival and the World Beer Cup, writer of some classic homebrewing handbooks, Charlie is in a few words the founder and living spirit of the American beer renaissance as well as one of the most recognized personality in the craft beer world. The way of making, offering, explaining and judging beers is changing quickly in later years and, as for many other trends, very often news come across the Atlantic, new approaches that spark off red-hot debates on the web. I got in touch with Charlie stating him different points of view and asking him his authoritative opinion together with some considerations about present Italian beer scene. It came out a genuine and very interesting talk in my opinion.

1. *(Stefano) There has been and still there is a strong debate in Italy about how modern web communication tools affect beer market and consumer preferences. Information today is much faster than 10 years ago, when the only way to learn about a new brewery or a new beer was speaking with an expert or pick up the car and drive for hundreds of kilometers.*

*Together with this, it become easier to find specialties from all over the world thanks to the work of the importers. On the other side, the quality of the information seems to decrease in some cases as a toll to pay for this wealth. Beyond blogosphere and twitter, the debate is centered on the of web sites like Ratebeer and Beeradvocate. One faction supports the use of that web sites as a mine of updated information and a source of reliable scores (at least taken in mean and grouped by styles) to make comparisons and choices. The other faction claims that there is no control about the authority of the raters, especially the top ones, and that this way of drinking could produce misinformation and wrong judgments. Moreover, they are against the so called "beer safari", the chase after every novelty, a marketing technique that twists the fair consumption in favor of trendy beer styles and brewers that choose the shortest way to be in the spotlights putting constantly new labels on the market.*

**What is your view about this matter? How important is the beer geeks market?**

*(Charlie) The development of beer enthusiasts and the free exchange of information is critical to developing markets for beers from small brewers and specialty beers. This dynamic has reduced some of the influence of companies with big money marketing budgets. Now the smallest of brewers have access to exposure and discussion about their beer. Some brewers say all publicity is good publicity. As a small brewer you need to clarify misinformation and facts. But the perception of beer character is always going to be varied and different from one person to another. This is a fact and can never be avoided. In*



Salone del Gusto 2010: da sinistra Sam Calagione, Valter Loverier, Rob Tod e Charlie Papazian

fact it plays into the favor and advantage of interesting beers from small brewers because their beers usually have much more character to discuss than light light lagers which are brand, lifestyle-image and mass advertising driven. Criticism and debate about a beer's character is an opportunity for continued discussion. The more discussion – the more people will become aware of a beer.

Again I emphasize – manage the misinformation and set the record straight, but if it is an opinion – you can never argue about someone's perception. This is what makes beer types so interesting.

2. *Another hot topic in Italy are prices. Italian beers are very expensive and the difference in respect to Belgium or Germany seems not fully justified by higher taxes and smaller dimension of the breweries in the eyes of the consumers. Moreover, there is an effort to carry beers to the haute cuisine and the quality restaurants where high prices can be justified more easily. The first time I went to the USA I was positively impressed seeing excellent and fairly priced regular beers (typically APA's or American IPA's) abreast of more pricy and elaborated productions. This year, in a summer beer hunting, I saw that Belgian style beers produced in USA are increasing on the shelves, being that beers perceived as top class products and all along imported and sold at higher prices in USA.*

*On the contrary, in Italy Belgian style beers are cheaper than heavy hopped beers, formally for the cost of the hop, and people seems to perceive the strength and the bitterness as something out of the standard taste and a good reason to pay more. In both cases, there is an effort to place product in a new and higher segment of the markets. On the other side, many beer lovers are afraid about a drift that is bringing the beer far from its traditional styles and places of fruition.*

## **What do you think about this?**

From my observation and perception the cost of doing business, especially as a small business in Italy, is very very challenging. The government doesn't seem to recognize the challenges of small businesses compared to the favors and advantages and influences the large companies have. The fact is that in any small business: food, beverage, other things – you are producing speciality products and the consumer must hear your story and recognize that there is value in what you are making. If the beer drinker does not understand the value of the beers produced by small brewers it will be difficult for small brewers to grow in Italy.

This is where an Italian small brewers association can be very helpful. Common ground and big picture and clear messages about the business of being a small brewer. If the prices are going to be high, the beer drinker who understands the value they are receiving for their money should not be hesitant to pay more. Value is not only in the taste of the beer, but the presentation (fresh beer, clean glasses, clean draft lines when serving, correct temperature at serving – never old beer). If small brewers lose sight of maintaining all these values it will be difficult to sustain growth. I think in a free market there will emerge less expensive beer brands that are made by smaller brewers and also small brewers will sustain higher priced beers with good value that is understood by the beer drinker. The best thing a brewer can do is always pay attention to what their customers are saying and establishing a very close relationship with their group of fans. They can do this. Big companies cannot connect with their customers as intimately as small brewers.

*3. Italian beers are often not fully identifiable with a style and sometimes not even with a single tradition. An extensive range of creative ingredients (often local) and procedures are used to realize innovative products, generally paying attention to the final balance. Living in a wine country without an historical beer background makes Italian brewers free to experiment and construct excellent beer, even if someone is getting bored and stigmatize the posh abuse of the last strangest ingredient that add just allure to the label and nothing really essential to the beer. Some American brewers are following the same way.*

## **How Italian beers are considered by American beer lovers? How difficult is to set the border between creativity and experimentation compared to marketing and self-referentially?**

You make some very accurate observations. I observe the same thing. American beer lovers are largely not aware of the innovation happening in Italy. There is no clear message from any association in Italy communicating the overall Italian trends. It seems like every brewery is marketing for themselves, which is necessary. But there is no Italian beer culture message that is really getting out. There are very few Italian craft beers being sent to the U.S.A. There is of course good reason for this. You cannot build your small business by ignoring the local demand and local support. You cannot simply sustain your small brewery business with exporting. Most small companies cannot assure the stability of their beer over long periods of time and through uncertain conditions of shipping and distribution. Old stale beer would devastate the image of Italian small brewers. So small brewers should take great care in choosing which beers they send for export and assure that it will be handled and stable in character. Every brewer sets their own balance when prioritizing things

like creativity, experimentation, marketing and what you call self referential.

*4. I really enjoy beer competitions and I think they are a very useful instrument both for consumers and producers, especially when they are in conjunction with a beer festival. However, it always stroked me the two different approaches in beer classification followed by CAMRA and Brewers Association: while categories at GBBF are a few traditionally identified styles, at GABF there are been a continuous increment of style categorization that seems unrestrainable. While historical and traditional differences in the beer offer between countries are obvious and everyone knows the richness of different style conceived and produced in USA, the need of some styles appear quite obscure and not well justified for an European. In some sense it seems to us that there is an encyclopedic urgency to categorize every single shades of the beer tasting in a style. Others suggest that the creation of new styles is a useful instrument in a market thirsty of novelties and also that, with thousand of beers at the competition, more styles means more medals and more visibility for good producers and more chances for all contestants. Are not you afraid that this explosion could be confusing and not really useful to consumers and beer culture? In Italy beer competitions for professionals brewers are still young, but here the approach is to classify beers with a reasonable number of quite flexible macro-categories based on a mix of objective parameters (kind of fermentation, grado plato, IBU, EBC color, ingredients) that in practice strive for aggregating contiguous beer styles without mentioning them and without stressing style adherence.*

## **What do you think about this approach?**

You and I are having this conversation. It is a reflection of the 1 million other conversations beer drinkers are having. Agree or disagree. You cannot have a debate nor a passionate discussion without differences of opinion. And beer drinkers are very opinionated for sure. Beer styles have expanded largely because brewers are creating trends. Some of the style categories will come and go. Some will stay for a hundred years or more. Pilsner was a strange style when first introduced. Now it is the norm. Also what drives style differentiation are competitions. The desire for increasing the number of medals is NOT the reason why Brewers Association expands style descriptions. No. It is that the market continues to develop and evolve and beer drinkers are wanting to talk about certain trends in beer types and get excited about what they like and what differentiates their tastes from other people's tastes. I think let the market develop. Assist in the expansion of ideas. When we begin to consolidate beer types by numbers and degrees we are falling into the "trap" of "one size fits all." This is certainly not what small brewers are all about. Is it inconvenient for competition organizers to have so many styles? Yes, maybe. But convenience is NOT the reason to determine what styles are identified in the market and which are not. The art of competitions is to determine what is trend and what is a flash fad. What is the common taste and character descriptions that are in the minds of beer enthusiasts. Those who are determining beer classifications need to be open minded and very tuned into what is in the best interest of the beer drinker. Is the beer drinker getting saturated with too many beer types? Maybe someday in the distant future. But for now the market and sales of special beers from small brewery is so very very tiny, there is a long way to go before that question needs to be considered. The conversation needs to be fed and continue to be exciting. ■



*"Dal colore rosato  
le note floreali del miele millefiori,  
gli accenti aciduli e vivaci  
della visciola e del prugnolo.  
Amarcord Riserva Speciale  
riporta alla memoria i luoghi  
dove Tonino Guerra è cresciuto."*



*"...il Pavone mi ricorda  
quando da bambino mi appostavo  
per lungo tempo in attesa dello  
spettacolo della Ruota...una Magia  
che ho voluto far apparire in Amarcord"*

*Tonino Guerra*



Le note profumate di Romagna sapientemente distillate dal Maestro Oliver Garrett.

# AMARCORD RISERVA SPECIALE

# ESTATE, STAGIONE DI SAISON....

A cura di Massimo Faraggi

**M**a non siamo in estate! - penserà forse chi legge questo servizio nel momento in cui la nostra Rivista è stata appena stampata. Giusto, ma le birre stagionali belghe chiamate per l'appunto Saison e consumate per lo più d'estate erano prodotte proprio nei mesi invernali o all'inizio della primavera, e spesso ancora prima. È quindi il momento giusto per chiedere ad alcuni fra i più noti produttori di Saison di aiutarci a capire l'essenza questo stile di birre, in passato come al giorno d'oggi. Abbiamo posto alcune domande a Laurent Agache (Brasserie Cazeau) e Yvan de Baets (Brasserie de la Senne) nonché rimanendo in Italia a Luigi d'Amelio - meglio noto come Schigi - "frontman" del birrifico Extraomnes. I loro approcci sono stati leggermenti diversi ma penso che questo abbia permesso di delineare un quadro più completo, utile per prepararci ad apprezzare le Saison che ci disseteranno la prossima estate... sempre che si voglia aspettare!

## Quali sono i fattori più importanti nella produzione di una saison?



**(Yvan)** È importante cercare di capire la "raison d'être" di questa birra: una "session beer" leggera e dissetante, inizialmente pensata per sostituire l'acqua (spesso contaminata) per spegnere la sete dei contadini che d'estate lavoravano nei campi. Per questo, secondo me chi sostiene che una Saison possa essere di 8% alc o più, è in errore (o è un criminale ;o )

Dissetante vuol dire naturalmente leggera, ma anche amara, acida, o amara-acida, fresca e ben attenuata.

Chi sostiene che una Saison possa essere una birra dolciastra di 3,5% alc è quindi ugualmente in errore. Si può ovviamente avere una certa morbidezza per il giusto bilanciamento, ma sicuramente non dolcezza.



**(Laurent)**

- bassa gradazione alcolica (non più del 5%)
- buon livello di amaro
- gusto rinfrescante
- produzione limitata nel tempo (stagionale)



**(Luigi)** Il lievito ha una funzione basilare. Quindi, scelta del ceppo adatto e totale supporto a farlo lavorare al meglio, e cioè preparazione di un mosto molto fermentescibile e temperature di fermentazioni adeguate che aiutino la caratterizzazione data di un lievito che ha anche grandissima capacità di attenuazione.



**Le saison sono nate come birre rinfrescanti per i lavoratori nella stagione estiva: si possono ancora considerare in questo modo o si sono evolute in qualcosa di più o di diverso?**



Luigi D'Amelio

**(Laurent)** Ovviamente al giorno d'oggi è molto diverso! Nel passato le birre Saison venivano prodotte per rinfrescare i lavoratori nei campi durante il raccolto estivo, ma ora lavorano all'interno di trattori con aria condizionata e bevono Coca Cola!

**(Luigi)** Generalmente, è purtroppo difficile trovare in giro i lavoratori estivi che si facciano corroborare da birre da più di 6 gradi alcolici... infatti le Saison originarie pare fossero birre di 3-4 gradi caratterizzate da una fermentazione mista che enfatizzava molto l'aspetto dissetante. Stiamo parlando quindi di birre molto diverse dalle capostipiti; oggi la Saison è diventata, secondo me, uno delle birre più duttili riguardo al suo utilizzo. È una birra che può fare da aperitivo in tarda mattinata, accompagnare un pranzo leggero, dissetare nel pomeriggio ed essere bevuta in grandi quantità la sera.

**(Yvan)** Si possono individuare due periodi principali nella produzione di Saison in Belgio: pre-1920 (diciamo anche diciannovesimo secolo e ancora prima) e post-1920.

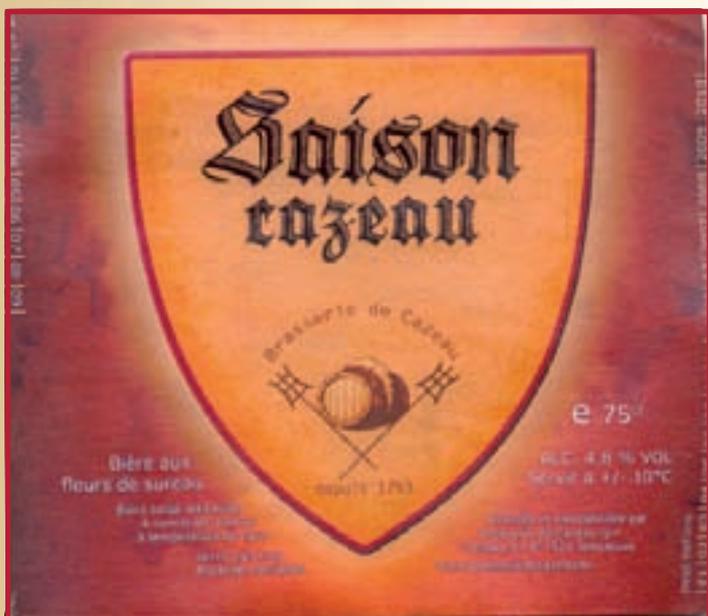
Nel 19esimo secolo e nei tempi precedenti, le Saison erano di bassa gradazione alcolica (tra 2,5% e 4,5%) ed erano acide, o "amaro-acide", essendo sempre "infettate", solitamente con effetti positivi, da batteri e lieviti selvaggi, dovuti ai rustici metodi di produzione birraria dei contadini. Erano pesantemente luppolate per "tenere sotto controllo" il livello di infezione. Si poteva trattare di una birra singola, prodotta in inverno e lasciata maturare fino all'estate - o in alcuni casi lasciata invecchiare anche per più di un anno prima del consumo - ma nella maggior parte dei casi era una miscela di birra giovane (prodotta tra novembre e marzo) e una birra acida invecchiata. La birra acida era spesso prodotta nella birreria stessa, ma alcuni birrai acquistavano le migliori birre acide, ovvero le lambic, e le miscelevano con la propria ale. Questo è ciò che facciamo anche noi con la nostra Saison de la Senne.

Dopo la Prima Guerra Mondiale, i birrai del Belgio assorbirono tecniche di produzione più evolute, che li mettevano in grado di controllare meglio i problemi di infezione. Inoltre cominciarono a usare sempre di più i lieviti da coltura: per questo il gusto si fece più pulito. Furono prodotte birre più forti (ma pur sempre al di sotto del 6,5% alc parlando di Saison) per competere con le birre importate dall'estero (dall'UK e dalla Baviera) che a quel tempo stavano avendo sempre maggior successo. Il loro successo era dovuto appunto a tecniche di produzione più moderne che permettevano una migliore evoluzione, costanza del prodotto, e una "concentrazione" maggiore.

L'idea dei birrai Belgi allora fu quella di offrire al mercato birre di maggiore struttura per dimostrare la "qualità" delle loro produzioni. La Saison Dupont è un esempio di queste Saison del secondo periodo.

Un tempo le saison erano birre a gradazione piuttosto bassa, ora esistono esemplari ben più alcolici, fino a che punto si possono considerare in qualche modo fedeli allo stile?

(Laurent) Non più del 5%



Yvan De Baets

(Yvan) Vedi sopra... non andrei sicuramente al di sopra del 7% alc. Dico 7% perchè non scarterei a priori come Saison una birra che avesse il 6,8%... ma preferirei che fossero intorno al 5%

(Luigi) Se non esiste la birra, ma esistono le birre...con la Saison il concetto si amplifica. È poi uno stile che già nella terra di origine si presta a molte interpretazioni e dato in pasto alla fantasia dei birrai italiani diventa a volte solo un nome. Purtroppo a volte dietro questo nome si celano le più ardite sperimentazioni alle quali non si riesce a trovare altro incasellamento.

#### Spezie e erbe: qual è la loro importanza in questo stile di birra? Che consigli puoi dare riguardo al loro utilizzo?

(Laurent) Secondo me, se si aggiungono alcune spezie per enfatizzare una determinata caratteristica della Saison (ad esempio, il gusto rinfrescante), questa può essere una buona idea. La nostra birreria usa fiori freschi di sambuco per impartire una nota decisamente rinfrescante alla nostra saison. Per questo motivo, possiamo produrla soltanto durante tre settimane tra maggio e giugno!

E durante il raccolto dei fiori di sambuco beviamo la Saison prodotta l'anno precedente!

(Luigi) Personalmente ritengo che speziare una Saison sia come aggiungere del dado ad un ottimo brodo di carne. Sulle erbe (o sui fiori) penso che invece la cosa sia più interessante, se il loro utilizzo ha come scopo solo quello di enfatizzare od arricchire le caratteristiche stilistiche.

(Yvan) Sono certamente meno importanti di quanto creda la maggior parte della gente (...e dei birrai). Non c'è assolutamente nessun obbligo per una Saison di contenere alcuna spezia! Alcune sono speziate, altre no. Spesso, le spezie erano usate quando la qualità del luppolo era scarsa



Laurent Agache al Villaggio della Birra 2010



Superschigi vs. La Schiuma Impossibile

(e questo la dice lunga sul fatto di speziare le birre...) Ma in ogni caso nel passato le spezie venivano usate con moderazione. Secondo la mia opinione, zuppe di spezie chiamate birre sono una malattia contemporanea, e nel passato si vedevano raramente, fin dai tempi delle birre prodotte dai Galli...

**Che altri consigli puoi dare ad un homebrewer che**

**voglia cimentarsi nella produzione di una saison?**

**(Yvan)** Parlando sempre di spezie, c'è solo una parola chiave: moderazione. Dai 3 ai 5 grammi per ettolitro rappresentano una buona dosatura. Personalmente accetto le spezie in una birra se aggiungono una leggera complessità alla birra in modo sottile e delicato.

Se chi beve riesce a individuare la spezie usata, vuol dire che il birraio ha esagerato. I produttori di Saison quasi sempre usavano cereali coltivati in loco nelle loro fattorie (le spezie potevano essere coltivate anch'esse in loco o provenire da più lontano). Raccomanderei agli homebrewer di usare spezie locali, ma naturalmente in quantità molto basse, se proprio vogliono speziare le loro birre (e so che quasi nessuno interpreterà correttamente la mia frase "in quantità molto basse"... ;o)

**(Luigi)** Cerca di essere fedele allo stile e rispetta le sue origini geografiche. Dimentica i lieviti secchi...ricicla uno commerciale o usa uno liquido. Abbi pazienza nell'aspettare la giusta attenuazione (la nostra Saison finisce a 1° Plato).

**(Laurent)** Suggestisco di coltivare un grosso orto, così sarà possibile bere la propria Saison mentre si effettua il raccolto, sotto il bel sole italiano! ■



# SUMMERTIME, IT'S SAISONS' SEASON...

**W**ell it is not summer now, but the seasonal Belgian beers named Saison were summer ales brewed in early spring or in winter – or even before. So it is the right time to ask some of the best known Saison brewers to help us understand this style, as it was in the past and is today. We asked a few questions to Laurent Agache (Brasserie Cazeau) e Yvan de Baets (Brasserie de la Senne) and also to Luigi d'Amelio a.k.a Schigi, "frontman" of Extraomnes brewery. They answered each in their own ways, thus giving us a whole picture, so that we can better appreciate the Saison beers that we are going to drink next summer... or before! (M.F.)

## What are the most important factors in brewing a Saison beer?



**(Yvan)** To understand the "raison d'être" of the beer: a light thirst-quenching session beer, initially made to replace water (often spoiled) to quench the thirst of the farmers working on the fields in the summer. So, the one claiming a Saison can be 8% ABV or more is for me totally wrong (or criminal;ø).

Thirst quenching means at first light of course, but also bitter, sour, or bitter-sour for freshness and well-attenuated. The one claiming a Saison can be a sweet beer of 3,5% is then also wrong. You can of course have a pleasant mellowness to balance it, but certainly no sweetness.



### **(Laurent)**

- low alcohol degree (less than 5 %);
- bitterness;
- refreshing taste;
- time limited production (seasonal production).



### **(Luigi)** Yeast has a pivotal role.

So, choice of a suitable strain and best support to help it work better, and that means preparing a very fermentable wort and using appropriate fermentation temperatures to help the characterization given by a yeast that is also very attenuative.

## Saison beers had their origin as refreshing drinks for the summer workers: is it true also today or there has been an evolution into something different?

**(Laurent)** Clearly it's quite different now!! In the past, Saison beers were brewed in order to refresh the workers in the fields, during the summer harvest, but, now, they work

inside their tractor with conditioning air and drink soft drinks as Coca !!!

**(Luigi)** Generally, nowadays it is hard to find summer workers who are refreshed by beers of more than 6% ABV... In fact, the original Saison beers seem to have been at 3-4% and characterized by a mixed fermentation that emphasized its refreshing properties. We are talking thus about beers that are very different from the original ones, and today the Saison has become, in my opinion, one of the more flexible beers for many situations. It is a beer that can work as an aperitif in the late morning, accompany a light lunch, quench your thirst in the afternoon and be drunk in large quantities in the evening.

**(Yvan)** There have been two big periods in Saison making in Belgium: pre- 1920's (say, 19th century and before) and post 1920's. In the 19th century and before, the Saisons were lower in alcohol (between 2,5 and 4,5% ABV) and sour our bitter-sour, as they were always "infected", normally on a positive way, by wild yeast and bacteria, due to the rustic brewing methods employed in farms. They were heavily hopped to "control" the level of infection. It could be one single beer made in the winter and aged up to the summer - or even aged for more than one year before consumption - but most of the time, it was a mix of a young ale (brewed from November to March) and an old sour ale. The sour ale was often made in the brewery, but some brewers also bought the best sour beers of the time, the lambics, to blend them with their own ale. This is what we are doing with our Saison de la Senne. After World War I, the Belgian brewers were influenced by more "up-to-date" brewing techniques, so they could better control the infection issues. They also used more and more culture yeast. Therefore a cleaner taste. They also made stronger beers (but below 6,5% ABV if called "Saison") to compete against the foreign beers (from UK and Bavaria) that had more and more success at the time. They had this success thanks to the use of more modern techniques allowing better aging, constancy, and a higher density. The idea of the Belgian brewers was then to give to the customers beers with a higher density to show them the "quality" of their brews. Saison Dupont is an example of those post WWI Saisons.

## Saison in the past had a lower strength than today; nowadays some saison are stronger in alcohol; up to what level do you think they remain true to the style?

**(Laurent)** less than 5%

**(Yvan)** See the two answers before. I would certainly not go higher than 7% ABV. I say 7% because I would



not reject to be a Saison a beer having 6,8%. But I rather would like them to turn around the 5% ABV.

**(Luigi)** If "there is no beer, but there are the beers"... with Saison this concept is amplified. It is a style that even in its homeland is open to many interpretations, and with the imagination of Italian brewers sometimes here this style becomes just a name. Unfortunately, sometimes behind this name are hidden the most extravagant experimentations for which the brewer cannot find a better definition.

**Spices and herbs: how important are they in a saison? What suggestions can you give regarding how to use them in brewing a saison?**

**(Laurent)** For me, if one adds some species to emphasize one specific characteristic of Saison (refreshing taste, for example), it would be a good idea. Our brewery use fresh elder flowers to give a very refreshing taste at our Saison. For this reason, we can produce our Saison only during 3 weeks between May and June !

And we drink the Saison of previous year during the harvest of the Elder flowers !!

**(Luigi)** Personally I think that spicing a Saison is like adding a stock cube to an excellent broth.

Herbs (or flowers) are on the other hand more interesting, if their use is aimed only to emphasize or enhance the characteristics of the style.

**(Yvan)** They are certainly less important than most of the people (and ... brewers) think. There is absolutely no obligation for a Saison to contain spices! Sometimes they

did, sometimes not. Often, the spices were used when the quality of hops was low (this says a lot about spicing beer...). But they were always used with moderation in the past. To my opinion, spicy soups called beer are a contemporary disease, and have been rarely seen in the past since the beers made by the Gauls...

**What other suggestions can you give to an homebrewer willing to try brewing a saison?**

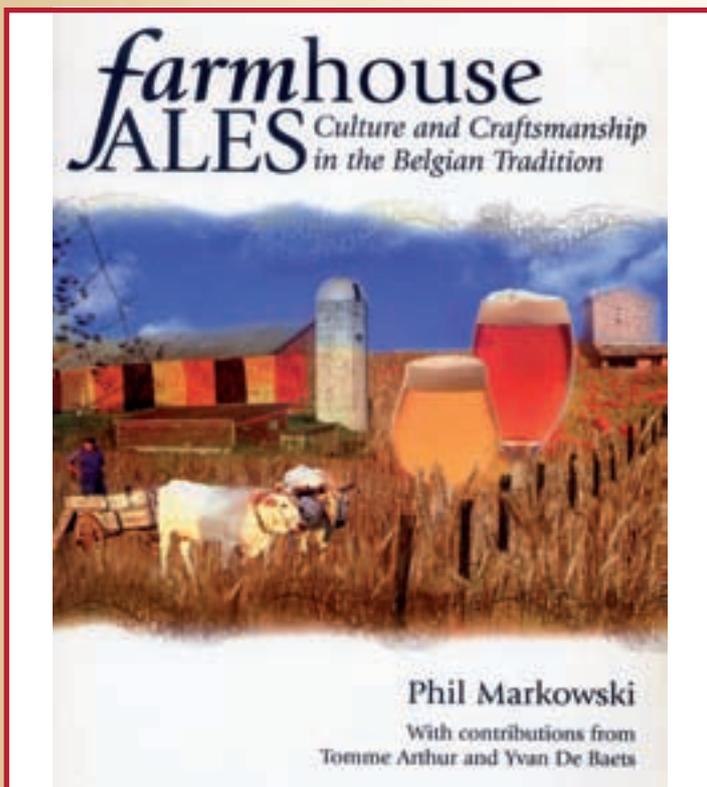
**(Yvan)** Speaking again about spices, as said, there is only one keyword: moderation. 3 to 5 grams / hectoliter are good amounts. I personally accept spices if they add a little complexity to the beer but in a subtle and delicate way. For me, if the drinker can directly name the spice, the brewer is wrong. Saison brewers almost always used the local cereals they were growing in their farms (spices could have been grown locally or come from further). I would recommend the homebrewers to use local spices, but of course in very low amounts if they absolutely want to spice their beers. (I know that almost no-one will correctly read the part "in very low amounts" in this sentence... ;o)

**(Luigi)** Try to be faithful to the style and respect its geographic origins.

Forget the dry yeasts ... culture the yeast from a commercial bottle or use a liquid one.

Be patient in waiting for the right attenuation (our Saison ends at 1 ° Plato).

**(Laurent)** To cultivate a big vegetable garden, so you'll drink a lot of your Saison during your summer harvest, under the beautiful italian sun !! ■



## FARMHOUSE ALES

di Phil Markowski

Edizioni Brewers Publications (2004)

ISBN-10: 0937381845

ISBN-13: 978-0937381847

Per chi voglia approfondire l'argomento delle birre Saison, fra i testi più consigliabili troviamo senz'altro Farmhouse Ales, di Phil Markowski. Il libro approfondisce dettagli storici, culturali e tecnico-produttivi per due stili di birra - Saison e Biere de Garde - diversi per caratteristiche ma affini per origini storiche e geografiche: birre prodotte da piccole birrerie famigliari e aziende agricole in Belgio e nel Nord-Est francese, spesso per rinfrescare o corroborare chi era impegnato nel lavoro nei campi. Un testo in grado di interessare sia l'appassionato di stili birrari che l'homebrewer (o il birraio!) a caccia dei vari dettagli tecnici. Un capitolo relativo alla storia delle Saison è curato proprio da Yvan De Baets.

Insieme a Brew Like a Monk (sempre edito dalla Associatin of Brewers), questo libro è un compagno indispensabile per homebrewer e appassionati di birre belghe.

# LA MIA SAISON

A cura di Nicola Grande

**L**a birra la fa il lievito. Ho sempre sentito questa affermazione sin dai primi corsi di homebrewing, nei corsi di degustazione, nelle letture specializzate.

Ed è proprio partendo dal lievito che ho fatto la mia prima conoscenza con lo stile Saison: da una esperienza homebrewing piuttosto che da una birra degustata e poi emulata ai fornelli di casa. Fu un incontro del tutto casuale quello che ebbi con il principale attore della birrificazione e, nello specifico, ebbi a che fare con un lievito in grado di lavorare ad una temperatura insolita per quell'inizio primavera eccessivamente caldo.

Conobbi così il lievito Farmhouse Ale, un lievito la cui descrizione tecnica forniva un intervallo di temperatura di lavoro che andava fino a 29° C e perciò avrebbe ben sopportato gli oltre 24°C che avevo in casa in quei giorni.

Da quella prima birrificazione, lo stile Saison mi incuriosì

molto e iniziai a documentarmi sia sulle birre esistenti sia sulle tecniche di produzione di questo stile così antico. Ebbi una serie di conferme. Su tutte una: mai come in questo stile il protagonista assoluto è il lievito, il suo ceppo, la sua forza e le sue caratteristiche peculiari che riescono ad imprimere un carattere così unico alla birra finita.

E più assaggiavo esempi commerciali di Saison e più cercavo di approfondire la mia ricerca in ambito homebrewing. Col passare del tempo ho conosciuto e apprezzato sempre più la Dupont, la Voisin, la Saison de Pipaix, la Saison de Cazeau (che sorprende i fiori di sambuco!) e ultimamente la Saison di Extraomnes. Tutte birre che oggi bevo sempre con gran piacere. E più passava il tempo e più mi colpiva il fatto che una birra potesse essere allo stesso tempo complessa e rinfrescante, ricca di aromi ma fatta da ingredienti semplici come la tradizione contadina ispirava. Mi chiedevo come una birra potesse avere sentori complessi di spezie senza che queste ultime fossero aggiunte nelle ricette.

Visto che tutto riportava al lievito e compreso che la temperatura cui esso lavora sono le chiavi determinanti e caratterizzanti dello stile, ecco che ho focalizzato la mia attenzione su questi elementi delle tecniche di fermentazione. Sperimentare lieviti diversi e farli lavorare ad intervalli di temperature diverse per capire quali profili aromatici risultanti potessero essere i migliori o comunque quelli più aderenti allo stile o che semplicemente soddisfacessero i miei gusti. Oltre il FarmHouse Ale, ho usato diverse volte il lievito liquido della wyeast "Belgian Saison" che produce



Nicola Grande premiato (2° posto) al Concorso di Piozzo 2010

sempre ottimi risultati se fatto lavorare tra i 26 e i 28°C almeno per i primi tre giorni della fermentazione, dando alla birra finiti aromi speziati e una leggera acidità.

Ho usato anche il lievito secco della Fermentis T-58 da cui ho ottenuto discreti risultati, anche se ritengo questo lievito poco caratterizzante per lo stile. La cosa che ha accomunato l'uso di questi lieviti è stata è stata quindi la temperatura di lavoro decisamente più alta rispetto agli intervalli tipici della maggior parte delle Ales. E sono proprio le alte temperature che fanno rendere bene i lieviti da Saison e che ne permettono lo sviluppo di esteri complessi e aromi speziati tipici di questa birra originaria della Vallonia.

Infine, ma non in termine di importanza, ritengo necessario porre attenzione anche alla preparazione del mosto per mettere il lievito nelle condizioni ottimali per svolgere il suo lavoro. A questo scopo è fondamentale prevenire un passo di saccarificazione tra i 62-64°C in modo da avere un mosto con un elevato tasso di zuccheri fermentabili, il che si traduce in una birra finiti dal gusto più secco e beverino. L'ultimo esempio di Saison che ho prodotto è quello che ho presentato al concorso estivo per Homebrewers a Piozzo "La guerra dei Cloni". Con grande passione e una giusta dose di "scelleratezza" mi son cimentato nel tentativo di clone della regina delle Saison: la Saison Dupont.

L'impresa era ardua nelle intenzioni e sicuramente difficile nella realizzazione stessa. Cercando di sfruttare l'esperienza accumulata (sarà mai abbastanza?), le fresche letture homebrewing e un libro ispiratore come "Clone Brews" mi

son cimentato nell'impresa. La preparazione teorica della ricetta mi ha portato via molto tempo. Ho avuto dubbi sino all'ultimo momento e non sapevo se dare più importanza alle linee guida dello stile e alla mia ispirazione piuttosto che alla ricetta del clone proposta dal libro.

Alla fine credo sia stata determinante la scelta del lievito, ovvero quella di ricoltivare il lievito dai fondi di bottiglia di Saison Dupont reperibili in commercio. Era la prima volta che ricoltivavo un lievito ed ero un po' scettico tanto che alla fine ho scelto di inoculare anche una bustina di T-58, per paura che il lievito ricoltivato non avesse abbastanza forza da attenuare bene il mosto. Il resto è storia nota: la Saison Nicorv ha sorpreso positivamente tutti i giurati di Piozzo tanto da far piazzare la birra al secondo posto nella graduatoria dei punteggi e al primo posto come clone più simile all'originale.

Proprio da alcuni consigli che Jean Luis Dits mi ha dato dopo il concorso, mi son venute in mente alcune migliorie alla ricetta.

A quella che pubblico qui di seguito, infatti, in una nuova cotta userò solo il lievito ricoltivato dalla Dupont e per quanto riguarda gli altri ingredienti dimezzerò la quantità di malto Vienna, sostituirò la metà del malto weizen con del frumento non maltato e diminuirò un po' il malto Crystal per avere un colore più dorato. In questo modo credo che la birra finiti potrà essere più chiara, più beverina e un po' più acidula di quel che era. Non so se sarà un clone perfetto, ma almeno cercherà di essere una Saison. Una buona Saison. ■



Produzione casalinga di una Saison

## Saison Nicorv (Saison Dupont clone)

<b>Litri finali:</b>	<b>20 litri</b>
<b>Original Gravity:</b>	<b>1065</b>
<b>Final Gravity:</b>	<b>1010</b>
<b>IBU:</b>	<b>37</b>
<b>SRM:</b>	<b>6</b>
<b>Alc.Vol. %:</b>	<b>6.6%</b>
<b>Note mash:</b>	<b>10' a 52° / 40' a 63° / 20' a 67° / 15' a 78°</b>
<b>sparge a 78° per 80 minuti</b>	
<b>Note fermentazione:</b>	<b>inoculo a 24°</b>
	<b>3 giorni a 28°</b>
	<b>4 giorni a 24°</b>
	<b>travasato 10 giorni a 3°</b>
	<b>travasato 4 giorni a 20°</b>

## INGREDIENTI:

### Malto:

Varietà malto	Grammi
Pilsener - Germania	4000 gr.
Beet Sugar - Generico	450 gr.
Wheat Malt - Germania	450 gr.
Vienna Malt - Germania	230 gr.
Crystal 105L - Gran Bretagna	50 gr.

### Luppolo:

Varietà luppolo	Grammi	AA%	Minuti
Pellets - Styrian Goldings	45 gr.	5%	60 min.
Pellets - Goldings - E.K.	15 gr.	4,8%	20 min.
Pellets - Goldings - E.K.	10 gr.	4,8%	10 min.

### Extra:

Varietà extra	Grammi	Minuti
buccia d'arancia amara	14 gr.	5 min.

### Lievito:

Varietà lievito
Secco - SafBrew Specialty Ale - T-58
Lievito ricoltivato da Saison Dupont

# Kuaska & il Lambic, storia a puntate di un amore senza fine

*Kuaska, Milano 23 gennaio 2011*

## 2<sup>A</sup> PUNTATA

**P**uò sembrare incredibile ma, come avete letto nella puntata iniziale, il primo contatto che ebbi col "mondo acido" del lambic non fu con quella che poi sarebbe diventata la mia seconda famiglia: la Brasserie Cantillon, fondata da Paul Cantillon e Marie Troch, stabilitisi dal 1900 in rue Gheude 56, nel quartiere industriale di Cureghem, facente parte del popolare comune di Anderlecht, cinque minuti a piedi dalla Gare du Midi, da dove oggi si parte in Eurostar per arrivare a Londra in due ore.

Devo paradossalmente attribuire la "colpa" al mio maestro Michael Jackson che non degnò di una sola parola la Brasserie Cantillon nel capitolo dedicato alle "wild beers" nel suo basilare "The World Guide to Beer", edito nel 1977, comprato con lo sconto nella libreria dove lavorai per circa tre mesi, libro che ebbe un'influenza decisiva sulla mia vita futura.

Quest'incresciosa dimenticanza ritardò, seppur di poco, il mio primo incontro ravvicinato con l'universo Cantillon che ineluttabilmente avvenne a metà degli anni ottanta. Fu amore a prima vista con tutti i componenti della famiglia, Jean-Pierre Van Roy e Claude Cantillon in testa che ben presto diventarono il mio secondo papà e la mia seconda mamma. Jean lo conobbi poco più tardi ma, essendo stato adottato dai suoi genitori naturali, mi considerava già suo fratello (l'unico maschio dato che aveva due sorelle, Magali



*Jean-Pierre Van Roy*



e Julie) ancor prima di incontrarmi. Essendo persone istintive e colme di passione per quello che fanno e in quello in cui credono, intuirono subito che quest'italiano folle che era entrato nel loro tempio, fosse un predestinato guidato dalla forza soprannaturale della bevanda del popolo bruxellese.

Ricordo che, sin dalla prima incursione, instaurai un contatto carnale con tutto l'habitat, non solo con gli attoniti ragni che vigilano nelle polverose corsie delle vecchie botti che occultano la genesi del miracolo, ma anche con i macchinari d'epoca e soprattutto con la mitica vasca di rame che accoglierà il mosto bollente per raffreddarlo e poi fecondarlo nell'amplesso più misterioso. Jean-Pierre afferrò un secchiello e la sua pazienza e mi portò

ad assaggiare decine di divini lambic di ogni stadio di maturazione.

Quando scolai, in piena "trance agonistica" un intero bicchiere di lambic di poche settimane, mi disse: "se tutti fossero come te diventerei ricco in poco tempo!" alludendo alle innumerevoli bottiglie di gueuze che stavano riposando, orizzontali ed intoccabili (niente "remuage" qui!) nei corridoi della birreria. Eh sì, perché il lambic prodotto, poi assemblato ed infine imbottigliato, viene venduto, sotto forma di gueuze, molti anni più tardi e questo non è poco in un mondo dove la birra industriale viene prodotta al giovedì per andare sugli scaffali del supermercato al lunedì successivo J

In questo numero, vi volevo dare una prima anticipazione, nel prossimo numero mi scaterò, rivelandovi segreti ed aneddoti di questa straordinaria famiglia e come farne parte rappresenti un privilegio che gratifica e riempie di gioia ma che comporta anche un'assunzione di responsabilità, una coerenza e un atto di fede che mi sento di poter onorare nei secoli dei secoli. Amen ■



*Claude Cantillon*



# LA BIRRA ED I SUOI INGREDIENTI: IL LUPPOLO

A cura di Daniele Fajner

**I**l luppolo è l'ingrediente più recente nella produzione della birra: è stato introdotto circa 1000 anni fa. In precedenza, per bilanciare la dolcezza intrinseca della birra, era utilizzato il **Gruit**, una miscela di erbe e spezie (mirto, salvia, rosmarino, assenzio, ginepro, pepe ecc.) e talvolta sali minerali.

La composizione era molto variabile, seguendo la disponibilità locale e la stagione. È possibile che anche il luppolo facesse parte del **Gruit**, ma iniziò ad affermarsi come ingrediente unico quando suor Hildegard Von Bingen, nel XII secolo, ne scoprì le proprietà conservanti. Grazie anche alle qualità amaricanti il luppolo soppiantò rapidamente il **Gruit**, salvo nel mondo birraio anglosassone, che ha conservato ancora a lungo l'impiego delle erbe tradizionali.

Il luppolo (*Humulus lupulus*) è una pianta dioica (con individui maschili e femminili separati), rampicante; infatti deve il suo nome latino alle modalità di crescita, avvolgendo le piante, quasi aggredendole: come il lupo con gli agnelli. Della pianta si utilizzano esclusivamente i coni femminili, infiorescenze ricche in resine e olii essenziali.

Le resine sono prodotte, racchiuse in granuli giallastri (luppolina), da specifiche ghiandole poste alla base delle bratte (foglioline) e sono costituite da varie sostanze (umulone, coumulone ed adumulone), amare e poco solubili in acqua.

La bollitura provvede a trasformarle, isomerizzandole, nei corrispondenti isumuloni, più solubili e più amari. L'isomerizzazione è una trasformazione della molecola che cambia la sua "disposizione", senza modificarne la composizione.

In birreria si utilizza il termine alfa acidi (AA) per indicare complessivamente le resine amaricanti e la sua concentrazione è normalmente espressa come percentuale, in peso, delle resine rispetto al luppolo (secco). Infatti, ogni confezione di luppolo riporta la %AA (Alfa Acidi), permettendo così di dosarlo con precisione, per raggiungere il voluto grado d'amaro.

Le differenti varietà di luppolo mostrano un diverso tipo d'amaro secondo la precisa composizione di umuloni; questa caratteristica è evidenziata numericamente dal rapporto umulone/coumulone.

Un luppolo ricco in coumulone conferisce un tipo d'amaro più acre e sgradevole di un luppolo ricco in umulone. Nonostante negli ultimi anni alcuni ricercatori sembra abbiano messo in discussione questo assunto, i luppoli più costosi e "nobili" (Saaz, Hallerthau, ecc.) hanno un basso contenuto in coumulone.

La sottostante tabella, che riporta per le tipologie di luppoli, la percentuale degli  $\alpha$ -acidi e il CoH Ratio, sembra confermare quest'ultima ipotesi. Il CoH Ratio indica il rapporto tra la concentrazione di coumulone e la concentrazione totale degli  $\alpha$ -acidi.



Luppolo	% AA	CoRatio
Hallertau Hersbrucker	3-5,5	0,23
Spalt Select	4-6	0,23
Saaz	3-4,5	0,25
Tettnanger	4-5	0,29
Kent Golding	4-5,5	0,24
Fuggle	4-5,5	0,29
Cascade	4-7	0,37
Styrian Golding	4-6	0,29
Perle	5-7,5	0,30
Williamette	4-6	0,34
Pride of Ringwood	7-9	0,39
Chinook	11-13	0,32
Galena	12-14	0,42

Le resine amare del luppolo hanno inoltre la proprietà di migliorare la stabilità della schiuma, rafforzandone la consistenza. Questo effetto nasce dalla capacità di incrementare la "tenuta" della sottile pellicola liquida che racchiude le bollicine di anidride carbonica, effetto accentuato dalla maggior solubilità che gli alfa acidi hanno nella schiuma. Ce ne possiamo rendere conto facilmente, assaggiando la schiuma di una birra abbastanza amara (*Pils, IPA, APA*) e confrontandola con il sapore della birra sottostante.

Per gli *homebrewers* è interessante anche cercare di prevedere il grado di amaro della birra prodotta, stimando gli IBU (*International Bitter Units*). Concettualmente le IBU riportano i milligrammi di resine amaricanti sciolte in un litro di mosto. Il calcolo, apparentemente semplice, è complicato dal fatto che le resine amaricanti si sciolgono con difficoltà nel mosto e soprattutto hanno una resa variabile in funzione della forza della bollitura, della concentrazione del mosto e dal tipo di luppolo impiegato (coni pressati, plugs, pellets). Per illustrare il metodo di calcolo procediamo per gradi; per prima cosa consideriamo la durata della bollitura.

La formula base è:

$$IBU=g \text{ luppolo} * \%AA * U\% / (\text{litri mosto} * 10)$$

Possiamo, in prima battuta, utilizzare la percentuale di utilizzo (U%) secondo la tabella, l'esperienza ci permetterà di affinare meglio il parametro secondo le nostre abitudini di lavoro, in particolare il vigore della bollitura.

Durata bollitura (min)	% Utilizzo
< 5	5
10-15	8
16-20	10
20-30	12
31-35	15
36-40	19
41-45	23
46-50	27
51-55	28
56-60	30

(da Rager modificato)

Per compensare anche l'effetto della concentrazione del mosto dobbiamo inserire un altro termine correttivo: (1+PSc). Ove PS è il Peso Specifico del mosto, PSc (Peso Specifico corretto) corrispondente a:  $PSc = (PS - 1.050) / 0,2$

Dalla formula si evidenzia che questo elemento di correzione ha significato solo per mosto con  $PS > 1.050 \text{ g/cm}_3$

La nuova formula, completa sarà:

$$IBU=g \text{ luppolo} * \%AA * U\% * 1000 / (\text{litri mosto} * (1+PSc))$$

Il luppolo oltre ad amaricare la birra conferisce anche una tipica nota aromatica, balsamica e resinosa, che si arricchisce

di varie sfumature, seconda l'esatta tipologia di luppoli impiegati. Questi aromi sono contenuti negli olii essenziali, racchiusi anch'essi nella luppolina. Per conservare nel prodotto finito le qualità aromatiche, evitandone l'evaporazione, i luppoli aromatici sono aggiunti a fine bollitura o meglio durante la maturazione (*Dry Hopping*). Il Dry Hopping è una tecnica anglosassone, legata al metodo di confezionamento della birra in fusto. Per conferire una maggior freschezza aromatica era uso aggiungere il luppolo nel barile (cask), durante la fase di maturazione della birra. Le sostanze aromatiche presenti negli olii essenziali, che danno la tipica impronta di aroma del luppolo, appartengono alla famiglia dei *terpeni*. Sono sostanze molto aromatiche, che hanno una bassa o bassissima soglia di percezione; bastano pochi milligrammi per essere percepiti. Li ritroviamo anche nell'uva, in particolare nelle bucce delle uve aromatiche (gewürztraminer, moscato, malvasia ecc), ed hanno una nota base di tipo resinoso, balsamica a cui si aggiungono sfumature erbacee, agrumate, speziate, floreali a seconda dell'esatta varietà di luppolo. Negli ultimi anni sono state condotte molte ricerche per identificare le varie sostanze aromatiche; in passato si prendevano in considerazione soprattutto mircene, umulene, cariofillene e farnesene essendo presenti nel luppolo in maggiore quantità. Con l'affinamento degli studi, i ricercatori hanno potuto definire meglio le sostanze aromaticamente attive, che non necessariamente corrispondono a quelle presenti in maggior concentrazione. A questo scopo è stato, infatti, introdotto il valore di soglia olfattiva delle singole sostanze aromatiche, che corrisponde alla concentrazione minima del composto necessario per essere percepito ed identificato. Grazie a questi studi sono state identificate anche altre sostanze, aromaticamente attive, seppur presenti in bassa quantità. Molti terpeni si trasformano durante il processo produttivo, in particolare durante la bollitura del mosto, e danno luogo a nuove sostanze aromatiche. Infatti i luppoli da aroma sono aggiunti a fine bollitura, per contenere la perdita per evaporazione, ma il calore favorisce la formazione di nuovi composti aromatici, come il geraniolo (floreale) e il linalolo (fruttato/floreale). Negli Stati Uniti alcuni birrai hanno lavorato su quest'aspetto "inventando" la luppolatura continua, come ad esempio alla Dogfish Head Brewer dove producono la 90 Minute IPA, caratterizzata dall'aggiunta continua di luppolo per ben 90 minuti. In questo modo si riesce ad avere uno spettro di sostanze aromatiche molto vario e complesso. Per ottenere nella birra le note fresche del luppolo è necessario che il luppolo sia aggiunto a freddo, in maturazione, con la nota tecnica del *Dry Hopping*. Qui però ci sono pochi dati perché è una tecnica utilizzata soprattutto nelle birre artigianali, poco indagate dai ricercatori.

Nonostante i notevoli sviluppi delle analisi chimiche, sempre più raffinate ed in grado di identificare sostanze presenti in quantità modestissime, resta ancora molto arduo definire con precisione lo spettro aromatico del luppolo, soprattutto in una matrice complessa come la birra. I ricercatori hanno stimato la presenza di circa 1000 composti aromatici nel luppolo, alcuni con soglia di percezione inferiore al ppm (parte per milione). Attualmente siamo in grado di correlare l'aroma speziato ed erbaceo dei luppoli "nobili" ad alcuni terpeni, ma è ancora difficile comprenderne l'effetto sinergico che avviene fra le varie sostanze. Fortunatamente è ancora determinante il "naso" e l'esperienza del birraio nel decidere quali luppoli impiegare, con grande soddisfazione soprattutto di noi **DOMOZIMURGH**. ■



La città di Zatec (in tedesco Saaz) è al centro della regione produttrice dell'omonimo, pregiato luppolo. In una piazza della città, un piccolo campo di luppolo - il più piccolo del mondo, escluso quelli di alcuni homebrewers! - ricorda il prodotto locale più importante

EXTRA  
ReAle

KETO  
REPORTER

My Antonia

EnKir

CastagnAle

DucaAle

Duchessa

RePorter

Veneziana

ReAle



BIRRA DEL BORGO

[www.interbrau.it](http://www.interbrau.it)

# SPARGE: TECNICHE A CONFRONTO

a cura di Massimo Faraggi

**L**o sparge (lavaggio delle trebbie e filtraggio del mosto) è una fase della produzione spesso al centro dell'attenzione e delle discussioni degli homebrewer: in particolare uno degli argomenti sempre "caldi" riguarda la tecnica del Batch Sparge (BS) e la sua vera o presunta superiorità o inferiorità rispetto al tradizionale Fly Sparge (FS). Su questo argomento devo ricordare un articolo di Davide Tessaro ("Tex BustoBrewers") su UBnews, focalizzato sugli aspetti tecnici, ed uno mio su Fermentobirra.com in cui facevo alcune riflessioni su un articolo apparso sul magazine birrario Brew Your Own. Ora vorrei tirare un po' le fila sui vari aspetti di questa tecnica, partendo dall'analisi dell'efficienza per arrivare ad un confronto con il FS. Con quest'ultima tecnica, dopo l'ammestamento (e dopo aver "ricircolato" i primi litri di mosto nel caso non risultassero ancora sufficientemente limpidi) si comincia a "spillare" il mosto filtrato e al tempo stesso si immette acqua calda, con un flusso uguale a quello di uscita del mosto. A seconda dell'approccio scelto, l'operazione si interrompe al raggiungimento di una quantità raccolta prefissata, oppure dopo aver impiegato l'acqua prevista, o ancora quando la OG del mosto che si sta spillando scende sotto un certo valore.

Nel BS, invece, dopo l'ammestamento (previa una eventuale piccola aggiunta di acqua) si spilla - sempre dopo un ricircolo - tutto il mosto, senza aggiungere acqua. Una volta svuotato il tino-filtro di tutto il mosto, viene aggiunto un determinato quantitativo di acqua, vengono rimescolate le trebbie in modo che il mosto abbia densità uniforme, e viene nuovamente svuotato il tino di tutto il liquido. In certi casi l'operazione si conclude qui, in altri viene effettuato un terzo risciacquo con le stesse modalità del secondo.

Analizziamo anzitutto questo metodo sotto l'aspetto dell'efficienza (cioè la percentuale di zuccheri raccolti rispetto al totale di quelli prodotti in ammostamento). Senza addentrarci in troppi calcoli, per determinare l'efficienza basta sapere quanti zuccheri si sono "persi", cioè quanti di essi rimangono a inzuppare le trebbie alla fine dell'operazione; questo dipende dalla quantità di mosto assorbito dalle trebbie e dalla sua OG (\*). La prima quantità non cambia a seconda del processo, quindi è sulla seconda che dobbiamo concentrare la nostra analisi. La prima osservazione è che il BS ha una efficienza maggiore rispetto al "no sparge" (NS), ovvero la tecnica di aggiungere subito tutta l'acqua necessaria dopo l'ammestamento e poi svuotare tutto il filtro (come



Un modello semplice di bazooka (commercializzato come Easymasher)

dire, un BS a un solo "stadio"). Infatti nel NS si raccoglie subito l'intero quantitativo di mosto, ad una OG che sarà leggermente inferiore a quella finale (ad esempio, 1050 per una birra che dopo la bollitura avrà una OG di 1060). Nel BS a due stadi, le OG dei due batch saranno diverse, quella del primo (praticamente non diluito dopo l'ammestamento) potrà essere ad esempio 1075, quella del secondo di 1025 (il rapporto esatto si può calcolare a partire dalle quantità di acqua e di grani). In questo caso quindi le trebbie scartate alla fine del processo sono inzuppate di mosto di OG minore (meno zuccherino), gli zuccheri persi sono minori e l'efficienza maggiore.

Per le stesse ragioni una efficienza ancora maggiore si ha suddividendo il BS in tre "raccolte" invece che in due.

Il Fly Sparge può essere idealizzato come un BS "continuo" con infinite aggiunte di quantità infinitesime di acqua, quindi è intuibile che con questo metodo si possano raggiungere efficienze ancora maggiori rispetto al BS.

Un'altra indicazione è che nel BS l'efficienza maggiore si ha quando le due (o tre) quantità raccolte sono eguali: ad esempio se la quantità finale raccolta è di 30 litri, facendo in modo di raccogliere prima 15 litri e poi altri 15, si avrà una efficienza migliore rispetto a raccogliere prima 10 e poi 20 (o viceversa).

Al contrario del FS, il BS richiede di calcolare a priori la quantità di acqua da utilizzare. Per farlo si procede "a ritroso". Facciamo l'esempio di 20 litri di birra prodotta utilizzando 6 Kg di grani. Quantità finale nel fermentatore: 20 litri. Quantità raccolta dopo lo sparge: 26 litri (nell'ipotesi che 6 litri vengano evaporati), da suddividersi in due batch da 13 litri ciascuno. Acqua utilizzata in ammostamento 17 litri (utilizzando un classico rapporto acqua grani di circa 2.8 lt/kg). Acqua rimasta nel tino filtro: 7 litri (i grani assorbono poco meno di 1 lt di mosto per kg, e si ipotizza un altro litro abbondante perso sul fondo del tino).

Acqua da aggiungere dopo l'ammestamento, prima del primo "batch":  $13 - (17 - 7) = 3$  litri (in questo modo si raccoglieranno appunto  $17 + 3 = 20$  litri). Acqua per il secondo batch: 13 litri (in questo caso le trebbie sono già impregnate di mosto, e il liquido ricavato è pari al liquido aggiunto).



La corrispondenza di questi calcoli alla realtà dipende da quanto si conosca la propria attrezzatura: l'evaporazione ottenuta dal nostro fornello, il liquido che si perde nel fondo del tino ecc. Lievi discrepanze non pregiudicano il risultato! E' interessante ora iniziare il confronto con il FS, partendo dall'esame del tipo di attrezzatura più adatto per ciascun metodo. E' abbastanza comune accoppiare il BS ad un tino-filtro di tipo pentola+rubinetto+bazooka, ed il FS ad un tino filtro con doppio fondo, ad esempio il classico zapap(\*\*). Questa scelta ha le sue ragioni, ma e' bene precisare che non si tratta di una indicazione rigida: e' possibile cioe' usare il FS con il bazooka e il BS in uno zapap. I punti da tenere presente sono :

1) l'efficienza del FS dipende dalla "qualità" dell'attrezzatura: se questa - ad esempio grazie a un largo doppio fondo - permette al liquido di scorrere uniformemente in tutti le trebbie contenute nel tino filtro, l'efficienza e' ottima; se al contrario (ad esempio a causa di un punto di "raccolta" spazialmente concentrato, come un rubinetto) alcune zone non vengono risciacquate bene, molti zuccheri vengono persi.

2) in condizioni ideali (attrezzatura ideale) il FS, come abbiamo visto, può essere più efficiente del BS;

3) l'efficienza del BS e' indipendente dall'attrezzatura.

Quest'ultima indicazione apparentemente sorprendente deriva dal fatto che nel BS si mescola sempre l'acqua aggiunta con tutte le trebbie, fino ad avere una densità (OG) uniforme in tutto il tino, e poi si tratta solo di "spillare" tutto il mosto. Inutile quindi cercare di migliorare l'efficienza aumentando le dimensioni del bazooka:

un grosso tubo che si avvolge per tutto il fondo e' del tutto equivalente ad un piccolissimo filtro che si limita a coprire il foro del rubinetto! Quella che può cambiare e' solo la capacità di filtrare bene senza intasarsi.

In conclusione, quindi, il FS può avere una efficienza migliore del BS se usato con un filtro ottimale e con la dovuta cautela nel non disturbare il letto di grani per evitare canalizzazioni; ma può essere inferiore in un sistema tipo bazooka. Per questo i possessori di pentola+bazooka si orienteranno più frequentemente sul BS, al contrario di chi ha uno zapap, salvo altre considerazioni che esulano dall'efficienza.

Analizziamo ora le altre differenze fra i due sistemi. Come praticità, il BS si fa preferire, infatti nel FS e' necessario predisporre un sistema per introdurre acqua alla stessa velocità con cui si spilla e senza disturbare il letto di grani, cosa non necessaria per il BS. Questo senza considerare ulteriori differenze dovute alla scelta di attrezzatura (bazooka vs. zapap).

Anche la velocità del procedimento e' superiore nel BS, dove è possibile regolare il flusso di raccolta alla velocità massima senza perdita di efficienza, mentre per il FS si raccomanda di non superare i 500-700 ml/min. Un altro punto a favore del BS e' la facilità in cui si può tenere sotto controllo il pH e la OG del mosto raccolto. Nel FS, verso la fine della raccolta sarebbe necessario monitorare in continuazione entrambe le grandezze, per evitare che pH troppo alto e/o OG troppo bassa facilitino l'estrazione di tannini. Nel BS basta controllare



*Fase di fly-sparging eseguita manualmente con un filtro tipo Zapap*

il pH all'inizio del secondo batch - e spesso non saranno necessarie correzioni. Una relativa complicazione del BS è la necessità di calcolare a priori le quantità di acqua, ma questo pur non essendo strettamente indispensabile è spesso effettuato anche durante il FS.

Il punto più importante e controverso di questo confronto tra le due tecniche è la supposta superiorità organolettica del FS. Un argomento portato alla ribalta soprattutto da un articolo sulla rivista *BYO*, già da me commentato in un mio contributo su *Fermentobirra*. In sintesi, si sottolineava il fatto che tra un batch e il successivo le trebbie bagnate dal mosto rimangono a contatto con l'aria (al contrario del FS, dove esse rimangono sempre coperte da uno strato di acqua) con conseguente ossidazione e inevitabile danno organolettico. A riprova di questo il fatto che le birrerie commerciali in genere non adottano il BS.

Posso qui riportare sinteticamente le mie obiezioni di allora: il fatto che le problematiche delle produzioni di dimensioni industriali siano diverse da quella casalinghe - ad esempio nel secondo caso i tempi sono più ridotti che nel primo; l'effettiva entità dell'ossidazione, sicuramente presente ma difficilmente quantificabile (e possibilmente trascurabile in tempi così ridotti); e non ultimo il fatto che in realtà il fenomeno NON sia stato osservato dagli stessi autori. Questi sostenevano che la

sostanziale parità qualitativa nei concorsi di Homebrewing fra birre prodotte con le due tecniche non fosse sufficiente a dimostrare scientificamente l'equivalenza delle tecniche stesse, perché applicate su birre diverse di produttori diversi. Posso essere d'accordo, ma ribaltando il discorso: l'onere della prova sperimentale spetta a chi ha avanzato l'ipotesi teorica! A sostegno della superiorità del FS sarebbero quindi necessari riscontri pratici/scientifici che non sono stati mai evidenziati.

Volendo comunque (nel dubbio) accettare questa ipotesi di deterioramento per ossidazione dello strato superficiale di trebbie, mi chiedo: non è in tal caso sufficiente, tra il primo e il secondo risciacquo, rimuovere uno strato di 2 o 3 cm di trebbie in superficie, immediatamente prima di immettere il secondo quantitativo di acqua? Con questo interrogativo lascio i miei lettori homebrewer a dormire sonni tranquilli, sia che usino il FS che il BS (e dormirò anch'io, che impiego entrambe le tecniche!)

(\*) OG= Original Gravity, densità del mosto. Le ultime cifre sono proporzionali alla concentrazione zuccherina.

(\*\*) il bazooka consiste in un tubo di calza di acciaio con funzione di filtro, posto all'interno della pentola e fissato ad un rubinetto. Lo zapap è composto da un secchio esterno munito di rubinetto, e uno interno con fondo forato; vedi foto. ■



*Dopo un breve ricircolo il mosto è già sufficientemente limpido*

## OSARE O NON OSARE: QUESTO È IL DILEMMA...

A cura di Joris Pattyn - Novembre 2010

**F**in dalla sua nascita, il CAMRA, madre di tutte le organizzazioni birrarie, ha preso le difese dei tradizionali birrifici familiari, che sono stati ribattezzati con una terribile abbreviazione – “Indies”, da indipendenti. Oggi, più di trent’anni dopo, è ancora quella la tipologia di birrifici che subisce una batosta – anche perché a loro si è affiancata un’intera schiera di “micro-”, “pico-” (o altri diminutivi) pub-birrifici. La loro produzione è molto più modesta, ma proprio per le dimensioni ridotte, la minore forza lavoro (se oltre al birraio, a collaborare sono al massimo sua moglie o il suo migliore amico...), sono molto più flessibili, e possono curarsi dei mercati di nicchia. Cosa che il birrificio familiare, il cui impianto (spesso datato) è mirato a una produzione annua, diciamo, di 150.000 ettolitri, trova molto difficile raggiungere. Ma i pub di loro proprietà non possono coprire questa quantità, nei freehouses (NdT locali che possono approvvigionarsi di birra di qualsiasi marca) i micro si trovano a competere con l’interesse dei beergeeks, e, cosa probabilmente peggiore, la distribuzione è più interessata al taglio dei prezzi, offerta dai maggiori concorrenti. Una



Nella birreria Vandenbossche

storia che, se si esclude il legame con il CAMRA, la si ritrova identica in Belgio. E per questo aspetto, anche in Germania. In un “nuovo” paese della birra come l’Italia, i birrifici più vecchi, come Forst, sono strane eccezioni, e affrontano una situazione decisamente differente,

poiché i loro mercati sono in espansione, proprio grazie ad un nuovo interesse. Ma come appena detto, nei paesi della birra tradizionali, i vecchi stanno soffrendo ancora oggi. Una delle ragioni principali è già stata menzionata nell’introduzione. Ahimè, ce ne è almeno un’altra... la compiacenza.

Chiedete al belga medio qual è la birra migliore. Vi dirà il nome della lager internazionale che tracanna ogni giorno al suo locale. A meno che non si prenda un po’ di tempo per riflettere, e in quel caso vi metterà davanti il nome della specialità ad alta fermentazione prodotta dalla stessa compagnia. Solo se



Birreria Het Anker



*Birreria Dubuisson*

ha appena letto le notizie, e avrà risentito nominare il monastero di Westvleteren, potrebbe parlare della birra dei monaci. Probabilmente non l'ha mai assaggiata. Ora ripetete la stessa domanda, questa volta al tedesco medio. Verrà fuori ancora il nome di una lager locale. Se il caso vuole che il tuo intervistato viva in un piccolo villaggio della Franconia, la birra menzionata potrebbe anche non essere poi così male – ma la migliore del mondo? Per farla breve, la propria birra è la migliore. La cosa peggiore è che molti dei vecchi birrai tendono a credere alla stessa leggenda...

Non fraintendetemi. Non sto dicendo che un birrifico familiare è necessariamente un caso mentale. Ma le loro reazioni sono a volte un po'... maldestre. Un ben noto produttore familiare fiammingo ha visto le proprie entrate diminuire drammaticamente nell'ultimo decennio – non da ultimo perchè le proprie birre di base appartengono ad uno stile, semplicemente non più "attraente" per il consumatore di birra medio. In un tentativo di ribaltare la situazione, il produttore ha messo in atto un radicale allargamento della propria gamma, in due direzioni. La prima aggiungendo quelle che chiamerei "i soliti sospetti": la variante bionda, la variante tripel, la variante invernale – potete immaginare. Come si poteva prevedere, nessuno le stava aspettando, anche se non erano tentativi poi così male. L'altra direzione

era un'idea alquanto migliore: birre forti in bottiglie di grosso formato, che puntano alla tavola, come alternativa al vino. I recenti tentativi (in Belgio sempre più popolari) di abbinamento al cibo con in mente la birra, questa sembrava un'idea davvero niente male. Cosa è andato storto poi, visto che alla fine, la birreria è stata rilevata, armi e bagagli, da un concorrente? Attenzione, non sono né un birraio, né un analista di mercato. Avendo già provato le birre, la cosa che mi ha colpito di più è stata la loro mancanza di vita. Non riescono ad eccitare, non riescono ad affermarsi come "sono qui, destinata alla tua bistecca, alla tua aragosta, alle tue capesante, alla tua lepre al pepe..." Ed erano filtrate a morte, ovviamente..

Una compagnia del genere – una che si vanta della propria flessibilità, il cui approccio al mercato è "ciò che il consumatore vuole" - ha colto i segni, e via!, eccoli venir fuori con una IPA, prima di tutto! Non puoi andare molto lontano, in questo modo. Ahimè... Ho bevuto Pilsner che somigliavano più ad una IPA di questa blanda miscela. Un birrifico familiare, operante essenzialmente nello stesso campo del primo birrifico, è riuscito ad ampliare il proprio portfolio acquisendo i competitori più piccoli, alcuni dei quali con un'offerta ben nota e collaudata. Prevedibilmente, questo ha funzionato decisamente meglio, ma ovviamente, non è di solito questo a cui a noi amanti della birra piace assistere. Quindi, non c'è proprio soluzione? Mi piace pensare che ce ne



sia una – e ve la mostro, ebbene sì, il microbirrifico versatile. Devo confessare che anch'io rimasi scioccato quando il mercato fu invaso dalle nuove bande di "pro-viamole-tutte", con una nuova birra ogni due settimane, per modo di dire. Sono cresciuto con l'adagio "cerca costantemente di migliorare quello che hai invece di sparare in ogni direzione almeno una volta". Ebbene, ho paura che l'adagio funzioni magnificamente solo in un birrifico Trappista – ma non in un normale birrifico commerciale, non importa se piccolo o grande. I birrifici che operano in questo nuovo modo, sembrano trovare facili, e anche promettenti mercati all'estero. La curiosità sembra essere la chiave del successo. E conosco già la risposta che i birrai tradizionali mi daranno: "Se pensi che una piccola comunità di beergeeks come te possa darci da vivere, bene, pensaci di nuovo!" Io penso che sono loro a doverci ripensare: su scala internazionale, la cosiddetta comunità di geek è un importante fattore commerciale. Inevitabilmente alcuni tentativi colpiranno un nervo, e quelle birre presenteranno un maggiore appeal in futuro. Conosco un americano, che lavora come maestro birraio in un birrifico Bavarese arcitradizionale, che ha lanciato una IPA attraverso un impianto pilota. Sembra che la clientela femminile Bavarese vada pazzo per questa novità, e lui sta già cercando di incrementarne la produzione .

C'è un secondo aspetto in tutto questo – uno su cui mi sono già soffermato in queste pagine. La collaborazione,

e intendo quella su scala internazionale, è la nuova strada da intraprendere. Alcuni birrifici, e neanche i più piccoli, l'hanno già trovata. Per me non è una sorpresa che questi birrifici siano esattamente gli stessi di cui abbiamo già parlato nel paragrafo precedente. Se diversifichi, sei condannato a guardare oltre i confini. Anche se pensi che la birra all'interno dei tuoi confini sia la migliore, devi almeno riconoscere che non puoi avere l'esclusiva sulla grandezza. E altri potrebbero far notare la cosa che ha fallito in alcuni degli esempi citati: non guardare a cosa il vuole, bevitore attento oggi. Qualsiasi cosa sia, non è un liquido, giallo o marrone, morto, insipido e indifferente.

Un osservatore ha affermato che ciò di cui sopra somiglia al boom dell'e-market e la seguente bolla che esplode come due acini di uva passa in una torta. Bene, forse. Non v'è dubbio che alcuni degli avventurosi imprenditori citati non vedranno la luce della prossima decade, e questo per una serie di motivi. Così va il mondo – queste cose sono inevitabili. Ma, - non prendendo troppo in considerazione i mercati azionari - l'e-society è qui per rimanerci, non è vero? E io sostengo (incrociando saldamente le dita) che quello sarà anche il caso del mondo dei microbirrifici. Ai birrifici familiari la sfida di adattarsi. O fare la fine dei dinosauri... ■

*Traduzione dall'inglese a cura di Davide Santarsiere*



*Birreria De Ryck*

# LA LOCANDA DEL MONACO FELICE

**C**irca otto anni fa, nella ricerca spasmodica di validi locali (allora ancora più rari di oggi) in una fredda serata autunnale, su suggerimento di un amico entrammo in una latteria di nome "La dolce sosta", nel paese di Ponte San Pietro in provincia di Bergamo, che ci era stata indicata come interessante perché la sera si trasformava in una birreria dalla proposta originale.

Appena entrato mi capitò di buttare l'occhio sul frigorifero a colonna a fianco del bancone: il mio stupore fu piuttosto evidente! Il piccolo bar, circa trenta metri quadri in tutto, allora gestito in affitto e consistente in un'unica stanza situata a filo della strada, in un edificio piuttosto fatiscente e con un arredamento non certo all'ultima moda, aveva però in bella vista un numero invidiabile di prodotti belgi, italiani ed olandesi, alcuni già allora noti, altri in quei tempi esoterici e tuttora di nicchia, come De Molen, Schelde Brouwerij, 'Tj, Rochefort, Westvleteren ecc.

Facendo due chiacchiere con Claudio, l'allora sconosciu-



*Claudio, che insieme a Carla gestisce la Locanda.*

to gestore, mi accorsi subito della sua grande passione per la birra, orientata prevalentemente al Nord Europa, a causa delle sue origini per metà olandesi. Chi l'ha incontrato non faticherà a credere che mi ritrovai in pochi minuti come davanti ad un vecchio amico a parlare di una passione comune, come se avessimo vissuto insieme le più disparate esperienze. Amici lo diventammo presto e da quel momento il locale divenne uno dei nostri abituali rifugi per le fredde serate invernali e per le calde serate estive... praticamente quindi in ogni momento! Grazie al passaparola con conoscenti, altri appassionati e persino gente che non aveva allora (ma ancora per poco!) il minimo interesse per il 'mondo birrario', "La dolce sosta" divenne frequentatissimo ed amato punto di ritrovo nostro,





di decine di giovani e di intere compagnie. Ma i clienti, numerosi anche in settimana, trovavano ormai a fatica posto nell'angusto ambiente, dove entrare e raggiungere il bancone era diventata un'impresa epica, Claudio si aggirava con difficoltà e ci si trovava spesso a condividere tavoli, che venivano ricomposti a seconda delle necessità, con gente sconosciuta ma sempre simpatica, creando un'atmosfera davvero unica e favorendo nuove amicizie. Insomma, la location era ormai troppo piccola e limitante e la voglia di migliorare di Claudio tanto grande da richiedere un ampliamento di orizzonti: si mise allora alla ricerca di un locale più spazioso ed accogliente e, dopo non poche difficoltà e contrattempi, nel 2006 riuscì ad acquistarlo proprio nel centro di Suisio, piccolo centro dell'Isola bergamasca non lontano dall'uscita di Capriate dell'autostrada (dopo aver seguito per circa dieci minuti le indicazioni stradali basta puntare la graziosa piazza centrale, dove lo troverete senza alcuna fatica), comodamente raggiungibile anche dalla Brianza e dal Lecchese.

Questo nuovo locale, sito in Piazza Giovanni XXIII, è appunto "La locanda del monaco felice", che già col nome vuole ricordare sia il mondo delle birre belghe che l'atmosfera e le sensazioni che ci augura di viverci.

La costruzione era appena ristrutturata, completamente vuota (a parte la presenza di una cucina professionale, perché inizialmente era stato attrezzato per avviare un ristorante, che ora viene gestita in modo impeccabile dalla moglie Carla, appassionata e capace cuoca) e que-

sto gli permise di decidere al meglio come disporre: si dedicò prima alla scelta del bancone, rivestito in grosse pietre, e del relativo impianto spine ed in ultimo dell'arredamento, molto semplice e caldo, tutto in legno. Il locale è disposto su due piani. Al piano terra c'è l'ingresso, da cui si accede ad una piccola sala dove è posizionato il bancone, che contiene un paio di tavoli, per un totale di otto posti a sedere, alcuni sgabelli e lo spazio per alcuni altri clienti in piedi; a fianco vi è la sala principale, non enorme ma comunque con una capienza di circa trenta persone sedute comode, all'interno della quale fa bella vista di sé un grande camino che riscalda le serate d'inverno ed un bel soffitto completamente in legno. Anche la cucina è a questo livello. Il piano inferiore, più piccolo, utilizzato molte volte come ritrovo di 'carbonari' (per compagnie di amici che non vogliono essere disturbate), ospita venti-

due posti a sedere ed è adiacente alla splendida cantina: una grotta scavata nel tufo, visibile attraverso una porta di vetro, che mantiene tutto l'anno una temperatura ideale per stivare le bottiglie a disposizione dei clienti. Nel periodo estivo i posti a sedere disponibili aumentano, grazie alla possibilità di utilizzare come "terrazza estiva" la piazza antistante il locale.

Il banco spillatura, che giusto dal 2010 non è più legato a contratti di alcun tipo e può quindi essere gestito in tutta libertà da Claudio, è composto da quattro spine classiche e da tre pompe inglesi, con una cella frigorifera ricavata in una stanza adiacente alla cucina dove vengono tenuti alla corretta temperatura tutti i fusti in mescita e quelli da sostituire all'esaurimento di questi. Le birre vengono cambiate molto di frequente a seconda di quello che il proprietario riesce a procurarsi di buono di volta in volta, anche se una via o una pompa sono praticamente sempre dedicati ad un prodotto del Bi-Du e una spina ad una Pils, comunque mai banale. Difficile proprio per questo motivo



dirvi cosa potrete trovare quando avrete voglia di passare alla "Locanda" (le proposte del giorno sono segnate su una lavagnetta sopra il bancone), ma, tanto per dare un'idea, nell'ultimo mese le spine erano al servizio di: Aventinus, Demon Hunter di Montegioco, Rodersh ed ArtigianAle di Bi-Du, Taras Boulba di La Senne, Ghisa e Brighella di Lambrate, Hardcore IPA di Brewdog, Imperial Stout di Nogne, Bloed zweet & tranen, Hel & Verdoemensis e Bommen & Granaten di De Molen, D'uvabeer di Loverbeer, Verguenza di Menaresta, Gose della Bayerischer Bahnhof e altre che non riesco proprio a ricordare. Le referenze in bottiglia sono ormai diventate all'incirca un centinaio, suddivise equamente tra italiane, belghe, olandesi, americane (vasta e sempre aggiornata la gamma di queste birre, attualmente molto gradite), danesi, scandinave, inglesi, tutte di assoluta qualità, approvvigionate da Claudio spesso

direttamente con viaggi in Italia ed in Europa e contatti commerciali, soprattutto in Olanda, che gli permettono di procurare etichette di tutto il Nord Europa ed Americane non diffuse in Italia.

La cucina è altresì molto curata e differenziata nelle proposte, primi e secondi di pesce e di carne, che sono italiane (come i Testaroli della Lunigiana al pesto o al sugo di noci e altri piatti della tradizione molto gustosi), mitteleuropee (come il Goulash) e belghe (come il manzo alla birra, ovvero la Carbonade flamande, o le Mosselen & Friet). Originali le proposte di cucina olandese (Claudio, fino all'età di 18 anni, passava le estati con la famiglia ad Eindhoven). Ci sono anche pietanze meno elaborate ed impegnative, come il tris di salsicce alla piastra, i taglieri di formaggi (per la maggior parte tipici ed artigianali: quelli di capra, per esempio, sono del premiato produttore "La Via Lattea" di Brignano), panini vari, patatine fritte e pizze, disponibili fino all'orario di chiusura (01.00, chiuso il Lunedì) Il locale organizza incontri, che di volta in volta cambiano formula, con birrifici italiani: spesso è presente personalmente il birraio per parlare dei suoi prodotti, a volte a spiegarli c'è il rompiscatole di turno (ad esempio io), a volte ci sono entrambi che si fanno un'allegria chiacchierata cercando di esporre la filosofia del birrificio, la storia delle birre create, le caratteristiche dei prodotti, rispondendo alle varie richieste e domande delle persone presenti. Ci sono in calendario anche alcuni eventi a tema, come la serata olandese in occasione della 'Festa della Regina', durante la quale vengono serviti stuz-zichini del paese nordeuropeo abbinati a diverse birre sia olandesi che di altri Paesi, quella per il compleanno del locale, nel mese di Dicembre di ogni anno, ed un paio di festival, soprattutto "L'Isola che non c'è", programmato per fine Novembre, organizzati in collaborazione con la "Compagnia del Luppolo", con la partecipazione diretta di birrifici artigianali italiani (particolare attenzione viene rivolta alle nuove proposte) e la presenza di prodotti

stranieri, in partnership con gli importatori (grandi novità sono attese per la prossima primavera: STAY TUNED!).

Che dire di questo locale per chiudere questa piccola presentazione? Come gli altri pub specializzati di cui ho già parlato nei miei scorsi articoli, è di assoluto rilievo per quanto riguarda l'offerta (non per niente sono stati tutti segnalati personalmente da Kuaska sulla guida "Eurhop"), ma avrete notato che rispetto alle recensioni precedenti mi sono soffermato meno sui nomi delle birre che potete assaggiare in loco. Non è solo perché risulta veramente difficile dire a priori quali prodotti troverete entrando alla "Locanda del Monaco Felice", visto che Claudio è sempre alla ricerca, tramite i suoi contatti, di birre particolari (non esiste infatti nemmeno una vera e propria lista e conviene affidarsi ai consigli del publican o scendere con lui a visitare la cantina), ma soprattutto perché il punto di forza del locale è proprio la presenza del gestore, il rapporto diretto che si può instaurare con lui, che segue personalmente ogni cliente. Questo si può apprezzare solo andandoci 'de visu': consiglio caldamente un sopralluogo a chiunque abbia l'interesse e la possibilità di farlo! Valgono il viaggio il carattere ed i modi di fare di Claudio (anche se a volte vi potrebbe sembrare un po' tra le nuvole e sarebbe una giusta sensazione!) e della moglie (molto più concreta), che ti fanno sentire in famiglia già al primo impatto. Un po' di pazienza e di tempo sono necessari per la buona riuscita della serata, come in ogni valido locale "slow food", ma l'atmosfera che si viene a creare nella "risto-birreria" è veramente impagabile e riesce davvero a conquistare il cuore di chi entra anche solo per un giretto perlustrativo, lasciandogli di certo, per esperienza diretta, la voglia di tornar (ed alcuni lo fanno davvero quasi tutti i giorni!). Tutte le informazioni sulle iniziative e le novità riguardanti "La Locanda del Monaco Felice" possono essere conosciute tenendo d'occhio il sito [www.monacofelice.it](http://www.monacofelice.it) ■ **Giorgio Marconi**



**UBERTI**

*www.ubertive.com*



**Specialty  
Malting Company**  
96052 Bamberg - Germany

Importato e distribuito da  
**UBERTI srl**  
30122 Venezia  
[www.ubertive.com](http://www.ubertive.com)  
[www.weyermann.de](http://www.weyermann.de)

# BIRRA ARTIGIANALE, DIREZIONE SUD!

*A cura di Francesco Donato*

**S**ulla spinta dell'entusiasmo e del buon periodo che sta attraversando la birra artigianale italiana, anche il Meridione da un paio di anni sta portando avanti la sua personale sfida birraria. Una sfida, diciamo subito, sicuramente non facile in una terra che storicamente non pullula di riserve birrarie e considerata, a buon ragione per certi versi, una terra dalla spiccata tradizione vinicola.

Una tradizione vecchia quanto la storia di questa terra, che affonda le sue radici in un antichissimo passato.

Infatti, prima di tante altre zone Europee, il Sud Italia conobbe e sviluppò una radicata cultura enologica come conseguenza diretta della colonizzazione Greca, guadagnandosi addirittura il nome di Enotria (dal greco terra del vino). Il Dio Dionisio (Dio greco del vino e della convivialità) s'insediò inesorabilmente ben presto nella cultura dei popoli del Sud Italia erigendo il vino a simbolo di civiltà. I reperti dei Musei della Magna Grecia (Reggio Calabria, Taranto, Locri) parlano chiaro e ci restituiscono un quadro dai tratti netti su quanto il vino l'avrebbe detta lunga per molto tempo nel Mezzogiorno!

Eppure, per le ottime condizioni climatiche di cui gode, il Meridione si sarebbe potuto tranquillamente



*Raffaele Longo (ex valente homebrewer) del Birrificio B94*

permettere di produrre ottimo vino e altrettanta ottima birra, ma con le premesse di cui sopra c'era ben poco da sperare... era il vino che riconciliava con la civiltà, la nostra amata bevanda non avrebbe di certo goduto vita facile da queste parti!

Nei secoli a venire ritroviamo qua e là piccoli riferimenti al Meridione in merito all'arte brassicola (basti pensare ai monaci benedettini provenienti dalla Calabria che fon-

darono l'Abbazia d'Orval, o alla Scuola Medica Salernitana che intorno all'anno mille nel trattato denominato Trotula menzionava la birra come bevanda medicamentosa) ma è nel 1983 che, incredibilmente, proprio dal Mezzogiorno parte il primo sussulto per l'intero movimento Italiano.

Siamo a Sorrento e Peppino Esposito da vita al primo microbirrifico italiano, il St. Josef, riscuotendo all'epoca parecchi consensi.

A metà degli anni 90 la scena artigianale nazionale inizia a prendere sostanzialmente forma; microbirrifici e brewpub si affacciano più o meno timidamente alla porta un po' ovunque e si inizia finalmente a parlare di cultura birraria, anche e soprattutto grazie all'operato di pionieri come Kuaska. A lui il





Sud deve sicuramente molto. Tra un viaggio in Belgio e un altro in Germania, tra una lezione come docente o un incarico negli USA come giudice, Lorenzo Dabove non si è mai tirato indietro davanti ad un biglietto aereo per la Sicilia, la Puglia, ecc... Basti pensare che la sua "prima" al Sud risale al lontano 2002 per tenere un Master of Food a Palermo. In poche parole ha creduto nelle potenzialità del Meridione prima ancora forse della stessa scena meridionale!

Arriviamo dunque ai giorni nostri. Il fenomeno artigianale è in netta espansione, il numero dei birrifici sparsi sul territorio nazionale cresce a vista d'occhio e il Meridione, tra alti e bassi, cerca di fronteggiare il gap quantitativo che lo separa dai più numerosi microbirrifici del Centro-Nord. Tante zone si rivelano in forte sviluppo, altre un po' in controtendenza come Calabria e Sicilia dove, soprattutto in quest'ultima, si sta assistendo ad una vera e propria rivoluzione con tante storici microbirrifici chiusi, e altri nuovi progetti partiti con entusiasmo o pronti a partire.

## PUGLIA

Iniziamo questo viaggio attraverso la scena birraria meridionale partendo dalla Puglia, una regione che sta vivendo un momento di particolare crescita, favorito dalla presenza di numerose e attive realtà. Sono ben nove ad oggi i microbirrifici sparsi lungo il vasto territorio pugliese dal Gargano al Salento.

**BARI:** Parlare di Bari città in campo birrario è sinonimo di Birrificio Svevo. Nato nel 2002, il birrificio di Vito Lisco costituisce il primo vero progetto di microbirreria di tutta la regione. Rappresenta anche uno dei pochi birrifici meridionali ad esser stato insignito di un riconoscimento a carattere nazionale (Nel 2007 l'Imperium Porter è giudicata migliore birra artigianale italiana al Salone della Birra Artigianale e di Qualità). Nella provincia barese invece la scena è tutta per il Birrificio Birranova di Triggianello, una piccola frazione di Conversano. Donato Di Palma ha avviato il birrificio nel 2006, e a pochi passi dallo stesso un pub, La Cantina della Birra, dove è possibile gustare le sue produzioni alla spina accompagnandole con piatti tipici della cucina pugliese.

Sul fronte locali, in città è da segnalare solo qualche piccola ma inconsistente realtà, ma è sicuramente la provincia ad esporsi meglio in termini birrari. Fu, tra l'altro, proprio dalla provincia barese (Mola di Bari per la precisione) che

Kuaska inaugurò nel 2005 le sue spedizioni volte alla divulgazione della cultura birraria in terra pugliese! Oltre alla già citata Cantina della Birra, da segnalare il Lonada (Giovinazzo), Felix e King Crimson (Castellana Grotte), In Fermento (Polignano a Mare) e l'Exit (Altamura). Tra gli eventi, da appuntarsi il Tribirra di Triggianello, rassegna birraria estiva giunta quest'anno alla terza edizione, con la partecipazione attiva di molti birrifici pugliesi (quest'anno Svevo, B94, Birranova e il campano Karma).

**LECCE:** Bellissima città dall'incantevole fascino barocco, Lecce, sostenuta dall'esuberante Salento, anche in campo birrario riesce ad essere una brillante protagonista. Qui è il birrificio B94 di Raffaele Longo ad attirare gran parte delle attenzioni birrarie locali. Fondato nel 2008, il B94 rappresenta indubbiamente il Salento e l'utilizzo di prodotti locali (come la cotogna leccese nella Malagrika) rimarca questo desiderio d'identificazione territoriale. Lecce vanta inoltre la presenza di Birsciop, il più importante beershop presente su tutto il territorio pugliese. Recentemente Birsciop si è reso protagonista,



Carlo Ancona, titolare del Gruit al festival Birra e Sound di Leverano (Lecce).

in collaborazione con Teo Musso, del progetto Birra Salento, una linea di tre birre (Beggia, Taranta, Pizzica) prodotte in quel di Piozzo sotto il marchio Birra Salento e presentate quest'anno al festival Birra e Sound. Per quanto riguarda i locali, il Prophet con le sue 12 spine e la sua "passionale" e curata selezione di birre, catalizza l'intera attenzione. Tra gli eventi senza dubbio Birra e Sound a Leverano, una delle più grandi rassegne birrarie nell'intero panorama meridionale, giunta nel 2010 alla sesta edizione.

**TARANTO:** Di storica vocazione marinara, Taranto è dopo Bari la seconda città più grande della Puglia. Quando si parla di birra a Taranto si fa riferimento spesso alla Birra Raffo, considerata "la birra dei tarantini" pur essendo ormai prodotta industrialmente dal gruppo Peroni in quel di Bari. Ma Taranto per fortuna vive anche di un bel fermento artigianale! È la litoranea salentina il cuore pulsante della scena tarantina. Qui a Lama troviamo l'interessante brewpub BAS (Birrificio Artigianale Stefanelli) che da pochi mesi ha avviato anche una produzione destinata all'imbottigliamento. A San Giorgio Jonico invece troviamo il Birrificio Brjo che produce dal 2006 la linea di birre Duan. Tra i locali spicca, con le sue 8 spine, la Pucceria Poldo Forever sempre a Lama.

**BRINDISI:** Sul mar Adriatico si affaccia Brindisi, città storicamente considerata una vera e propria porta verso

l'Oriente. Sul fronte birrario, Brindisi è la città del Birrificio Gruit, un giovane birrificio (è nato nel 2008) già molto attivo e conosciuto su tutto il territorio pugliese. Il Gruit è anche un pub, sito nei pressi della stazione di Brindisi, dove è possibile gustare alla spina le produzioni del birrificio. In provincia, nel bellissima cornice di Cisternino (assolutamente da visitare se si è in zona!) menzione merita certamente il Nincasi Pub.

**FOGGIA:** Nel Tavoliere delle Puglie sorge Foggia, la città più settentrionale della regione. Vive di un buon fermento birrario, con ben tre microbirrifici abbastanza vivaci, situati tutti in provincia. A San Severo troviamo Opus Grain, birrificio attivo dal 2009 nato per mano di Domenico Spada e Roberto Ciavarella. A pochi chilometri ad ovest di San Severo, precisamente in località Torremaggiore, troviamo il Birrificio Dauno che, attivo dal 2007, produce le birre della linea Miro's. Ci dobbiamo spostare sul mare, a Manfredonia, per trovare il primo birrificio, in termini cronologici (essendo attivo già dal 2005), del panorama birrario foggiano. Si tratta del progetto Brauhaus Engel che affianca al birrificio, un enorme ed elegante ristorante chiamato Marlene dove è possibile gustare le produzioni del birrificio direttamente alla spina.

Appuntamento alla prossima puntata con la scena birraria della Campania! ■



# Villaggio della Birra 2011

9\*, 10, 11 Settembre

Bibbiano. Buonconvento. Siena

VI<sup>^</sup> Festival dei piccoli Birrifici

Le migliori birre artigianali  
belghe e italiane presentate  
dai loro mastrobirrai

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

\*Pre-Villaggio

# COMPAGNIA DEL LUPPOLO

**Presidente: Giovanni Marconi**  
Via Piave, 1 - 24019 Zogno (BG)  
Email: [info@birrabelga.org](mailto:info@birrabelga.org)

[www.birrabelga.org](http://www.birrabelga.org)



## CAMPIONATO ITALIANO HOMEBREWING 2011

È indetto da Mobi il Campionato Italiano Homebrewing 2011.

È aperto a tutti i birrificatori casalinghi non professionali, coloro quindi che non hanno mai avuto incarichi come birraio o aiuto birraio presso birrifici italiani o stranieri.

La classifica finale eleggerà il Campione Italiano Homebrewing sulla base dei risultati ottenuti nei seguenti concorsi organizzati da MoBi nel corso dell'anno solare 2011:

- Concorso di Nembro (BG) - aprile (Sotto 50 OG)
- Concorso Una Birra in Versilia - giugno (Stili "tedeschi")
- Concorso di Piozzo (CN) - luglio (Guerra dei Cloni II)
- Concorso Buonconvento (SI) - settembre (stili "belgi")
- Concorso di Palermo - novembre (stile libero)
- Concorso natalizio di Nembro (BG) - dicembre (Birre "natalizie")

*L'elenco dei concorsi sarà eventualmente integrato in occasione del Campionato 2012.*

I punteggi attribuiti ai singoli concorrenti saranno i seguenti (non cumulabili nella singola manifestazione):

- semplice partecipazione al concorso: 1 punto
- punteggio finale superiore a 30/50: 3 punti
- finalista (6°-4° posto): 5 punti
- terzo classificato: 8 punti
- secondo classificato: 10 punti
- primo classificato: 13 punti

Nel caso di più birre presentate a un singolo concorso, il punteggio attribuito sarà quello della migliore birra piazzata. Nel caso di birra prodotta "a più mani" saranno assegnati punteggi al solo primo nominativo iscritto. In caso di concorrenti a pari punteggio, verrà conteggiata la media generale di tutte le birre presentate.

La premiazione sarà effettuata nei primi mesi del 2012 con luogo e modalità da definire.



# IL CIRCOLO DEL LUPPOLO



**E**ccoci qui! Il Circolo del Luppolo ed il suo movimento sono pronti per iniziare un anno strepitoso già fitto di avvenimenti fino al 2012!!!

## **GIOVEDÌ 20 GENNAIO 2011:**

iniziamo l'anno alla grande con una cena favolosa che prevede le ben note e preziose acciughe del Mar Cantabrico abbinate alle super-birre del birrificio più blasonato del mondo: Brewdog dalla Scozia.

## **GIOVEDÌ 10 FEBBRAIO 2011:**

per la settimana della birra artigianale abbiamo pensato ad una cena che prevede "TUTTE le forme della birra" da quelle fatte in casa a quelle fatte nei microbirrifici (ospite il Birrificio Zimella) a quelle fatte nei grandi birrifici, il tutto ovviamente in maschera!!!

## **GIOVEDÌ 17 MARZO 2011:**

non poteva mancare in Osteria un grandissimo amico nonché grande birraio: Valter Loverier con le sue particolarissime birre del birrificio LoverBeer. Il tutto affiancato alla grande cucina dell'Oste Moreno...

## **GIOVEDÌ 14 APRILE 2011:**

si Signori, proprio lui, il grandissimo Schigi al Circolo del Luppolo con anima ma soprattutto corpo presenterà le

sue formidabili birre di Extraomnes, già entrate nel cuore di tanti appassionati.

Segnatevi in ROSSO questa data:

## **DOMENICA 29 MAGGIO 2011**

Riparte la Nave più famosa del mondo!! Un PO di Birra - Atto V°

Inoltre, da Gennaio, io e l'Oste Moreno condurremo

## **"BIRRE D'AUTORE"**

una rubrica televisiva su 7 Gold dedicata alle birre artigianali. Abbiamo già registrato le prime 3 puntate con i primi birrifici e verrà inserita all'interno della trasmissione "Sapore d'Autore". Se c'è qualche birrificio interessato a partecipare me lo faccia sapere presto.

**Marco Bellini - Presidente del Circolo del Luppolo**

**Sede Operativa: "Nuova Osteria Tripoli"**  
**V.Folengo, 37 - 46038 Tripoli di S.Giorgio (MN)**  
**Email: info@circolodelluppolo.net**

[www.circolodelluppolo.net](http://www.circolodelluppolo.net)



La mitica riffa condotta dall'Oste Moreno

# LA COMPAGNIA DELLA BIRRA

**L'**ultima parte di un 2010 ricco di eventi per la Compagnia si è concluso all'insegna dell'homebrewing. Il 31 ottobre abbiamo tenuto il nostro ormai classico Corso di birra fatta in casa all-grain - giunto ormai alla diciassettesima edizione! È stata anche l'occasione per aderire alla Giornata Nazionale dell'Homebrewing indetta da MoBI, infatti è stata realizzata la ricetta della cotta "collettiva" prevista per tutti gli aderenti all'evento. Contrariamente



*Alcuni momenti del raduno homebrewer al birrifico Maltus Faber*

alla maggior parte delle passate edizioni del Corso - che solitamente richiamavano partecipanti in prevalenza da fuori regione, isole comprese! - in questa occasione la gran parte dei corsisti proveniva dal circondario e questo ha fatto ben sperare per una possibile consolidamento di una "sezione homebrewing" genovese, che possa operare con una certa



*Alcuni momenti del raduno homebrewer al birrifico Maltus Faber*



continuità. Una prima conferma si è avuta il 7 dicembre, con la folta partecipazione alla serata dedicata alla birra fatta in casa, ospiti di Max e Fausto nel birrifico Maltus Faber. Nell'occasione si sono degustate le varie birre prodotte durante gli ultimi 5 corsi; i partecipanti hanno ben raccolto l'invito a dare un loro "contributo" birrario e gastronomico alla serata che si è quindi prolungata fra numerosi assaggi di ulteriori autoproduzioni birrarie accompagnate da svariate specialità culinarie. L'obiettivo è ora quello di riproporre incontri simili durante l'anno, eventualmente di dimensioni più contenute ma con maggiore continuità. A parte questo, oltre agli immancabili Corsi di birra fatta in casa, la Compagnia



*Alcuni momenti del raduno homebrewer al birrifico Maltus Faber*

proporrà per il 2011 un'agenda di eventi, alcuni dei quali saranno di notevole portata: potete tenervi aggiornati seguendo le notizie pubblicate sul nostro sito.

**Presidente:** Massimo Massa  
**Sede:** Via B. Parodi, 110 - Ceranesi (GE)  
 (c/o Diego Parodi, vicepresidente).  
**Segreteria:** Enrico Scarsi  
**Tel.** 340 5832940 / 338 8702679  
**Email:** [compagniadellabirra@gmail.com](mailto:compagniadellabirra@gmail.com)

**[www.compagniadellabirra.it](http://www.compagniadellabirra.it)**

# BEER EMOTION

**C**hiuso un vivacissimo 2010 con la bella trasferta palermitana con Kuaska, l'Associazione Beer Emotion si proietta in un 2011 che già si prospetta ricco e fitto di birrosi impegni. Il primo appuntamento è una degustazione con il Birrifico Maltovivo di Luigi Serpe presso la Birreria reggina Birri Basta (data ancora da ufficializzare) mentre a Febbraio Beer Emotion onorerà alla grande la Settimana Nazionale della Birra Artigianale dedicandole un'intera giornata in quel di Vibo Valentia. Il 13 Febbraio infatti presso la Birreria Rubirosa di Giovanni Cacciatore si susseguiranno una serie di eventi birrari. Eraldo Corti guiderà un'interessante introduzione al mondo dell'Homebrewing, successivamente una giuria selezionata si dedicherà all'assaggio delle birre presentate al **I° Concorso Regionale Homebrewers Calabresi**, primo vero e storico banco di prova su scala regionale per tutti gli homebrewers calabresi che per ora non si era mai messi in gioco! In serata, premiazione e degustazione con le birre dell'ottimo birrifico belga **La Rulles** (Estivale, Blonde e Brune).



**Presidente: Francesco Donato**  
**Via S. Giuseppe, tr.VI, 10**  
**89100 Reggio Calabria**  
**tel.: 328 2665958**  
**E-Mail info@beeremotion.com**

**[www.beeremotion.com](http://www.beeremotion.com)**



*Kuaska con il team Beeremotion*

# LA PINTA MEDICEA

**A**bbiamo concluso il 2010 in bellezza, partecipando con le associazioni fiorentine Livingstone Club e I Birranti all'organizzazione di "Eccellenza Birra", la prima edizione della kermesse pratese dedicata alle birre di qualità. Sono state giornate intense, in cui abbiamo avuto il piacere di affiancare Kuaska nei vari laboratori e abbiamo organizzato il forum sul tema: "Come le associazioni birrarie vedono il mondo della birra di qualità e la cultura birraria oggi", con riferimento alla realtà italiana e al ruolo svolto dalle associazioni come la nostra nella divulgazione della cultura birraria. Adesso la Pinta Medicea inizia un 2011 denso di eventi. Il 5 gennaio parteciperemo al Mercatale, dedicato ai prodotti



della filiera corta, in piazza della Repubblica a Firenze. Poi abbiamo ben due corsi di degustazione in calendario: dall'11 gennaio inizierà quello a Firenze e sarà diviso in quattro serate tematiche.

Lo stesso corso partirà anche dal 26 gennaio a Certaldo (FI). Invece, per quanto riguarda i corsi per imparare a fare la birra, il 29 gennaio terremo il sedicesimo corso base - kit, estratto più grani e personalizzazione delle ricette - a Firenze. Mentre il 22 gennaio ci sarà il corso all grain a Certaldo (FI).

Inoltre a febbraio parteciperemo al "Carnevale d'Autore" a Santa Croce sull'Arno. Il nostro calendario è sempre in fermento, seguitemi per gli aggiornamenti. su:

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

[www.facebook.com/birra](http://www.facebook.com/birra)



## LE SPECIALITA' ALIMENTARI

LUMACHE alla BIRRA, CIPOLLE alla BIRRA, CREMA di LUPPOLO, MOSTOFRUTTA, LE MALTINE, PRIMOSTI.

AMARO DEL BIRRAIO  
amaricato con luppolo

CANTUS CAELI  
Idromele speciale

Maggiori informazioni su [www.gradoplato.it](http://www.gradoplato.it)

# BIRRA DIVIN PIACERE

**I**l rientro dalle ferie estive è stato subito segnato dall'organizzazione del nostro evento più grande: il concorso per homebrewers "Una Torre di Birra"; la risposta è stata ottima, 23 le birre in gara e, a detta dei giudici, una qualità degna di un concorso nazionale.

Molto positiva anche la risposta alla chiamata per la giornata nazionale dell'Homebrewing. Durante la giornata, che si è svolta presso il birrificio Statalenove, abbiamo fatto contemporaneamente tre cotte AG e una E+G.

Il successo di questa giornata ci ha portato a riproporre l'evento anche il mese successivo, sempre grazie alla disponibilità di Filippo, il birraio di Statalenove, questa volta le cotte contemporanee sono state quattro AG e una E+G; i partecipanti, inoltre, hanno avuto la possibilità di confrontarsi e di ricevere preziosi consigli e insegnamenti dai tre mastri birrai presenti: Filippo Bitelli, Roberto Favaretto e Simone Monetti.

I primi eventi del 2011 saranno: sabato 5 febbraio, il concorso "Hopbrewers Arroganti" ([http://forum.areabirra.it/scambio\\_dati/regolamento.pdf](http://forum.areabirra.it/scambio_dati/regolamento.pdf)) in collaborazione con la community di AreaBirra e l'Arrogant pub di Scandiano (RE) e domenica 13 febbraio, in occasione della settimana nazionale della birra artigianale, una giornata di approfondimenti e laboratori, e ovviamente ottima birra, in collaborazione con i migliori publican della zona, Slow Food e altre associazioni locali.

Per essere aggiornati sui nostri eventi è possibile consultare l'apposita sezione del sito

(<http://www.birradivinpiacere.it/eventi.html>) o rimanere in contatto con il gruppo su facebook.

Per rimanere informati sulle nostre iniziative, è possibile consultare la sezione Eventi del sito

**[www.birradivinpiacere.it](http://www.birradivinpiacere.it)**

oppure contattarci via e-mail

**[info@birradivinpiacere.it](mailto:info@birradivinpiacere.it)**

Siamo presenti con il nostro gruppo anche su facebook.

Anche noi, come altre associazioni, abbiamo scelto di non cedere alla strada delle "fazioni", legandoci quindi sia a MoBI che ad UNIONBIRRAI.





# FERMENTO SARDO

Associazione Brassicola  
FERMENTO SARDO

[www.fermentosardo.it](http://www.fermentosardo.it)



# CERERE

ASSOCIAZIONE PER LA CULTURA DELLA BIRRA E DEL CIBO

Presidente: Mauro Ricci  
V. Francesco Paolo di Blasi, 2 - 90100 PA  
Tel 3484159159

[associazionecerere@tiscali.it](mailto:associazionecerere@tiscali.it)  
[www.associazionecerere.org](http://www.associazionecerere.org)



# BIRRA IN CIRCOLO

Presidente: Pierluigi Police  
C/O Pizzeria Birreria 'O Scugnizzo  
Via de Redi, 9/11 - 52100 Arezzo  
tel.: 339-1324235

[info@birraincircolo.it](mailto:info@birraincircolo.it)  
[www.birraincircolo.it](http://www.birraincircolo.it)

# BIRRANDO GUSTANDO

**B**irrando Gustando è un'associazione culturale nata in Giaveno con l'obiettivo di diffondere la cultura della convivialità nei suoi vari aspetti.

Birrando Gustando è un'associazione di promozione sociale, che fa della conoscenza della qualità dei prodotti della terra il punto cardine delle proprie attività. Il suo **obiettivo** è la crescita di una "cultura materiale" legata al mondo del **cibo**, alla **convivialità** e al diritto al **piacere** attraverso il **gusto**. Birrando Gustando nasce nell'autunno 2010, grazie alla volontà di un gruppo di appassionati. L'associazione vuole farsi promotrice, anche in sinergia con altri soggetti già esistenti, di **iniziative**, legate al mondo ed alla cultura della **birra, ma non solo**, spaziando nell'universo dei gusti alla ricerca dei migliori abbinamenti con i prodotti del territorio.

Già a fine settembre, su invito del Comune di Giaveno nella persona del consigliere delegato all'Assessorato alla Cultura Flavio Polledro, l'associazione ha partecipato alla serata "**Celti in Valle**", illustrando la tradizione della tecnica brassicola ed offrendo alla degustazione birre prodotte con antiche ricette. Le attività proposte, ovvero viaggi all'estero, corsi di formazione, laboratori e cene tematiche, hanno lo scopo di offrire una intrigante prospettiva alla scoperta dei piaceri della buona tavola, dei cibi genuini e di gusti antichi ma pur sempre attuali, sapientemente mescolati e associati a birre ed a bevande di eccellenza.

La **consulenza di esperti** di primo piano del settore birraio, come, ad esempio, **Teo Musso**, mastro birraio del Birrificio Baladin, possono rendere queste attività appuntamenti **unic** nel loro genere: un esempio è stato il positivo riscontro nella cotta pubblica gestita dall'associazione, in occasione della Fiera della Zucca tenutasi il 2 e 3 ottobre 2010 a Piozzo (CN).

Birrando Gustando si propone quindi come **punto di riferimento** e di raccordo sul territorio per quelle realtà che hanno scelto la via della qualità consapevole, aprendosi a **collaborazioni**, anche con artigiani, che abbiano come primario obiettivo la diffusione di un nuovo modo di intendere il cibo e le bevande, recuperando valori perduti e dando enfasi a una nuova cultura basata su **prodotti di grande suggestione e piacevolezza** e su un corretto rapporto qualità/prezzo. Birrando Gustando è inoltre a disposizione di tutti coloro che desiderano cimentarsi nella **produzione casalinga** della birra, proponendo dimostrazioni con le varie tecniche.

Birrando Gustando auspica infine collaborazioni con **scuole** di ogni ordine e grado per una sempre maggiore e adeguata conoscenza delle materie prime utilizzate e del processo produttivo, nell'ottica della **diffusione del consumo responsabile e consapevole del prodotto birra**.



Referenti dell'Associazione:

**Emilio Mascarello - Presidente**

Appassionato da sempre del buon cibo e del buon vivere. Negli ultimi anni ha dedicato buona parte del proprio tempo al mondo della birra, collaborando con alcuni fra i principali produttori di birra artigianale, sia italiani che stranieri.

**Paolo Orlando - Consigliere**

Grande intenditore di birre, vanta un nutrito numero di corsi effettuati presso le principali organizzazioni nazionali, ottenendo qualifiche di degustatore di birre, salumi, formaggi. Titolare di attività commerciale in Giaveno, con un esercizio che è un vero e proprio "antro delle meraviglie" per i cultori del genere e punto di riferimento per la Provincia di Torino

**Presidente: Emilio Muscarello**  
**Sede: V.Coazze, 52 - 10094 Giaveno (TO)**

**[birrandogustando@gmail.com](mailto:birrandogustando@gmail.com)**

**sito in allestimento**

# ASSOCIAZIONE BREWLAB

**B**rewLab nasce a dall'incontro di impavidi homebrewer dell'area bolognese, accomunati dall'averne nel taschino la tessera Mobi. Dopo alcuni incontri nacque l'idea di creare un gruppo locale che ha tra le sue "pretese" quella di creare un punto di riferimento per appassionati ed HB nella città felsinea, instaurando una rete di contatti tramite iniziative periodiche, fondamentali per la crescita del movimento dei birrai casalinghi e per la divulgazione della cultura birraria.

La filosofia di BrewLab riflette il carattere di apertura culturale che contraddistingue una città universitaria come Bologna, per questo l'intento è di promuovere una bevanda popolare lontana da certi snobismi che caratterizzano il bere di qualità, dimostrandone il valore culturale, gustativo e fortemente aggregativo che le compete. Le iniziative sono totalmente inclusive e mirano alla realizzazione del nostro sogno: avere la scelta di una buona birra in ogni locale di Bologna. Inoltre si vuole inserire la birra in un contesto più ampio. Questo si riflette nel carattere delle attività che trovano il proprio ambiente ideale nella collaborazione con l'associazionismo e con tutti quei soggetti che hanno obiettivi di fondo comuni nei campi più diversi.

BrewLab vuole essere un punto di riferimento per gli homebrewer della zona, creando una rete di contatti rafforzata da incontri periodici, fondamentali per la crescita del movimento dei birrai casalinghi e per la libera circolazione delle idee e delle esperienze brassicole.

Tra le attività svolte dal neonato gruppo si può inserire il recente "Festival dei Birrai Eretici" con annesso il concorso per HB "Revolutionary Beer Challenge", iniziativa che verrà presentata in collaborazione con il birrificio Bad Attitude a Selezione Birra 2011 (ex Pianeta Birra).

Tra le altre iniziative ci sono anche più semplici aperitivi con birra artigianale, collaborazioni con pub per l'ideazione/creazione di eventi, cote pubbliche. C'è anche la ricerca di luoghi atti ad ospitare i corsi di MoBI, come quello di degustazione e di birrificazione



casalinga: per quanto riguarda il primo, segnaliamo il corso che si terrà a Bologna nel Febbraio 2011 presso il pub Lortica.

BrewLab è un gruppo locale, ma non crede in una forzata visione localistica del prodotto birra, in quanto la filiera produttiva non ne consente una visione di questo genere. Per questo, piuttosto che ad una selezione geografica del prodotto, opta per una distinzione qualitativa.

Nel futuro brewLab ha in progetto di avere una sede vivibile, una casa che possa ospitare le iniziative e gli incontri tra i soci e dove passare piacevolmente il nostro tempo libero in compagnia.

**Presidente: Giovanni Sansolino**  
**V. Fernando de Rosa, 8 - 40134 - BO**

**[info@brewlab.it](mailto:info@brewlab.it)**

**[www.brewlab.it](http://www.brewlab.it)**



# I BIRRANTI

**Presidente: Marco Pasquini**  
Via Pian di Grassina, 75  
Grassina (bagno a Ripoli) - Firenze

[info@ibirranti.com](mailto:info@ibirranti.com)

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



# LIVINGSTONE CLUB

**Presidente: Franco Fratoni**  
Viale Francesco Redi, 73  
50144 Firenze

[explore@livingstoneclub.it](mailto:explore@livingstoneclub.it)

[www.livingstoneclub.it](http://www.livingstoneclub.it)

# HBS HOMEBREWERS SARDI

**Presidente: Giulio Gardu**  
Via 4 Novembre, 26  
09047 Selangius (CA)

[info@hbsardi.it](mailto:info@hbsardi.it)

[www.hbsardi.it](http://www.hbsardi.it)



SINCE  
1679

Liefmans

La nostra Birra  
riposa diciotto mesi  
con ciliegie fresche  
nelle nostre cantine,  
miscelata ad arte  
con fragole, lamponi,  
ciliegie, mirtili e bacche di sambuco.  
Fruttata, frizzante e rinfrescante,  
coronata da una soffice schiuma.

# Liefmans

  
**interbrau**<sup>®</sup>  
*Birra per Passionel*

[www.interbrau.it](http://www.interbrau.it)



**MoBI**, Movimento Birrario Italiano, rappresenta le legittime esigenze dei consumatori e promuove la cultura birraria per un approccio alla "birra di qualità" più consapevole e responsabile.

### Quali sono gli scopi di MoBI?

- ✓ *promuovere una sempre più ampia offerta birraria, un corretto livello dei prezzi e una informazione adeguata e trasparente, incoraggiando la crescita di degustatori consapevoli*
- ✓ *promuovere la produzione della birra casalinga (homebrewing) e l'accesso ad un'ampia offerta di relative attrezzature e materie prime*
- ✓ *stimolare la creazione e la crescita di realtà associative locali aventi i medesimi scopi dell'Associazione*
- ✓ *organizzare corsi, rassegne, seminari, convegni, concorsi e attività editoriali in campo birrario*

### Associandoti a MoBI potrai:

- ✓ *dare il tuo contributo alla crescita del movimento birrario in Italia*
- ✓ *partecipare alla vita associativa e al "dibattito" birrario, anche tramite il forum dell'associazione*
- ✓ *ottenere diversi vantaggi e agevolazioni: sconti da parte di fornitori di birre e di attrezzature e materiali per l'homebrewing, agevolazioni e sconti sia per tutte le iniziative organizzate dall'associazione che per alcune delle più importanti manifestazioni nazionali (come Pianeta Birra)*

L'associazione ordinaria a MoBI costa 20 euro e ha la durata di un anno dalla data di iscrizione; può essere effettuata online sul sito dell'associazione [www.movimentobirra.it](http://www.movimentobirra.it)

### Programma MoBI 2010/2011

Questi sono gli eventi già programmati per la fine del 2010 al momento di andare in stampa (febbraio 2011). Quasi certamente altri se ne aggiungeranno, consigliamo quindi di consultare il nostro sito, sia il Calendario Eventi in home page che la sezione "Eventi".

Ricordiamo inoltre i diversi eventi e manifestazioni organizzate dai Club associati a MoBI: potete trovarli sia nei siti delle associazioni stesse sia nel Calendario Eventi sopra citato.

<b>GENNAIO</b>	<b>29</b>	Concorso homebrewing Rocca Grue (mead)
<b>FEBBRAIO</b>	<b>19/22</b>	Partecipazione a Selezione Birra (Rimini)
<b>MARZO</b>	<b>5</b>	Corso homebrewing Rimini
	<b>26</b>	Corso homebrewing Nicorvo (PV)
		Corsi degustazione Veneto e Rimini/ Cesena (sedi da definire)
<b>APRILE</b>	<b>7</b>	Corso degustazione Silvi Paese (TE)
	<b>10</b>	Corso homebrewing Roma
	<b>17</b>	Concorso homebrewing Nembro (BG)
		Concorso homebrewing Genova
<b>MAGGIO</b>	<b>9</b>	Corsi degustazione Roma e Bergamo
		Corso degustazione Bologna
<b>GIUGNO</b>	<b>5</b>	HB Day 2011 (sede da definire)
		Concorso homebrewing Viareggio (LU)
		Partecipazione a Festival Pasturana (AL)
<b>LUGLIO</b>		Concorso homebrewing Piozzo (CN)
<b>SETTEMBRE</b>		Corso homebrewing Rimini
		Concorso homebrewing Buonconvento (SI)
<b>OTTOBRE</b>		Corsi homebrewing Nicorvo (PV) , Firenze, Castel San Giorgio (SA) e Nembro (BG)
		Giornata nazionale HB
<b>NOVEMBRE</b>		Concorso homebrewing Palermo
<b>DICEMBRE</b>		Concorso homebrewing Nembro (BG)



# DIETRO AL BICCHIERE: NOTE DI AUTOCOSCIENZA DI UN BEVITORE DI BIRRE ARTIGIANALI

di Norberto Capriata -a.k.a. Mr. Nobody

**C**onfesso che fino a qualche anno fa i sommelier mi stavano decisamente sul cazzo. Mi bastava assistere per pochi secondi all'assurdo rito di una degustazione vinicola per essere colto da veri moti di profondo disgusto (e pena).

Sapete di cosa parlo. Osservavo a bocca aperta questi strani personaggi, spesso agghindati da pinguini, portare al viso i loro lussuosi calici o (peggio, molto peggio!) quegli odiosi medaglioni, con lentezza e sacralità, quasi fossero colmi del sangue di Nostro Signore, farli roteare davanti al naso come degli imbecilli indecisi sulla modalità di assunzione del liquido, ed infine palleggiarsi nella bocca un microscopico sorso di bevanda per ore, temendo forse di non essere parsi ancora abbastanza idioti.

Ed infine la Sentenza. Spesso astrusa e sconclusionata, ma sempre sicura, definitiva, inappellabile

Dio, come li odiavo!

Naturalmente mi rendevo conto che la mia repulsione era in buona parte ingiustificata, priva di motivazioni valide; capivo che ciò che tanto mi innervosiva non era che una procedura pratica e funzionale per comprendere, poter descrivere ed eventualmente giudicare la bevanda. Ciononostante non riuscivo, in queste occasioni, ad essere razionale ed obiettivo: sapevo solo che tutto questo rituale esagerato mi innervosiva alquanto.

Pensandoci su brevemente mi è stato facile capire il motivo di questa antipatia viscerale (per'altro, ho poi scoperto, nemmeno così personale ma invece assai diffusa) per le degustazioni enologiche e per i sommelier.

Ciò che mi indisponeva era l'atteggiamento del degustatore.

Certo, lo scenario faceva la sua parte, la rappresentazione in genere si teneva infatti in ambientazioni di tipo decisamente lussuoso se non addirittura aristocratico.

Ma era lui, il pinguino, pomposo ed impomatato, a farsi detestare.

Quei gesti lenti e studiati, quell'aurea di immotivata sacralità, quella seriosità al limite del ridicolo.

E tutto per un gesto così normale, anzi, banale, come bere un bicchiere di vino.

Che grandissimo, enorme, incommensurabile sfigato!

Col passare degli anni ho riveduto o almeno ridimen-

sionato questa opinione riconoscendola perlopiù immotivata, in parte perchè invecchiando sono diventato un po' meno intransigente (o almeno diciamo che ci sto provando), in parte perchè ho preso l'abitudine, prima di giudicare negativamente qualcosa, a sforzarmi un po' per cercare di comprenderne le motivazioni.

In questo particolare ambito ovviamente mi è stata d'aiuto la mia recente frequentazione dell'ambiente della birra artigianale, ambiente che, per forza di cose, presenta, pur con sostanziali differenze, ovvie somiglianze con quello del vino.

Le degustazioni, i corsi, i viaggi, l'homebrewing, i concorsi, le svariate centinaia di euro spese per procurarmi birre via via sempre più strane e/o rare: tuttocì ha contribuito a farmi comprendere un po' meglio il dietro le quinte del buffo teatrino di cui ho poc'anzi parlato, e credo di essermi fatto un'idea abbastanza chiara di quali siano le principali pulsioni che lo animano.

In particolare, la più detestabile tra di esse, nonché responsabile principale dei moti di repulsione di cui sopra, è sicuramente **la boria**.

Il sommelier è (o comunque sembra) borioso, altezzoso e narcisista: se l'osservi bene l'impressione è che lui ricambi lo sguardo, ma di sottocchi, dall'alto verso il basso, giudicandoti con accondiscendenza se non con scherno, conscio del suo status di sacerdote del sapere e dell'abnorme insipienza altrui.

Ed è la distanza, davvero spropositata, tra ciò che è (uno che beve del vino) ed il suo modo di atteggiarsi a renderlo antipatico, irritante e definitivamente ridicolo.

Cerco di andare al punto (sarebbe ora!) l'ho presa un po' larga ma, in effetti non mi interessava parlare delle degustazioni (di vino o birra che siano), né tantomeno denigrare i poveri sommelier; volevo piuttosto discutere di questi atteggiamenti magniloquenti e di quanto, da fuori (cioè se osservati da individui estranei al microcosmo in cui si verificano) possano risultare fastidiosi.

E del fatto che questi atteggiamenti credo comincino ad interessare anche il mondo della birra artigianale.

Ma che diavolo dice, immagino penserete, noi non siamo così!

Ne siete sicuri? E' vero, tra di noi (esisterà poi in effetti un "noi"? Per semplicità ammettiamo pure sia così ma

varrebbe la pena approfondire anche questo aspetto) tra di noi, dicevo, per ora tutto è più soffuso ed edulcorato e si nota ancora una certa genuinità che l'ambiente vinicolo credo abbia ormai perso definitivamente (ma in effetti ne so poco, quindi non l'esprimo).

Ultimamente però mi capita, annusando l'aria, di sentire anche qua qualche puzza di metanolo (sempre che il metanolo abbia poi un odore, ma ci siamo capiti...).

Mi riferisco, in generale, ad una certa maniera di proporsi, contemporaneamente fighetta ed aggressiva, che noto talvolta tra gli appassionati di birra artigianale.

La feroce caccia al difetto e l'indifferenza verso eventuali pregi, la pronta segnalazione e derisione per le piccole mancanze a discapito di qualsiasi segnale di impegno e buona volontà, una certa intransigenza preventiva di fronte a qualsiasi novità o apertura proveniente dall'"esterno".

In generale un modo di fare da primi della classe, da saputelli, da casta, da intoccabili e severissimi sacerdoti della Sacra Bevanda.

D'altra parte fenomeni di questo genere sono inevitabilmente presente tra qualsiasi gruppo di appassionati, a qualsiasi ambito ci si riferisca

Che si tratti di un team di studio sulla Fisica dei Quanti piuttosto che del fan club di Amanda Lear, degli Amici del Panda piuttosto che della Loggia del Pizzocchero Chiavennasco: ovunque vi sia un gruppo di individui accumulati da un qualsiasi interesse, sarà sempre

possibile, con un pizzico di attenzione, individuare tra i presenti chi, indipendentemente dalla veridicità e dalla profondità della propria passione, utilizzerà la sua vera o presunta competenza sull'argomento come fonte di appagamento per il proprio ego, quasi come per una sorta di astrusa forma di rivalsa sociale.

Intendiamoci, per ora nel nostro ambito si avvertono solo dei timidi segnali, un basso rumore di sottofondo che a malapena disturba un ambiente in cui entusiasmo e buona volontà giganteggiano; tuttavia il fenomeno mi pare cominci ad essere abbastanza evidente e vada affrontato prima che rischi di dilagare.

Beh, niente paura, c'è un modo molto semplice e diretto (anche se magari un po' crudele) per farlo.

Un tizio, una specie di hippie, una volta disse: "conoscete la **verità** e la **verità** vi **renderà liberi**"

Oggi, Signore e Signori, anche a rischio di diventare molto impopolare, (o perlomeno di crearmi qualche antipatia), vengo a portarvi la verità su ciò che **siamo** veramente.

A voi la scelta, comunque:

Pillola Blu: smettete di leggere queste cazzate e tornate tranquilli e beati nel vostro mondo fittizio in cui siete un James Bond col TEKU al posto del Martini, e dove, in virtù della vostra cultura birraia, le donne vi desiderano ed i nemici vi temono.





Pillola Rossa: proseguite nella lettura e scoprite la verità.

....

Ok, Neo, hai scelto la pillola rossa ed ora sei fuori da Matrix, adesso, dal di fuori, puoi finalmente osservare ciò che sei veramente.

E' molto semplice: prova a guardare te stesso come ti guarderebbe qualcun altro, qualcuno che della birra artigianale non ne sa e non gliene interessa molto; prova ora ad immaginare cosa potrebbe pensare di te.

La verità è che per lui, come per chiunque, sei solo un-tizio-che-beve-birra.

E questo non ti rende speciale, anzi.

Della tua competenza sulle scotch ale, del fatto che tu beva Lambic dai primi del '900, della tua amicizia con Teo o Jerome, diciamocelo, NON GLIENE FREGA UN CAZZO A NESSUNO.

Anzi, se vogliamo proprio dirla tutta, tutto ciò contribuisce a fare di te, in effetti, uno un po' sfigato.

Già, perché non solo sei un-tizio-che-beve-birra, ma sei pure uno che lo fa da schizzinoso, scegliendola con cura, atteggiandoti a divo e rompendo le palle a tutti su robe tipo bicchiere e temperatura, invece di spararti una pinta di bionda a caso, come tutti gli altri.

A ben vedere sei pure messo peggio dei sommelier, che come ho già sottolineato non riscuotono particolare ammirazione, perché nel campo del vino, tutto sommato, figure di questo tipo cominciano ad entrare nell'immaginario comune, mentre il vero bevitore di birra è, e resterà ancora a lungo, uno che se la dovrebbe tracannare senza rompere i coglioni, possibilmente ghiacciata, a litri e con un gran rutto finale.

E' dura? Non ho ancora finito.

Infatti potresti ancora consolarti pensando che sì, ok, forse quegli ignoranti che non si interessano alla birra come noi (che comunque rappresentano più del 99% del genere umano) potrebbero pure pensarla così, però nell'ambiente: ecco, lì...

Beh eccoti la mazzata finale: nemmeno questo ti rende speciale.

Infatti, diciamocelo una volta per tutte, non ci vuole poi molto a diventare un "esperto" di birra (magari non un Kuaska, ma uno che può atteggiarsi ad esperto).

Basta un minimo di preparazione, magari un corso, qualche lettura, e, soprattutto, berne un sacco.

Qualsiasi idiota può farcela, anche tu.

Basta per farti (farcì) tornare coi piedi per terra?

Potrei chiudere qua l'intervento (sarebbe anche oral!), fiero di aver contribuito con la questa mia personale picconata all'auspicabile demolizione di queste detestabili forme di narcisismo birraio.

E qualche "rockstar della birra" che dico io, una presa di posizione così impietosa e definitiva se la meriterebbe pure.

Ma avevo promesso la verità e, come sempre, la verità è sfuggente e difficile da intrappolare in un singolo punto di vista.

E quello che ho presentato finora era, per l'appunto, soltanto un altro punto di vista, il cui eventuale interesse sta però nel rappresentare, rispetto al "superomismo birresco" di cui sopra, l'esatto rovescio della medaglia.

E poi, diciamocelo, se le cose stessero proprio così, se davvero la realtà del movimento birraio fosse così deludente, non si spiegherebbe l'eccezionale aumento del numero e dell'interesse degli appassionati che c'è stato e continua ad esserci in questi anni.

Io stesso, se davvero la pensassi in questo modo, sarei proprio un cretino a continuare a frequentare un ambiente che sprezzo e a perdere tempo a scrivere disamine di questo tipo.

Allora facciamo così, prendiamoci una piccola licenza poetica e aggiungiamo un'altra pillola alle due di prima.

Non sarà poi un sacrilegio, dopotutto i Wachovski non sono certo Kubrick e Matrix è sì un gran film, ma nel finale, e soprattutto nei due orridi seguiti, svacca alla grande.

Se quindi la pillola blu rappresentava "l'illusione", cioè una visione auto-referente totalmente priva di analisi e di autocritica, e la rossa "la delusione", cioè il crollo indotto, shockante e ma anche catartico, di queste velleità egomaniache, aggiungiamo ora una terza pillola, diciamo la pillola gialla, ed usiamola per capire, questa volta davvero, il senso di ciò che facciamo e quello che, nel bene e nel male, stiamo diventando.

Io però mi fermo qua perché è chiaro che la risposta non può che essere differente per ognuno di voi.

Provateci.

Il modo più semplice per risponderci è riflettere su cosa rimane, una volta eliminati tutti gli orpelli e le masturbazioni mentali, che abbia un valore intrinseco nella nostra esperienza umana.

Nel mio piccolo non ho particolari dubbi ad affermare che ciò che ho più apprezzato in questi anni, frequentando questo mondo, oltre all'intrinseca qualità dei prodotti e al grande piacere che mi ha dato e continua a darmi l'assaggio di alcune magnifiche bevande delle quali non avrei mai potuto altrimenti godere, sono aspetti forse collaterali ma comunque basilari come Passione, Condivisione e Divertimento.

Tutte cose che non dovrebbero mai mancare, qualsiasi sia il contesto, davanti a una bella birra.

Alla faccia di tutti i professorini che vorrebbero convincerci che siamo un'élite di cui loro i numi tutelari.

Non è un caso che atteggiamenti di questo tipo, ben lungi dal creare un qualsivoglia valore aggiunto, abbiano il solo effetto di seminare zizzania (e noia) nell'ambiente, e che invece uno come il signor K. che ha nell'umiltà e nell'ironia i propri punti di forza, abbia fatto, e stia continuando a fare, la storia della birra artigianale.



# TO DARE OR NOT TO DARE THAT'S THE QUESTION...

*Joris Pattyn - November 2010*

**F**rom the moment of its coming into being, CAMRA, the mother of all beerorganisations, has taken the defense of the familial, traditional breweries, which they christened with an awful abbreviation – “Indies”, from Independants. Now, 30+ years later, those are still the kind of brewery that takes the beating – not in the least because next to them, a whole host of “micro”, “pico”, or other diminutive (pub)breweries have come up. Their production is much more modest, but because of their smaller size, smaller workforce (if anybody else than the brewer, his wife and best mate are collaborating at all...), they are all the more flexible, and can care for nichemarkets. The kind of thing that a familial brewery, whose (often outdated) equipment is aimed at an annual production of, say, 150.000 hectolitres, is finding very difficult to achieve. But their own pubs cannot ensure that amount, in freehouses the micros are competing for the interest of the beergeeks, and, probably worst, distribution is more interested in the cuts, offered by the major players.

A story that, the CAMRA connection excluded, could be designated as identical for Belgium. And for Germany, for that matter. In a “new” beercountry as Italy, older players are odd exceptions, as Forst, and expe-

rience a pretty different situation, as their own market is widening, just because of the new interest. But as said, in the traditional beerountries, the old ones are suffering still today. In the above introduction, one of the major reasons is indicated. Alas, there’s at least another one... complacency.

Ask your average Belgian which beer is best. He’ll trumpet the name of the global lager he swills every day in his local. Unless he takes some thinking, and then he’ll advance the name of the top-fermenting speciality brew that the same company produces. Only if he’s just watched the news, and re-heard the name of the Westvleteren monastery come up again, he might speak about the monks’brew. Fat chance he’s ever tried it. Now ask the same question again, this time to your average German. Again, the name of the local lager will come up. If your interviewee happens to live in a small Franconian village, the beer mentioned might even be not too bad – but top of the world? In short, own beer is best. Worse, a lot of the older brewers tend to believe the same legend...

Don’t get me wrong. I’m not saying that a family brewer is necessarily a mental case. But their reactions are sometimes a bit...

awkward. A well-known Flemish familybrewer has seen their revenue diminishing dramatically the last decade – not in the least whilst their staple beer belongs to a beerstyle, that just isn’t that “hot” anymore to the average beerdrinker. In an attempt at turning the tide, the brewer carried out a dramatical widening of their portfolio, and well in two directions. First by adding what I would call “the usual suspects”: the blonde variant, the tripel variant, the winter variant – get the pic? Predictably, nobody was waiting for them, even if they were really not bad



*Birreria Bockor*



tries. The other direction was somewhat better thought: big-bottled stronger beers, aimed at the dinner table, as alternatives for wine. The recent tries (in Belgium increasingly popular) at foodpairing with beer in mind, this seemed not a such a bad idea at all. Then – what went wrong, as in the end, they were taken over lock, stock and barrel by a competitor? Mind you, I'm neither brewer, neither marketing analyst. Yet, having tasted the show-beers, their lifelessness struck me foremost. They wouldn't excite, they were not affirming themselves as "here I am, I'm destined for your steak, lobster, scallops, hare-pepper..." Dead-filtered, of course.



*Antica Birreria Boelens*

A similar company – one that boasts of its flexibility, its approach to the market as "what the customer wants" saw the writing on the wall, and hey presto, here they came out with an IPA, of all things! You can't get more forward, over here. Alas... I've had Pilsner that tasted more IPA-like than this bland concoction. A major familybrewer, playing essentially on the field that the first company above favours, managed to broaden its portfolio by buying up smaller competitors, some of which had well-known, tried offerings. Predictably, this worked a lot better, but of course, this is usually not what we, beerlovers, like to witness. So, no solution here at all?

I like to think there is one – and it is shown by, yes, the versatile microbrewers. I have to confess that I too, was shocked when the new gang of try-it-all's flooded the markets with a new beer every fortnight, manner of speaking. I had been raised by the adagio of "try constantly to better what you have, instead of shooting in all directions at once". Well, I fear now that that adagio works wonders in a Trappist brewery – but not in an ordinary commercial one, whether large or small. The breweries operating in this new way, seem to find easy, and even quite promising markets abroad. Curiosity seems to be the key to success. And I do know the immediate answer the traditional brewers will give me: "If you think that the small community of beergeeks as yourself can make a living, well, think again!" I think it's them that need to rethink: on an international scale, that so-called geekcommunity IS a valuable commercial factor. Inevitably, some of the tries will hit a nerve, and those beers will present wider

appeal in the future. I know of an American, working as brewmaster in an archi-traditional Bavarian brewery, who's launched an IPA via a pilotplant. It appears that the Bavarian female punters rave about this novelty, and he's searching for increasing production already.

There is a second aspect to all this – one that I have already dwelled upon in these pages: collaboration. Collaboration, and I mean well on international scale, is the new road to take. And some breweries, and not even the smallest, have found it. To me, it comes as no surprise that these breweries are exactly the same as the ones spoken of in the above paragraph. If you diversify, you're doomed to look abroad. And even if you keep thinking that the beer inside your own borders is best, at least you recognize that even you cannot have the exclusivity on greatness. And others might point you at that, what failed in some of the above examples: vision on what the discerning drinker wants, today. Whatever that is, it is not dead, bland, indifferent yellow or brown liquid.

One observer claimed that the above resembles the e-market boom and subsequent bursting bubble as two raisins in a bun. Well, perhaps. There's no doubt that some of the adventurous entrepreneurs above won't see the daylight of the next decade, and this for a variety of reasons. Such is the way of the world – that kind of thing is inevitable. But, stockmarkets not taken too much into account, the e-society is here to stay, isn't it? And I claim (fingers firmly crossed) that that will be the case for the microbreweryworld as well. To the familybrewers the task of adapting. Or following the dinosaurs...