

# PROGETTARE GRANDI LIBRI LE EDIZIONI MOBI

**HOME BREWING**  
**OLD ALE**  
**BIRRE XXL**  
**DIARIO DI UNA**  
**MULTI-COTTA**

**BIRRA**  
**DA**  
**CAMBRIDGE**  
**ALLA SICILIA**  
**PASSANDO**  
**DALLA**  
**CATALOGNA**



# ORVAL



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

FIRMA SOLO GRANDI BIRRE

## SOMMARIO

- p. 4** ©MoBI Editore
- p. 5** Parlando con Ray Daniels a proposito di birra artigianale, homebrewing e cultura birraria
- p. 6** Talking with Ray Daniels about craft beer, homebrewing and beer culture
- p. 8** Old Ale
- p. 12** Beer Renaissance contagiosa: dopo l'Italia ora tocca alla Spagna
- p. 15** Intervista a Chiara Bombardi, Slowfood Barcellona
- p. 18** Homebrewing Party a Cesena!
- p. 19** Forte, più forte, fortissima... Tecniche e problematiche della produzione di birre ad alta gradazione - Parte II
- p. 22** Cambridge: Università, real ale, pub e bambini
- p. 25** Birrificio Indipendente Elav
- p. 30** Birra Artigianale, direzione Sud! Parte III – Sicilia
- p. 36** Restobières: le birre assolute protagoniste della vera cucina di Bruxelles
- p. 39** Club Affiliati a MoBI



**RICICLA  
QUESTO 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:* Davide Bertinotti  
Lorenzo Dabove  
Monica Dapiaggi  
Fancesco Donato  
Giorgio Marconi  
Giacomo Orsucci

*Grafica:* Nicola Grande

*Hanno collaborato:*

Ray Daniels  
Chiara Bombardi

*Progetto Grafico e Stampa:*

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

*(La foto originale In copertina è di di Matt Taplinger)*

Stampato a Genova nel gennaio 2012

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*

# ©MOBI EDITORE

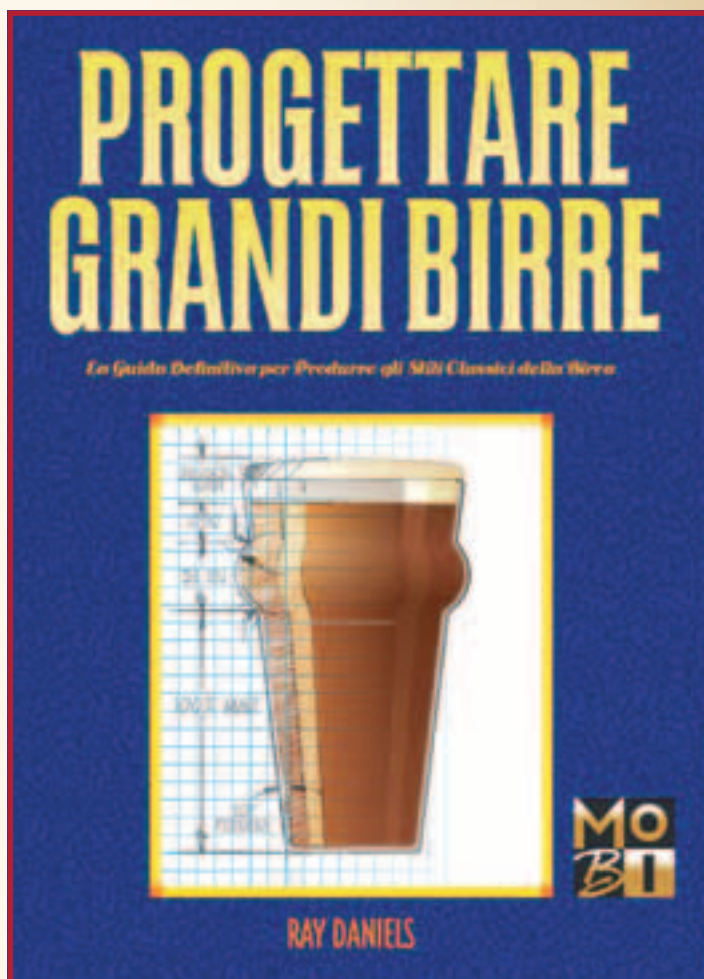
A cura di Davide Bertinotti

**D**opo oltre un anno di lavoro di traduzione, correzione bozze e impaginazione, sta per venire alla luce l'edizione italiana del famoso libro di Ray Daniels *Designing Great Beers*, con il titolo di *Progettare Grandi Birre*.

Molte persone hanno lavorato al progetto, ma mi sento di ringraziare in particolar modo il socio Manuel Bartolacci, che ha avuto il merito (oltre ad avere effettuato la gran parte della traduzione) di avere suggerito il primo contatto con Brewers Association per l'acquisto dei diritti di traduzione per l'Italia.

L'attività editoriale è in fondo un normale sbocco operativo per una associazione come MoBI che ha la divulgazione culturale tra i propri scopi primari; ma posso affermare, sulla minima esperienza di due libri editi (il primo è *La Tua Birra Fatta in Casa* realizzato a quattro mani con Massimo Faraggi) che non è attività semplice né banale, se si ha a cuore un risultato finale di alta qualità: trovare un editore e un distributore, coordinare i contributi, rendere omogenei stili e impaginazioni. È incredibile il numero di errori di stampa, sviste, errata, che emerge da ogni correzione di bozze, soprattutto in un testo che supera le 400 pagine! Inoltre, per consentire una elevata fruibilità delle informazioni presenti nel libro di Daniels, abbiamo voluto tradurre tutti i dati dal sistema americano (pinte, galloni, once...) a quello metrico. L'elevato numero di persone che ha contribuito alla revisione del libro testimonia la volontà di MoBI di pubblicare un'opera esemplare.

Brewers Association ha pubblicato un elevato numero di testi birrari, ma la prima scelta è caduta in modo quasi naturale sul libro di Ray Daniels: essendo già disponibili in lingua italiana un buon numero di testi introduttivi all'homebrewing, volevamo mettere a disposizione dei domozimurghi nostrani qualcosa di nuovo, approfondito e avanzato nei contenuti, soprattutto in relazione alla fase di creazione di una ricetta birraria, più che nella stretta tecnica brassicola. *Progettare Grandi Birre* è imprescindibile sotto questo punto di vista: tratta storia e attualità di moltissimi stili birrari con un'imponente mole di informazioni e statistiche. Ritengo che il volume possa tornare utile non solamente agli hobbysti italiani, ma anche ai numerosi birrai professionali attivi lungo tutta la penisola. Il libro avrà, come per *La Tua Birra Fatta*



*in Casa*, un sito internet di riferimento, come vetrina dei contenuti, spunti di informazione, ma anche per scambio di opinioni tra i lettori: [www.progettaregrandibirre.it](http://www.progettaregrandibirre.it).

Terminata questa avventura, MoBI è pronto per realizzare un nuovo progetto editoriale: mentre sto scrivendo queste righe, il nostro Presidente sta ponendo la sua firma sul contratto di cessione di diritti editoriali (e quindi posso sbilanciarmi nel dare la notizia) di un altro testo americano: *Tasting Beer* di Randy Mosher. Al più tardi a fine 2012, anche questo testo sarà nelle librerie italiane nella nostra lingua. L'operazione vuole andare a colmare una grave lacuna: l'assenza di un testo in lingua italiana che tratti di degustazione della birra e dei vari approcci al consumo consapevole della nostra amata bevanda.

A differenza di *Progettare Grandi Birre*, che è stato una pura attività di traduzione, l'edizione italiana di *Tasting Beer* sarà adattata, con l'ovvia partecipazione in tal senso dello stesso autore, al consumatore europeo e italiano, nonché integrata da una cospicua parte scritta da Lorenzo "Kuaska" Dabove sui nuovi approcci alla tecnica di degustazione.

Fare quindi spazio nella vostra libreria! ■

Per tutte le informazioni su dove reperire il libro, si veda:  
**[www.progettaregrandibirre.it](http://www.progettaregrandibirre.it)**

# PARLANDO CON RAY DANIELS

## a proposito di birra artigianale, homebrewing e cultura birraria

**IN OCCASIONE DELL'USCITA DELL'EDIZIONE ITALIANA DI "PROGETTARE GRANDI BIRRE", NE ABBIAMO APPROFITTATO PER RIVOLGERE ALCUNE DOMANDE ALL'AUTORE RAY DANIELS - SIMILI A QUELLE A SUO TEMPO RIVOLTE A RANDY MOSHER.**

**In Italia la grande industria birraria sta rivolgendo la sua attenzione al mercato della birra artigianale, cercando di introdurre prodotti con un'etichetta di artigianalità e un'anima industriale. Avendo la sensazione che il tipico consumatore sia molto vulnerabile nei confronti di queste iniziative, ne è nato un ampio dibattito sulla definizione di autentica birra artigianale. Dal tuo punto di vista, cos'è una birra artigianale (craft beer)?**



**Ray** - Penso che i birrifici artigianali proiettino [nei loro prodotti] una personalità autentica, di solito quella del fondatore o del birraio.

Se vuoi sapere qualcosa a proposito di una birra, perché è stato usato un particolare ingrediente, cosa ha ispirato il nome o chi ha deciso di mettere una particolare immagine sull'etichetta, vai dal fondatore o dal birraio e ti diranno cosa li ha ispirati o cosa hanno avuto in

mente di fare.

Nei birrifici industriali, le immagini dei marchi sono create da uffici di marketing basati su focus group, ricerche di mercato, demografia dei consumatori e margini di profitto, i nomi sono selezionati scientificamente, le etichette sono sottoposte a dei test per favorire l'accettazione dei clienti e le fasce di prezzo impostate per corrispondere a determinati comportamenti dei consumatori.

I birrifici artigianali non si interessano di queste cose. Fanno le birre che piacciono a loro e le vendono con le etichette e le immagini che preferiscono

**Che relazione ci può essere fra birra artigianale e cultura birraria?**

**R** - Penso che i birrai debbano contribuire alla cultura

birraria, anche se molti la considerano un concetto fisso e immutabile che non possono influenzare.

Alcuni anni fa ho visitato la Cina per conto di alcuni coltivatori di luppolo statunitensi.

Per dimostrare il gusto dei luppoli USA, abbiamo assaggiato alcune birre artigianali americane. Il rappresentante di un grande birrificio cinese, ha riassunto l'incontro dicendo "queste birre sono molto buone, ma i nostri clienti non comprenderebbero mai una birra con questo sapore", con questo atteggiamento, la cultura dominante decide di cosa debba sapere la birra, e non cambia mai! La grande cultura birraria evolve e si espande quando i birrai vanno oltre i soliti sapori e le tradizioni, per creare nuove birre e nuove tradizioni e infine nuova cultura. Il movimento artigianale americano è partito da persone che non facevano la birra nel modo in cui era sempre stata fatta. Hanno fatto birre nuove, birre che a loro piacevano, e dopo sono andati con passione ed entusiasmo dai clienti e hanno detto "hey, prova questa, è veramente buona!"

Questo tipo di innovazione senza timore ha creato la cultura birraria americana che abbiamo oggi. Da quello che ho visto della scena italiana, sono presenti lo stesso tipo di innovazione e passione

**Quali possono essere gli scopi di una associazione birraria?**

**R** - Penso che nei primi anni del movimento della birra artigianale, un'associazione birraria può servire a tutti: consumatori, homebrewers e persino produttori. Quando la birra artigianale è in fase di sviluppo in una cultura, gli obiettivi possono coincidere o possono portare ad attività che aiutino tutti allo stesso tempo.

Nessuno di questi gruppi richiede la piena e continua attenzione da parte degli organizzatori. Nei primi anni nessun gruppo può gestire da solo le proprie pubblicazioni, gli eventi, lo staff, ecc. In seguito, come possiamo vedere negli Stati Uniti, la gamma di interessi e attività di ogni gruppo diventa così varia da aver bisogno di organizzazioni specializzate per gestire le attività dei consumatori o dei produttori.

Ma più ampiamente, un'associazione birraria dovrebbe promuovere tutti gli aspetti della buona birra, goderne, farla, riconoscerla, valutarla, migliorarla, elogiarla.

Il consiglio che guida l'organizzazione dovrebbe essere composto da rappresentanti di tutte le categorie che vengono coinvolte, anche se non credo necessariamente nelle elezioni come miglior modo per scegliere i membri del consiglio

### Homebrewing: abilità tecnica o arte creativa?

**R** - Conoscenza tecnica e abilità sono essenziali nel produrre birra di buona qualità. Ma se tutto quello che fai è fare la stessa birra che altri hanno già fatto, utilizzando le tecniche che tutti gli altri hanno sempre usato, allora è improbabile che tu riesca a suscitare interesse con le tue birre. Come in ogni arte, si devono padroneggiare gli strumenti e le abilità essenziali prima di metterle da parte per sperimentare. Da questo punto di vista, "Designing Great Beers" è uno strumento molto utile, una sorta di "ponte" tra la semplice imitazione di cosa è stato fatto nel passato e il mettere da parte la tradizione e creare birre assolutamente uniche. "Designing Great Beers" consente di produrre stili classici e capire cosa dona loro quel gusto "classico", ma rivela anche alcune variazioni possibili e questo tende ad aprire le porte a nuovi pensieri e nuove idee. Spero sia uno strumento utile per lo sviluppo di nuove birre in Italia!

### Qual è l'idea dietro al tuo libro (Progettare Grandi Birre)?

**R** - Mentre molti mi conoscono come scrittore, in realtà ho studiato biochimica ed economia a scuola. Quindi ho una impostazione analitica. All'inizio della mia attività di homebrewer, quando volevo produrre un nuovo tipo di birra, per esempio una English Bitter, cercavo tutte le ricette che potevo per quello stile e le confrontavo, le analizzavo per vedere cosa avevano in comune, dove esistevano delle variazioni e la quantità usata di ogni ingrediente.

Un giorno feci una presentazione sullo stile Bock per mio club di homebrewers che includeva queste analisi insieme a cenni storici ed alcuni esempi commerciali, e, beh, fondamentalmente era una bozza di un capitolo di "Designing Great Beers".

Il libro è la risorsa che ho sempre sognato di avere per



Ray Daniels (foto di Matt Taplinger)

formulare le mie ricette. Non decide per te, ma ti dà tutte le informazioni di cui hai bisogno per decidere da solo e produrre una buona birra. ■

*traduzione di Luca Conforti*

## TALKING WITH RAY DANIELS about craft beer, homebrewing and beer culture

**WHILE MOBI IS PUBLISHING THE ITALIAN VERSION OF "DESIGNING GREAT BEERS" WE THOUGHT IT WAS A GOOD IDEA A BRIEF INTERVIEW WITH THE AUTHOR, RAY DANIELS**

**In Italy the big beer industry is turning its head towards the craft beer market, trying to introduce products with a craft label and an industrial heart. Since we feel that the typical consumer is quite vulnerable to these efforts, a great debate has started about the definition of a true craft beer. From your point of view, what**

**is craft beer?**

**Ray** - I think that craft brewers project an authentic personality--usually that of the brewery founder or head brewer. If you want to know something about one of the beers--why a particular ingredient was used, what inspired the name or who decided to

put a particular image on the label--you go to that founder or head brewer and they will tell you what inspired them or what they were thinking about. At non-craft brewers, brand images are created by marketing departments based upon focus groups, market research, consumer demographics and profit ratios.

Names are scientifically selected, labels are test marketed for customer acceptance and price points set to match established consumer behaviors. Craft brewers don't care about that stuff. They make beers that they like and market them with brand images that they like.

### **What is the connection between craft beer and beer culture?**

**R** - I think brewers should contribute to beer culture whereas many take it as a fixed, unchangeable concept that they cannot affect. A few years ago I visited China on behalf of American hop growers.

To demonstrate the flavors of US hops, we tasted some American craft beers.

One representative of a large Chinese brewery summarized their view by saying, "These beers are very good, but our consumers would never buy beer that tastes like this." With that attitude, the established traditions decide what beer should taste like--and it never changes!

Great beer culture evolves and expands when brewers step beyond expected flavors and established traditions to create new beers, new traditions and, ultimately, new culture. The US craft beer movement was started by people who didn't just make beer the way it had always been made.

They made new beers--beers that they loved--and then they went out to consumers with passion and enthusiasm and said "Hey, try this--it's really great!" That type of fearless innovation has created the American beer culture that we have today.

From the glimpses of Italian craft brewing that I've seen, the same sorts of innovation and passion are present.

### **What should be the mission for a beer association?**

**R** - I think that in the early years of a craft beer movement, a beer association can serve everyone: consumers, homebrewers and craft brewers alike. When craft beer is developing in a culture, the goals of these groups either coincide or they lead to activities that help everyone at the same time.

No one group needs the full attention of the organizers all the time. In the early years, no one of those groups can support their own free-standing publication, events, staff, etc.

Later, as we are beginning to see in the US, the range of activities and interests of each group

becomes so varied that you need specialized organizations just to manage all the activities and interests of consumers or brewers.

But more broadly, a beer association should promote all aspects of good beer: enjoying it, making it, recognizing it, evaluating it, improving it and praising it. The board that guides the organization should be composed of representatives from all the constituencies that are being served - although I'm not necessarily a believer in elections as the best way to select board members.

### **Homebrewing: technical ability or creative art?**

**R** - Technical knowledge and skill are essential to the making of good quality beer.

But if all you do is make the same beers that others have already made, using the techniques that everyone else has always used, then you are unlikely to build a following for your beers.

As with any art, one must master the essential tools and skills before casting them aside to experiment. In that regard, I think that Designing Great Beers is a useful tool, a sort of gateway between the place where brewers simply mimic what has been successful in the past and that place where they cast aside traditions to create completely unique beers.

Designing Great Beers allows you to brew classic beers and to understand what gives them their classic taste, but is also reveals some of the variations that are possible and that tends to open the doors to new thoughts and ideas. I hope that it will be a useful tool for the development of new beers in Italy!

### **What was the idea behind your book (Designing Great Beers)?**

**R** - While many know me as a writer, I actually studied biochemistry and business in school. So I am naturally analytical. Early on in my brewing, when I wanted to brew a new type of beer--say an English Bitter--then I would find all the recipes I could find for that style and compare them and analyze them to see what was common, where the variations occurred and how much of each ingredient was used.

At one point I did a presentation for my homebrew club on Bock beer that included this sort of analysis as well as some history, a list of commercial examples--and well, basically, it was a sample chapter for Designing Great Beers.

So ultimately, the book is the resource that I always wished I had for beer recipe formulation. It doesn't make the decisions for you, but it gives you all the information you need to make the decisions for yourself and still produce a great beer. ■

OLD ALE

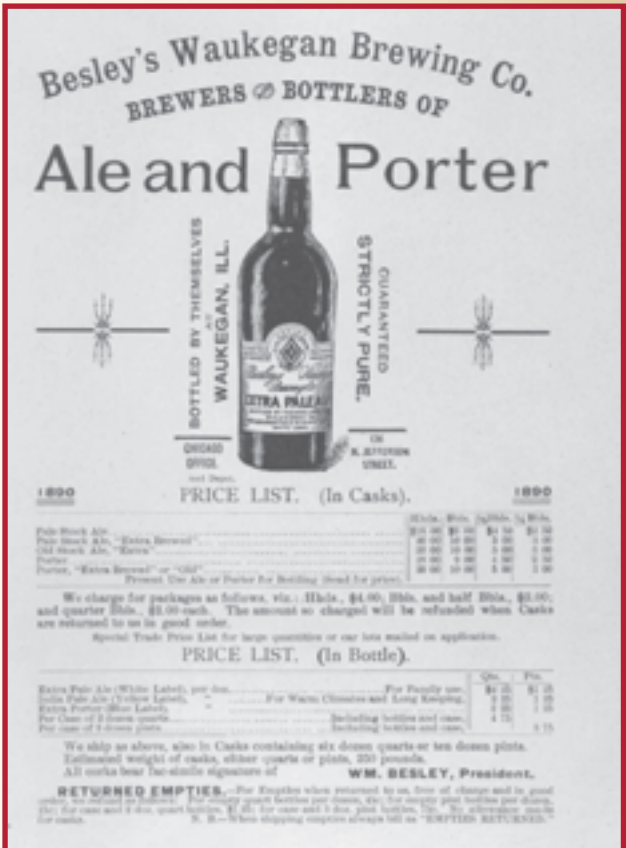
A cura di Ray Daniels

PUBBLICHIAMO UN ESTRATTO DAL CAPITOLO 21 DI "PROGETTARE GRANDI BIRRE", EDIZIONE ITALIANA DI "DESIGNING GREAT BEERS" DI RAY DANIELS

Oggi lo stile Old Ale è pressoché ignorato, nonostante sia ricco di storia e di opportunità produttive. Sebbene lo stile venga spesso associato alla potenza alcolica, esistono molti esempi moderni che hanno un contenuto alcolico modesto (Quando vennero create, le Old Ale avevano un tenore alcolico più basso di molte altre ale del periodo). Conseguentemente, si può produrre una Old Ale che si adatti a quasi tutte le occasioni. Iniziamo con un resoconto delle caratteristiche dello stile per poi fare un passo indietro nella storia e imparare qualcosa in più sulle sue origini. Ho inserito un insolitamente lungo insieme di caratteristiche, in modo da porre in evidenza sia la realtà commerciale del nostro tempo come pure le linee guida della maggior parte dei concorsi per homebrewer. Recentemente ho esaminato dei dati pubblicati su circa settanta Old Ale prodotte principalmente nelle isole britanniche. Ho usato queste informazioni per preparare le caratteristiche dello stile che sono elencate nella tabella 21.1. Per chi partecipa alle competizioni, lo stile è stato definito più precisamente. Le linee guida della National Homebrew Competition (NHC) del 1995 vengono mostrate dalla tabella 21.2.

Le Origini dell’Old Ale

Una persona potrebbe dover studiare la storia bras-



Old e Stock Ale nel listino di una birreria americana di fine '800

sicola inglese per molti anni prima di sviluppare una completa conoscenza delle parole "old ale," "strong ale" e "stock ale." Talvolta i tre termini sono stati utilizzati indiscriminatamente per descrivere lo stesso tipo di birra. Malgrado questa confusione, le loro interessanti storie ci faranno capire appieno questi stili. Nel corso del diciassettesimo secolo, sarebbe stato superfluo dire "strong" ale, perché la parola "ale" indicava la potenza mentre "beer" era riservata ai "liquidi con

TABELLA 21.1 - Caratteristiche generali delle Old Ale

|                           |              |                                    |                                                                                              |
|---------------------------|--------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Densità                   | Media: 1,057 | Intervallo: 1,040-1,125 (10-31 °B) | Maltata, alcool evidente, corpo da medio a pieno; noci, fruttata, possibile carattere vinoso |
| Amaro                     | Media: 33    | Intervallo: 15-75 IBU              | Precezione dell'amaro da bassa a media                                                       |
| Rapporto BU:GU            | Media: 0,58  | Intervallo: 0,45-0,70              | Questa misura fornisce il rapporto dell'amaro (in IBU) alla densità (in GU).                 |
| Sapore e aroma di luppolo |              |                                    | Sapore e aroma di luppolo medio-bassi                                                        |
| Colore                    |              | 7-30 °SRM                          | Da ambrato a bruno molto scuro                                                               |
| Altri sapori              |              |                                    | Esteri da basso a medio, diacetile basso                                                     |
| Estratto apparente        |              | 1,012-1,040 (3-10 °B)              | Attenuazione apparente: 56%-70%                                                              |
| Alcool (volume)           |              | 3,75%-11,05                        |                                                                                              |

**TABELLA 21.2 - Linee guida NHC per le caratteristiche delle Old Ale**

|                                  |                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Densità</b>                   | <b>1,055-1,075 (14-19 °B)</b>                |
| <b>Amaro</b>                     | <b>30-40 IBU</b>                             |
| <b>Sapore e aroma di luppolo</b> | <b>Può essere deciso</b>                     |
| <b>Colore</b>                    | <b>10-16 °SRM, da ambrato scuro a ramato</b> |
| <b>Estratto apparente</b>        | <b>1,008-1,020 (3-5 °B)</b>                  |
| <b>Alcool (volume)</b>           | <b>6%-8%</b>                                 |

Fonte: American Homebrewers Association 1995 National Homebrew Competition Rules and Regulations (Boulder, Colo.: American Homebrewers Association, 1995)

poco malto". Continuò ad essere così anche durante il diciannovesimo secolo, quando in pratica tutte le ricette ale avevano una densità di partenza superiore a 1,060 - e molte superavano 1,090. Il capitolo 15 comprende molti esempi di Strong Ale. Nel presentare un paio di ricette, anche la fonte che ha fornito questi esempi usava il termine "Old Ale". Una era la London XXX Old Ale, con una densità iniziale di 1,086 - inferiore alle altre ricette ale XXX presenti nella stessa pubblicazione. Questa Old Ale, rispetto alle altre ale XXX possiede solo una luppolatura leggermente inferiore, ma temperatura di saccharificazione sensibilmente più alta. Temperature d'ammontamento più alte producono un mosto più destrinico che consegue in un grado d'attenuazione apparente più basso - 58 per cento per l'Old Ale contro il 62-71 per cento per le altre. Oltre a queste differenze di produzione, la ricetta fa chiaramente notare che l'Old Ale, prima di essere messa in commercio, veniva invecchiata un anno. Una seconda ricetta, sempre proveniente da questa fonte, etichettata Dorset XXX Old Ale, mostra caratteristiche simili, compresa la temperatura di saccharificazione che produceva un'attenuazione del 58 per cento. L'invecchiamento non viene esplicitamente confermato, ma dopo la fermentazione la birra veniva trasferita in un "tino," che è il luogo dove in genere le birre vengono messe ad invecchiare. Come le Old Ale inglesi moderne, entrambi gli esempi venivano brassati in modo da ottenere un'attenuazione bassa, e questo sembra essere stata una caratteristica fondamentale per distinguerle dalle altre ale prodotte con una densità di partenza simile. Inoltre la durata dell'invecchiamento, che precedeva la distribuzione, le fa ulteriormente distinguere dagli altri prodotti.

Un altro riferimento, datato 1881, sostiene il fatto che l'invecchiamento prolungato potrebbe essere un tratto distintivo: elenca due Old Ale invecchiate due e tre anni (vedasi tabella 21.3). Secondo altre fonti, a quel tempo, l'invecchiamento era comune per Porter e Stout, ed è ampiamente accettato il fatto che questo giocava un ruolo fondamentale nello sviluppo del sapore anche nelle Ale. Nel corso dell'invecchiamento, la birra sviluppava un tratto gustativo distinto, un carattere acidulo e forse fruttato, unitamente a quello simile all'odore di cavallo o del cuoio e qualche nota di solvente. Molti di questi sapori vengono prodotti dal *Brettanomyces* e da diversi batteri presenti nel tino d'invecchiamento. Questo fenomeno viene descritto nel 1890, in un rapporto di un consulente dell'industria inglese del luppolo: "C'era una predilezione tra



Prize Old Ale - circa 1985 (foto di Rosalba Gelardi)

i consumatori per la Old Ale, che doveva restare nel tino d'invecchiamento per almeno un anno o forse più, prima di essere consumata, cioè l'aver sviluppato un sapore acidulo particolarmente apprezzato dai consumatori...". Coerentemente, le analisi di laboratorio del tardo 1800 mettono in evidenza che la birra invecchiata proveniente dall'Inghilterra presentava dei livelli di acidità piuttosto elevati. Da questi dati risulta chiaro che (1) le Old Ale venivano invecchiate prima della distribuzione, e (2) un sapore acido era parte del profilo gustativo. Quello che ancora non è chiaro è la spiegazione che sta dietro al nome "old ale." Questo appellativo può indicare l'uso di una ricetta antica, o un altrettanto antico processo di produzione, come abbiamo visto per le Alt tedesche. Tuttavia, visto l'invecchiamento praticato, il termine "old" si può semplicemente riferire alla maturazione del prodotto. È chiaro che durante il 1800 la maggior parte delle birre veniva fatta invecchiare prima del consumo, quindi le Old Ale potrebbero essere state uniche solo nella durata dell'invecchiamento. Sembra che l'invecchiamento fosse dicerto una caratteristica distintiva delle Old Ale, almeno per i primi decenni del ventesimo secolo. Tuttavia, un altro prodotto soggetto a invecchiamento complica un po' la questione: la Stock Ale. Sembra che la Stock Ale avesse il carattere acido dell'Old Ale e non fosse destinata al consumo diretto bensì alla miscelazione con della birra fresca per conferire il sapore di una ale che era stata invecchiata per diversi mesi. Lo studioso brassicolo inglese Horace Brown



Foto di Stuart Chalmers (licenza CC BY-SA 3.0)

spiegò nel 1886 il ciclo operativo di molti birrifici che a quel tempo producevano stili ale: “durante l’estate i birrifici di Burton erano quasi completamente fermi, le principali attività di produzione venivano portate avanti tra ottobre e maggio.

Certamente questa abitudine comportava la produzione di grandi provviste di birra per l’estate.” Le infezioni e gli altri “ceppi” che incidevano sul sapore della birra ostacolavano la produzione estiva. Come antidoto venne scoperto che la birra brassata in estate si poteva “fortificare” o “portare avanti” miscelandola con una piccola porzione di prodotto invecchiato che proveniva dai magazzini del birrificio e brassata durante l’inverno appena trascorso.

Questo processo faceva sì che la birra fosse subito pronta per il consumo, e potesse essere consumata prima che acquisisse dei gusti sgradevoli. Dal momento in cui questa praticadivenne diffusa, il termine “Stock Ale” venne applicato alla birra invecchiata che era stata prodotta in inverno e che veniva usata come agente “fortificante”. Quando ritornava l’autunno e il birrificio ricominciava a produrre, ogni provvista di Stock Ale sarebbe stata venduta intera come - appunto - Old Ale. All’inizio del diciannovesimo secolo in Nord America esistevano molti esemplari di Stock Ale. Le densità non erano insolitamente alte per lo standard del tempo, però spesso contenevano quella grande acidità riscontrata in precedenza nelle Old Ale. L’Handy-Book di Wahl-Henius riporta i valori medi di nove American Stock Ale del 1896 con una densità di 1,067

e un contenuto di acido lattico di 0,25612 (Le birre normali hanno un livello di acido lattico inferiore a 0,150, quindi questa birra doveva essere stata piuttosto acida). Altri esempi di ale citati da Wahl-Henius erano leggermente più deboli, densità comprese tra 1,058 e 1,065, e bassi livelli di acidità. Verso la fine del diciannovesimo secolo si potevano applicare le parole “Old” e “Stock” sia alle Ale che alle Porter, come viene mostrato in un volantino della Besley’s Waukegan Brewing Co. (vedasi figura 21.1); questo mostra il seguente elenco: Pale StockAle, Old Stock Ale e Old Porter, e anche come Ale e Porter “Pronta Beva”. A partire dal ventesimo secolo, emersero due stili distinti. Old Ale come una Ale ad alta densità (da 1,080 a 1,090) che prima della distribuzione viene invecchiata per un lungo periodo. Caratteristiche delle Old Ale sono l’alta acidità, bassa attenuazione apparente e luppatura decisa. La Stock Ale, almeno in Nord America, era una ale con densità compresa tra 1,055 e 1,070 e veniva utilizzata per la miscelazione. Poteva essere venduta come Old Ale ad autunno inoltrato. Nella maggior parte degli esempi è presente un’acidità significativa. Come le Old Ale, leStock Ale venivano prodotte in modo da essere abbastanza destriniche. Dall’altra parte dell’Atlantico, in Inghilterra, le Stock Ale potrebbero aver avuto una densità maggiore, simile alle Old Ale che ho citato. Ho identificato le Old e Stock Ale, però quello che manca è qualche spiegazione di come potrebbe essere una Strong Ale.Verso la metà del 1800 molte Ale venivano prodotte ad alta densità e quindi erano abbastanza alcoliche.

Non molto più tardi, l’India Pale Ale divenne lo stile più popolare d’Inghilterra; veniva prodotta con densità più bassa - solitamente tra 1,055 e1,065 - e quindi era meno alcolica delle Ale londinesi che l’avevano preceduta. Fu solo dopo questo cambiamento del mercato che l’etichetta “strong” apparve nelle English Ale. Ho trovato il termine “strong” applicato a una birra, intorno al 1895, che aveva densità superiore a 1,100. Certamente questa birra differiva notevolmente dalla media (1,060) delle Ale di quel periodo. Purtroppo, sembra che questo unico esempio sia stato un precursore del Barley Wine prodotto a Burton piuttosto che un discendente della Old Ale. Non trovo nessun altro riferimento storico sulla Strong Ale. Malgrado ciò, oggi la parola “strong” viene ancora impiegata nelle Ale. In Inghilterra, dove la densità di una Bitter raggiunge al massimo l’ordine dei 1,040, una “Strong Bitter” può oscillare tra 1,043 e 1,060.15L e Strong Ale vengono riconosciute tali anche quando hanno densità comprese tra 1,060 e 1,080.

L’Età Moderna dell’Old Ale

Con lo scorrere del ventesimo secolo, la birra Lager, i

TABELLA 21.3 - Differenze nella densità e in alcool per le Old Ale invecchiate due e tre anni

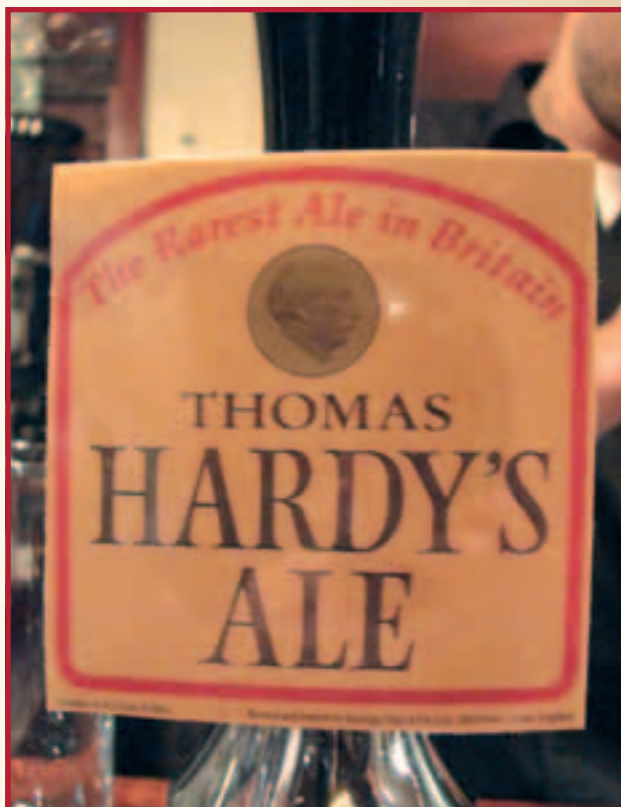
| Somerset Old Vat | OG    | % alcool |
|------------------|-------|----------|
| 2 anni           | 1,071 | 6,5      |
| 3 anni           | 1,085 | 8,6      |

Fonte: H.S. Corran, A story of Brewing (London: David & Charles, 1975)

sistemi di refrigerazione e il Proibizionismo portarono congiuntamente grossi cambiamenti nella produzione della birra - e nelle menti dei birrai. Dal termine della seconda guerra mondiale lo stile lager era diventato dominante, e nella letteratura brassicola le Ale venivano poco considerate. Malgrado tutto, osservando la scena odierna, trovo dozzine di prodotti etichettati "old" (o magari "owd") Ale. Questi coprono valori di densità e di amaro molto ampi, e soltanto una manciata di essi sembra effettivamente collegata alle Old Ale conosciute un secolo fa. In *Beer Companion*, Michael Jackson descrive a grandi linee una classificazione in tre parti delle Old Ale che ha avuto modo di apprezzare a seguito delle degustazioni condotte da Mark Darber al White Horsepub di Londra. Ci sono (1) Strong Mild Ale, >1,040 di OG; (2) Dark (e in alcuni casi Strong) Bitter; e (3) Strong Ale. In questa combinazione di categorie rientra la vasta gamma di esempi che oggi mostrano il nomignolo "old"; ma nonostante la grande variabilità dei livelli di densità e amaro, la composizione delle liste di malti e luppoli è molto simile. Negli Stati Uniti molti esempi classici di Old Ale sono facilmente reperibili. La più conosciuta è la Thomas Hardy's Ale. A 1,125, questa birra ha una densità iniziale che rientra nella gamma dei valori del Barley Wine, tuttavia i migliori scrittori britannici continuano a classificarla come una Old o Strong Ale. Per come si presenta e per il suo impatto gustativo, questa birra è difficile da dimenticare; è intensamente maltata e bruscamente alcolica con un delicato carattere vinoso che la rende molto beverina. Questa birra viene commercializzata con indicato l'anno di produzione, e il produttore suggerisce di invecchiarla ulteriormente. La Old Peculier col suo nome imponente ha un'eredità che viene dal 1890, e Jackson afferma che essa è "senza dubbio



foto di Rosalba Gelardi



La Thomas Hardy è tradizionalmente rifermentata in bottiglia; molto raramente è stata reperibile anche in "cask" alla spina (foto di Rosalba Gelardi)

l'esempio definitivo" di Old Ale con densità media (da 1,055 a 1,080). Fruttata e delicata, ad alcuni esperti ricorda il ribes nero. Questo prodotto, con densità iniziale di 1,057 e 28 IBU, si avvicina alla media di tutti gli esempi commerciali contemporanei. La Gale's Prize Old Ale è un altro esempio molto famoso e dall'antica eredità; parte da 1,094 e 48 IBU, è abbastanza fruttata ma intensamente secca con un'accento di uva passa e qualche nota acidula. Questa birra si adatta alla descrizione fatta da uno scrittore brassicolo del diciannovesimo secolo che descrisse una Ale invecchiata come "vivace ma delicata." Non ho trovato negli Stati Uniti degli esempi con densità più bassa, ma per chi ha la possibilità di viaggiare li può trovare visitando le isole britanniche; io ne ho assaggiate tre:

- Old Buzzard (Cottleigh): 1,045 OG; marrone chiaro; ottime note caramellate, nocciola e un fruttato leggero; finale molto morbido con caramello persistente e note di frutta.
- Old Thumper (Ringwood): 1,058 OG; dal chiaro all'ambrato leggero; morbida e fruttata di pesca e albicocca; tende al dolce - per alcuni stucchevole - con un fruttato persistente nel finale e un aspetto velato. Adesso viene brassata negli Stati Uniti dalla Shipyard Brewery di Portland, nel Maine, però è abbastanza diversa dall'originale.
- Old Navigation (Hoskins and Oldfield): 1,071 OG; bruno profondo; un po' fruttata; con la dolcezza del malto e il calore dell'alcool; ben attenuata. ■

*nel libro, il capitolo prosegue con la trattazione su ingredienti e produzione delle Old Ale*

# BEER RENAISSANCE CONTAGIOSA: DOPO L'ITALIA ORA TOCCA ALLA SPAGNA

**Report di Lorenzo Dabove in arte Kuaska,  
testimonial della vivace scena birraria catalana**

I paesi europei che si affacciano sul Mediterraneo, di vocazione tradizionalmente vinicola e dominate, in campo birrario, dalle anonime mass-market lager delle multinazionali, non sfuggono, per fortuna, alla prorompente ed esaltante attrazione fatale verso la birra artigianale, che, partita dagli Stati Uniti, sta rapidamente contagiando mezzo mondo.

Schiavo di paesi birrari come il Belgio, il Regno Unito, l'ex Cecoslovacchia e la Germania ai quali si sono in seguito aggiunti non solo gli Stati Uniti ma anche il Canada e la Scandinavia, confesso di aver avuto poche occasioni per approfondire e studiare paesi come la Spagna che sembravano immuni a questa straordinaria ed irreversibile "malattia".

Lo sblocco avvenne nel 2007 al fantastico festival Bruxellensis di St. Gilles dove conobbi Carlos Rodriguez che mi colpì molto come essere umano e come birraio libero e innovativo ed intuì che potesse rappresentare un leader di un nascente movimento non troppo dissimile di quello che, dieci anni prima, muoveva i primi passi nel nostro Paese.

Ne ho poi avuta puntualmente conferma ad ogni assaggio (Londra, Barcellona) delle sue originali birre con l'apice toccato nell'ottobre scorso nella sua magica birreria/casa rurale a Mediona (in piena zona vinicola del Penedès) dove andai a trovarlo, gentilmente accompagnato da Albert Sanchis, birraio del birrificio Almogàver, con alle spalle sette anni di esperienza da homebrewing.

Carlos mi stregò soprattutto con le sue ardite sperimentazioni caratterizzate da pazienti maturazioni in botte di blend della sua Pura Malta con lambic Cantillon.



*Kuaska con Carlos Rodriguez (Els Aguillons)  
e Albert Sanchis (Almogàver)*

Faccio un passo indietro. Nell'ottobre 2010 al Salone del Gusto di Torino ebbi l'opportunità di conoscere Pablo Vijande noto come il "Maestro Cevecero" uno dei fondatori del movimento birraio catalano e di condurre una degustazione di birre catalane da lui selezionate. Nel complesso le trovai vicine a nostre buone produzioni casalinghe ma ancora lontane dalla media qualitativa dei nostri birrai professionali.

Pablo mi parlò di una manifestazione basilare per conoscere quel nuovo mondo, denominata "Vin a Fer Cervesa", cioè "vieni a fare birra" e mi invitò a partecipare e a tenere una conferenza, invito che riuscì ad onorare, con grande entusiasmo, l'anno seguente, quindi nell'ottobre 2011.

Quattro mesi prima, grazie all'iperstraordinaria crociera "Un Mare di Birra" che portò centinaia di appassionati italiani e stranieri da Civitavecchia a Barcellona, ebbi l'opportunità di fare conoscenza con alcuni produttori in un paio di incontri informali ma molto pregnanti, in due locali storici come il 2D2spuma e la Cerveteca. Assaggiai alcune loro birre e trovai già un miglioramento generale rispetto quelle degustate a Torino.

Oramai avevo capito che in Spagna, e più specificamente in Catalogna, stava per succedere qualcosa di molto simile a quello che successe in Italia a metà anni Novanta ma fu durante il magnifico festival "Vin a Fer Cervesa" che ebbi l'occasione di poter finalmente avere un quadro più completo, esaustivo e rivelatore del panorama birrario catalano e della sua rapida crescita.

Atmosfera decontratta nonostante la folla di visitatori interessati e partecipi, con una ventina di stand gestiti dai birrai presenti con l'intera gamma dei loro prodotti, alcuni dei quali di assoluto valore, ed in più eventi collaterali di grande interesse e spessore come seguitissime dimostrazioni di homebrewing e produzione professionale condotte da relatori competenti, catalani al 100% mentre gli ospiti stranieri invitati erano, oltre al sottoscritto, i belgi della Malterrie du Château.



*Kuaska con Andrés Masero, autore del libro "Micros"*

**Real Ale**

**Real Experience**

**THEAKSTON** l'autentica esperienza inglese dal 1827.



*dimostrazione pubblica di Pablo Vijande a Vin a Fer Cervesa*

Come tema della mia conferenza avevo scelto di parlare del panorama artigianale italiano e sulla comparazione con quello catalano. Coadiuvato alla grande dalla cara amica Chiara Bombardi, bravissima traduttrice e responsabile della locale condotta Slowfood e supportato dalla proiezione di centinaia di immagini a corredo, ho beneficiato di condizioni ideali per esprimermi al meglio e far conoscere, ad una platea numerosissima e molto attenta, i principali protagonisti della nostra esaltante realtà ed umilmente indicare una strada che ci sta dando tante soddisfazioni ed apprezzamenti e che potrebbe procurarli anche ai nostri "calienti" amici catalani.

Per approfondire l'argomento, vi segnalo l'indispensabile libro "Micros" scritto da Andrés Masero, edito da "Culturilla Cervecera" che ci racconta la storia del movimento dagli albori ai giorni nostri. Scoprirete il loro ispiratore e nome tutelare Steve Huxley, birraio di Liverpool trasferitosi a Barcellona e soprattutto scoprirete che anche qui, come in America e in Italia, l'impulso decisivo nacque dai primi homebrewers, autentici pionieri, attualmente rappresentati da ben tre associazioni.

Sono sicuro che, l'entusiasmo, la vivacità e il livello qualitativo raggiunto dal movimento catalano serviranno da traino ed ispireranno birrai, homebrewers e appassionati di tutta la penisola iberica.

Comunicazione di servizio: Manuele Colonna e i ragazzi della Publigiovine confermano ufficialmente che, dopo l'eccezionale successo riscosso nella prima edizione, a metà giugno si replicherà la crociera da Civitavecchia a Barcellona, arricchita da eventi birrai in terra catalana. Lettore avvisato, mezzo imbarcato ■

## links:

<http://vineafer.cervezas.info/vfc11.htm>

<http://www.maestrocervecero.es>

<http://www.masmalta.com>

<http://www.cervezas.info>

<http://usuarios.multimania.es/cervezas/web>

<http://cerveceros-caseros.org/151>

<http://cerveza-artesanal-catalunya.blogspot.com>

<http://culturillacervecera.blogspot.com/2010/06/micros-una-ojeada-al-panorama-cervecero.html>



*Anche in Spagna, luppoli e IBU all'americana*

# INTERVISTA A CHIARA BOMBARDI, Slowfood Barcellona



**Kuaska:** Ciao Chiarina, presentati, per favore, ai nostri lettori:

**Chiara Bombardi** - CHIARA BOMBARDI, forlivese di nascita e barcellonese di adozione, sono traduttrice e interprete di formazione e ristoratrice per passione. Coordino la condotta di Slow Food a Barcellona e l'associazione culturale del mio bar, il Seco, e tra una birra e l'altra, ogni tanto mi ricordo anche di fare la mamma.

**K** - in che modo ti sei avvicinata all'emergente mondo della birra artigianale catalana?

**CB** - Nei miei locali abbiamo sempre servito birre artigianali, sono più in linea con la nostra filosofia di prodotto. Quando aprimmo il ristorante, di birra artigianale ce n'era solo una e veniva prodotta in Catalogna Nord, ovvero nel Roussillon, quindi in Francia! Gli attuali birrai erano ancora ragazzini che facevano la birra per diletto, principalmente in seno alle associazioni Humulus Lupulus e Catalunya Home Brewers. Poi uno di loro, Alex Padrò, aprì il primo stabilimento (Glops) e gli altri arrivarono poco a

poco, molti di fatto sono ancora homebrewers. L'investimento necessario alla creazione di un birrificio anche micro non ha ancora permesso ad alcuni bravissimi birrai di mettersi in proprio.

**K** - chi sono, a tuo avviso, i protagonisti dell'attuale panorama catalano?

**CB** - Non vorrei fare un torto a nessuno, sono tutti



*Kuaska con Guillermo Laporta nel suo pub Homo Sibaritis*



*Carlos Rodriguez tra le sue botti*



*Kuaska con Miguel Angel (Les Clandestines) nel pub 2D2spuma*

miei amici! Se parliamo di marche, per produzione la Companyia Cervecera del Montseny domina il settore con ottimi prodotti, e per qualità mi sembra che spicchino le birre di Carlos Rodriguez (Ales Agullons), quelle di Salvador Fortea (Bleder), le Guineu di Ca L'Arenys e l'Almogaver di Albert Sanchís. Ma ci sono dei progetti nuovi estremamente interessanti... Se parliamo di persone, bisogna citare due grandi maestri birrai, Pablo Vijande e Guillermo Laporta, i ragazzi delle Clandestines e Josep Borrell delle Moska, da sempre attivissimi... Ma tutti i birrai meriterebbero una menzione perché ognuno di loro si dedica con un'incredibile passione alla produzione e alla diffusione della birra naturale.

**K - come vedi l'immediato futuro di questo movimento?**

**CB** - Il panorama cambia di continuo, probabilmente mentre parlo sta nascendo un nuovo progetto... Di fatto ci sono un sacco di birre che non ho ancora assaggiato! Siamo in una fase di boom alla quale

seguirà un inevitabile assestamento. C'è già qualche segnale in questo senso, i birrifici hanno creato un'associazione di settore, le fiere gastronomiche dedicano spazio a questo prodotto, c'è un blog molto completo (<http://cerveza-artesanal-catalunya.blogspot.com/>), esiste una pubblicazione gratuita e indipendente (<http://pi3.es/GacetillaCervecera/>)... Considerato che sono passati solo una manciata di anni dalle prime cotte, penso che in Catalogna tra pochi anni il livello sarà altissimo.

**K - quali sono i locali imperdibili di Barcellona per i più esigenti beerlovers?**

**CB** - Ne aprono di nuovi continuamente. Quelli storici sono La Cerveteca, 2de2 de espuma e La Cervecita, i più recenti sono Rosses i torrades, Ale-Hop e Homo Sibaris. E finalmente troviamo un po' di birre artigianali anche nei bar e ristoranti e sempre più attenzione a questo settore è rivolta dai sommelier dei ristoranti importanti, che in una capitale della gastronomia com'è Barcellona è fondamentale. ■

# Amarcord®

## RISERVA SPECIALE

100% RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA



*"...il pavone è uno degli animali più straordinariamente belli che esistano. Mi ricorda la mia infanzia, quando da bambino mi appostavo per lungo tempo in attesa dello spettacolo della ruota, ogni volta una magia che ho voluto far apparire anche in Amarcord. Non ho mai bevuto al mondo una birra così buona ed esaltante. Grazie Garrett e grazie Amarcord, per aver creato questo prodotto unico e straordinario!"*

Tonino Guerra

*Tonino Guerra*

*"come le opere di Tonino Guerra, questa birra è vivace ed espressiva. Ha un'acidità piacevole e colore rosato dato dai frutti di bosco, accenti floreali dal miele millefiori, una complessità speziata data dai lieviti di champagne e una carbonazione elegante dovuta alla rifermentazione naturale in bottiglia. Come Tonino, Amarcord Riserva Speciale è unica."*

Garrett Oliver

*Garrett Oliver*



Riserva Speciale  
Medaglia d'Argento  
IBC Londra 2011



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

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

# HOMEBREWING PARTY A CESENA!

**A cura di Giacomo Orsucci  
fotografie di Martina Rossi**

**U**na domenica con l'aria frizzante e un sole timido ma presente è quella che ci attende per festeggiare un evento assai importante per il mondo della birrificazione casalinga. Il 26 ottobre infatti, è una data storica che segna il momento (nel 1995) in cui produrre birra in casa per il proprio consumo diventa legale. Abbiamo quest'anno anticipato ad una domenica per ovvi motivi organizzativi, ma lo spirito della festa resta comunque. Gli homebrewers cesenati quasi al completo si sono trovati poco dopo l'orario di pranzo, armati ognuno della sua attrezzatura, per un "homebrewing party".

La megacotta in realtà è stata nazionale, con una ricetta decisa precedentemente - per il 2011 è stata scelta una Belgian Dubbel. Arrivato con l'attrezzatura necessaria, fornellone e bombola, pentole e mestoli vari, e via dicendo, inizio subito a dar una mano per la macinatura dei malti, che consiste nel frantumare grossolanamente i chicchi dei malti selezionati appositamente per la ricetta scelta che verranno poi ammostati in acqua. Una volta terminata la macinatura inizia la fase di ammostamento appunto, dove gli amidi contenuti nel malto per mezzo di appropriati enzimi vengono trasformati in zuccheri più semplici e trasformabili dai lieviti. A questo punto, si passa alla filtrazione. A parte qualche incidente inatteso e un paio di ustioni, questa parte è stata effettuata senza problemi, ma con una particolarità. Infatti il fatto di avere più cotte contemporaneamente ci ha dato la possibilità di esercitarci con un cosiddetto "parti gyle", altrimenti molto macchinoso da eseguire per un solo hb (occorre fare almeno due bolliture!). In cosa consiste? Abbiamo ricalcolato la ricetta per produrre due mosti, uno ad alta densità e uno a bassa densità. L'ammostamento è stato fatto utilizzando le due pentole più grandi tra quelle disponibili (una da 100 e una da 70 litri), dopodiché, il mosto "ad alta densità" è stato raccolto e tenuto separato. Il mosto a bassa densità (quello che poi doveva avere la OG "target" prevista dalla ricetta) è stato ricavato totalmente dalla successiva filtrazione (batch sparge) "in batteria", utilizzando tutti i filtri disponibili. La densità dei mosti è stata poi corretta travasando alcuni litri del mosto più denso in quello più leggero, fino a ottenere, prima della bollitura, l'OG desiderata.

Ci siamo poi armati ognuno del proprio fornellone e siamo passati alla successiva fase di bollitura. Tra un crostino, una birra e un po' di chiacchiere siamo arrivati al raffreddamento (un solo rubinetto collegato, tramite una vera e propria opera di ingegneria idraulica a 4 serpentine di rame!) al termine della quale abbiamo travasato ognuno la propria parte di birra nel proprio fermentatore e inoculato i lieviti. Il risultato finale sono stati un mosto da 1066 di OG (come da ricetta) e un mosto "monstre" da 1105 di OG (un po' più alto del previsto, in effetti, sarà curioso sentire la birra risultante). Alla fine ognuno è tornato a casa col suo fermentatore pieno di



*La fase di ammostamento*

birra fatta con le proprie mani ma oltre alla soddisfazione di tornare a casa e di bere, fra qualche tempo, il prodotto del proprio impegno, è stata un'occasione importante sia per stare insieme sia per condividere una propria passione scambiando idee, metodi, consigli, curiosità. Sia per i partecipanti, sia per i curiosi che si sono avvicinati e hanno fatto tante domande è stata un'importante opportunità per imparare tante nozioni e informazioni sulla birrificazione casalinga e sul mondo della birra in genere, che in questa giornata come in tante altre è stata il mezzo che ha unito appassionati più o meno grandi attorno a questa bevanda unica e piacevole sia da bere ma anche, specialmente in questa giornata, da produrre, tutti insieme. Evviva quindi la birra ma soprattutto evviva l'homebrewing. ■



*La filtrazione*



*E ora bollire!*



*Il raffreddamento "multiplo"*

# FORTE, PIÙ FORTE, FORTISSIMA...

## Tecniche e problematiche della produzione di birre ad alta gradazione

### PARTE II

a cura di Massimo Faraggi

**R**iprendiamo in questo articolo l'argomento della produzione di birre a gradazione molto alta, intendendo con ciò quelle che vanno ben oltre il 10% alc., superando il 13% e anche più. Dopo aver esaminato nel numero scorso i metodi per ottenere un mosto a gradazione adeguata, veniamo al problema principale: riuscire a fermentarlo! Anche in questo articolo affronterò l'argomento in ottica generale - in certi casi riprendendo concetti già ben noti - sperando di stimolare gli opportuni approfondimenti.

Affrontare un mosto così concentrato è un compito gravoso per il lievito, ed è necessario quindi provvedere alle migliori condizioni nelle quali possa lavorare. Cominciamo dalla quantità: come è noto, per il lievito non si parla tanto di una dose esatta ma piuttosto di una quantità minima atta a garantire una buona fermentazione. Questa dose è proporzionale non solo alla quantità di mosto ma anche alla sua gradazione (si parla di **0.6 - 1.0 milioni di cellule per ml. per grado plato**). Per fare un esempio, 20 litri di mosto ad una gradazione di 30 Plato richiedono circa 500 miliardi di cellule, equivalenti a 4 bustine di lievito secco. Usando il lievito liquido, è necessario un sostanzioso starter di diversi litri anche se si usano le confezioni da 125ml. In effetti il modo migliore per ottenere una quantità adeguata di lievito e una buona partenza della fermentazione è quello di utilizzare l'intero "fondo" di una cotta precedente, appena imbottigliata!

Altro fattore importante è quello dell'ossigenazione. Un mosto ad alta gradazione richiede una maggiore quantità di ossigeno, ma al tempo stesso è più difficile discioglierlo! Per la verità studi e metodologie recenti puntano più sull'ossigenazione dello starter che non del mosto, in modo da stimolare una migliore crescita del lievito già nello starter e da sottoporre al rischio di ossidazione questo invece del mosto.

Nel caso di birre extra-strong penso però che sia consigliabile agire su entrambi i fronti, ossia grande quantità di lievito e ossigenazione del mosto. Quest'ultima può avvenire anche a 2 o 3 riprese nell'arco delle prime 24 ore, idealmente con ossigeno puro ma in mancanza di questo utilizzando i classici metodi conosciuti.

Altro fattore delicato è la scelta del ceppo di lievito. Riguardo alla capacità di fermentazione, sono due i parametri da tenere d'occhio: attenuazione e tolleranza all'alcool. Un lievito infatti può terminare la sua attività per due motivi: incapacità di fermentare i tipi di



120 minutes IPA, 21% alc (foto di Joefoodie su flickr, licenza CC BY-SA 3.0)

zuccheri residui o "intossicazione" causata dall'alcool da lui stesso prodotto... è logico che nel nostro caso ci interessa maggiormente il secondo aspetto senza tuttavia trascurare il primo. Alcuni ceppi fra quelli comunemente usati sono noti per una buona tolleranza all'alcool, fra questi ad esempio (facendo riferimento alla Wyeast) il #1728 e il #3787. Il lievito secco T-58 ha fama di buona tolleranza alcolica - tanto da essere fra i preferiti per la rifermentazione - ma in un batch "parallelo" con stesso mosto (11-12% alc) è stato superato dal liquido #1388 che va quindi annoverato fra quelli consigliati. Anche il secco US-05 se la cava bene, permettendomi di raggiungere i 13% alc (usato in combinazione con il T-58, vedi più sotto). In tutti questi casi si parla di birre fino a 12, 13% di alcool, oltre questo livello le cose diventano più difficili. È abbastanza diffuso l'impiego di lievito da champagne, anche se personalmente non sono rimasto troppo soddisfatto

né della performance né degli aromi. Vi sono anche lieviti speciali “*high gravity*” nel catalogo Wyeast o Whitelab. Da segnalare anche i lieviti secchi cosiddetti “*turbo*”, capaci di arrivare al 20% o al 25% di alcool, ma di caratteristiche organolettiche considerate inadatte a produrre qualcosa di potabile!

Anche se si preparano *old ale*, *barleywine* e altre birre tradizionalmente ad alta fermentazione, è da notare come commercialmente trovano impiego anche lieviti a bassa. Significativo è il caso della Thomas Hardy's, per la quale veniva riportato l'uso di un lievito lager. In questo caso, a quanto pare, veniva impiegato non per la fermentazione primaria ma per la lunga maturazione a temperature più basse, durante la quale altri zuccheri (maltotriosio), digeribili più facilmente da un lievito a bassa venivano lentamente consumati. Altro caso è quello di Traquair House Ale (anche se si parla di una birra non così forte): nel sito della birreria veniva un tempo segnalato l'uso di un lievito a bassa fermentazione, poi l'informazione è stata corretta. Errore iniziale, cambiamento o tentativo di nascondere un piccolo segreto? In ogni caso l'uso di lieviti lager (ad una temperatura intermedia fra quelle classiche di lager e di ale) per questi stili di strong ale viene da taluni (ancorché in casi limitati) suggerito per garantire una fermentazione più “pulita” dal punto di vista aromatico

A questo punto, iniziata la fermentazione, si tratta di portarla a termine! Una tecnica classica usata nella produzione di vecchie *old ale* e *barleywine* era quella di far rotolare ogni tanto il barile in cui stava maturando, per riportare in sospensione il lievito e fargli riprendere il lavoro: anche in ambito casalingo può essere necessaria ogni tanto una gentile rimescolata per cercare di rimettere al lavoro il lievito che si fosse impigrito dopo la lunga fatica. Come già accennato sopra, un metodo interessante è quello di combinare l'azione di più lieviti: è una procedura talvolta usata a fini organolettici (solitamente dividendo e ricombinando il mosto); nel nostro caso si può pensare invece di usare dei lieviti in successione per far riprendere il lavoro da un lievito più fresco dopo che il primo si sia stressato. Inoltre ceppi diversi possono essere capaci di attaccare tipi di zuccheri leggermente diversi e l'azione combinata risultare quindi più efficace. Si può anche pianificare un ruolo diverso per ciascun lievito: ad esempio se si desidera una birra dall'aroma più pulito si può usare il lievito più neutro nelle fasi iniziali - quando maggiore è la produzione di esteri - e l'altro successivamente, a solo scopo attenuativo... oppure viceversa. Un esempio di uso di più lieviti è quello già citato della Thomas Hardy. In un mio “*wheat wine*” ho invece usato in successione US-05 e T-58 raggiungendo una gradazione vicina al 13%.

In questo caso ho anche utilizzato un'altra tecnica per me nuova, quella dell'aggiunta in successione di “zuccheri”. Questo metodo è impiegato spesso nella produzione di birre superalcoliche, e a quanto sembra

è pratica standard nella preparazione dei mead più forti, come gli squisiti esemplari polacchi (16% alc) nelle qualità *dwojnak* e *poltorak*.

Il concetto è quello di non sottoporre subito il lievito allo shock di una concentrazione zuccherina che potrebbe perfino inibirlo. Se possibile, è meglio partire con un mosto a densità minore, aspettare che una buona parte degli zuccheri (se non tutti) sia stata convertita, e poi immettere gli altri zuccheri previsti dalla ricetta ma “tenuti da parte” fino a quel momento. Naturalmente questo è possibile se nella ricetta è prevista l'aggiunta di zuccheri “concentrati” (zucchero da tavola o in sciroppo, miele, estratto, sciroppi zuccherini vari...). In caso di ricetta *all grain*, ottengo tutti gli zuccheri già dall'ammontamento dei grani, e quindi non è possibile partire con una gradazione inferiore: al più si potrà aggiungere progressivamente mosto sempre alla stessa gradazione, ma in questo caso l'effettivo benefico non è chiaro. In molte birre ad alta gradazione sono comunque usate fonti di zuccheri alternative al malto (zucchero, sciroppo d'acero in certe birre USA...) che possono essere aggiunte in fasi successive. È quello che ho fatto nel mio già citato *wheat wine*, nella cui ricetta avevo previsto anche un pò di miele e un piccolo “aiutino” di estratto di malto (la gran parte del fermentabile era proveniente da



Avery the Beast, 16.8% alc  
(foto di Bernt Rostad su flickr, licenza CC BY-SA 3.0)

malto in grani). In questo caso ho accoppiato anche l'uso di due lieviti. Ho inseminato il mosto "all grain" a circa OG 1075 con il lievito US-05. Dopo 3 giorni la densità era già scesa a circa 1018. A quel punto ho aggiunto estratto e miele - disciogliendoli in una piccola quantità del mosto prelevato dal fermentatore e riscaldato, questo perché se avessi sciolto estratto e miele in un pò d'acqua avrei diluito il mosto. Ho reinserito questo sciroppo nel mosto principale, insieme al lievito secco T-58. Questo ha riportato l'OG a 1058, corrispondente quindi a oltre 1110 di densità originale "equivalente". Il mosto ha ripreso a fermentare vivacemente scendendo alla fine a una FG inferiore ai 1016.

Fin qui abbiamo visto come riuscire a produrre la giusta quantità di alcool a partire da un mosto così denso di zuccheri. È un aspetto importante, che però non deve farci dimenticare un altro fattore, quello del risultato organolettico della fermentazione! Il

problema è che la formazione di "sottoprodotti" della fermentazione (esteri, alcoli superiori) è proporzionale alla gradazione del mosto (forse anche più che proporzionale, direi quasi esponenziale).

In casi di questo genere si rischia di avere una birra che "spara" aromi eccessivamente fruttati (se va bene) quando non di solvente e di alcool "bruciante". Una lunga maturazione può a volte ovviare o attenuare questi problemi, ma è meglio prevenirli favorendo una fermentazione più pulita possibile, principalmente tenendo sotto controllo la temperatura. Non bisogna cedere alla tentazione di "aiutare" il lievito nel suo lavoro con una temperatura alta, al contrario è meglio mantenersi più vicini al limite inferiore che a quello superiore. Un lievito specificato tra i 16C e i 24C, ad esempio, se usato a 18C è sempre efficace e sufficientemente rapido (darebbe segni di "svogliatezza" solo a temperature ancora inferiori) e permetterà di ottenere una birra più pulita e bevibile senza la necessità di aspettare anni di affinamento.

Se la fermentazione di queste birre super-forti può essere problematica, tanto più lo è la rifermentazione in bottiglia per la carbonazione. Fino ai 12 o 13% alc. è ancora possibile ottenere una certa carbonazione con il classico priming (o anche affidandosi solo agli zuccheri residui lentamente fermentabili), meglio se aiutandosi con l'aggiunta di una piccola quantità di lievito secco "fresco" come i già citati US-05 e T-58, a un dosaggio di circa 0,1 gr/lt. Se il tenore alcolico è superiore, la cosa è decisamente più difficile, anche perché probabilmente si è arrivati a quella gradazione già usando le combinazioni di lieviti più tolleranti - che alla fine si sono comunque "arresi" al livello alcolico raggiunto. C'è da dire che si tratta di tipi di birre, da "meditazione", che richiamano un Porto o uno Sherry e che nella maggior parte degli esempi commerciali si presentano piatte. Per chi desidera le bollicine anche in questo caso, spesso non resta che la carbonazione "artificiale".

E ora non resta che assaggiare la nostra super-birra... ma non subito: anche seguendo il consiglio per una fermentazione "pulita", si tratta di birre che beneficiano di un lungo periodo di affinamento. Ma la lunga attesa viene spesso premiata! ■



World Wide Stout, 18% alc (foto di Bernt Rostad su flickr, licenza CC BY-SA 3.0)

# CAMBRIDGE: Università, real ale, pub e bambini

a cura di Monica Dapiaggi

**E** finalmente ci siamo riusciti: tutto è pronto per le nostre sei settimane a Cambridge. Davide farà qualche settimana di vacanza e poi lavorerà da casa, io sono pronta per il Department of Earth Sciences della Università di Cambridge e il piccoletto è pronto per la permanenza alla nursery inglese. Com'è vivere in UK, anche se per un breve periodo? La scartoffie da produrre sono molto poche (dall'ottenere informazioni via email all'iscrizione al nido) e tutto sembra funzionare in modo sorprendentemente semplice, per noi italiani allenati a una burocrazia che definirei elefantiaca! Cambridge è un luogo magnifico per chi, come me, fa ricerca in Università: un'intera città raccolta intorno alla propria università è un sogno. Ma anche per i bambini non è malaccio...tantissimi parchi attrezzati, piscine al chiuso e all'aperto (!), un fiume con papere e cigni, parchi in città con tanto di mucche vaganti e un bel po' di pub real ale per fare felici mamme e papà.

A proposito...veniamo alle cose importanti...come ci siamo trovati con la birra, i pub et similia? La risposta è...benissimo, nonostante le complicate regole per i bambini nei pub. Per fortuna è estate e, con i pub dotati di giardino, è tutto molto più immediato.

Non è mai stato facile andare al pub con i bambini in UK: il pub è considerato un luogo di "perdizione", in cui i bambini non sono ammessi. Prima del divieto di fumo nei locali pubblici, c'era anche un problema di salute pubblica: o il pub aveva la cosiddetta "family room" in cui non si poteva fumare, o portare un bambino in un luogo chiuso, puzzolente e fumoso, pieno di gente ubriaca, non era propriamente educativo! Tenete conto del fatto che, al di sotto dei 18 anni, è vietato bere alcoolici e che il minore, anche se non beve, non ha accesso al pub fino ai 14 anni.

Con il divieto di fumo nei locali pubblici e, soprattutto, con il Licencing Act del 2003, le cose sono un pochino cambiate. Per spiegarmi meglio, ho bisogno di qualche definizione:

- 1) Licenced premises: è un luogo in cui vengono dispensati e consumati alcoolici; di solito, è il pub in toto
- 2) Bar Area: è il luogo in cui vengono acquistati gli alcoolici

Prima del Licencing Act del 2003, la presenza dei bambini e il consumo di alcoolici da parte loro era vietata solo nella Bar Area (ma non nelle Licenced premises), quindi per assurdo si poteva comprare una birretta a un bambino e portargliela da bere nella family room senza violare la legge! Ora la legge è fatta in modo da proteggere i minori (meno male!), quindi la presenza dei



La birra take-away (foto di Monica Bertinotti)

minori è vietata nella Bar Area e il consumo di alcoolici è vietato ovunque! C'è una piccola (ma sensatissima, secondo me) eccezione a questo: i 17enni, se sono al pub e stanno mangiando al tavolo con degli adulti, possono bere birra o sidro. Per maggiori informazioni, vi consiglio una visita a <http://www.hart.gov.uk/index/environment-and-planning/licensing/licensing-faq/regulatory-licensing-faq-children.htm>

In buona sostanza: i bambini posso entrare al pub, in genere prima delle 21, ma non nella Bar Area, a meno che non debbano andare al bagno e l'unico bagno disponibile sia proprio nella Bar Area. Di solito questo è segnalato da apposito cartello. Se c'è un giardino o un conservatory o una lounge, di solito i bambini sono ammessi in queste aree. Siate gentili e chiedete al vostro ingresso: se ci sono delle restrizioni, di luogo o di orario, ve le diranno più che volentieri...e siate comprensivi con i publican: la legge è davvero molto severa con loro, se sgarrano!

Alcuni consigli utili, sia che abbiate bimbi o che siate tra adulti: non esiste il servizio al tavolo, nemmeno per il cibo, che va ordinato al bancone (a meno che non siate in uno dei cosiddetti gastro-pub, votati al cibo più che alla birra) e si paga sempre in anticipo; aspettate il vostro



*The Elm Tree: "grandi birre - niente cibo - staff scorbutico" recita il cartello - ma in realtà il personale è gentile! (foto di Rosalba Gelardi)*



*Relax all'interno dell'Elm Tree (foto di Rosalba Gelardi)*

turno al bancone (saltare la coda è un'offesa da lavare col sangue) e, nel dubbio, chiedete ai vostri vicini se è il vostro turno; arrivate preparati (quando c'è traffico al bancone, non c'è nulla di peggio dell'indeciso che guarda le spine per interminabili minuti prima di scegliere...una pint of lager!); se volete chiedere consiglio, fatelo in orari non di punta (vi faranno anche assaggiare le real ale, ma non pretendete di farlo alle nove di sera in un pub con 15 spine!). Di solito, nei pub real ale che si rispettino, c'è una lavagna in cui sono segnate le birre presenti in quel momento, con la percentuale di alcool e il prezzo per pinta (la mezza pinta costa più della metà della pinta e a giusta ragione, dico io!). Tenete conto del fatto che un uomo che ordina una mezza pinta è considerato una specie di un quaraquaquà<sup>1</sup> (più a nord andate, peggio è), a meno che non siate in un pub con molte spine<sup>2</sup> e le vogliate provare tutte!

A Cambridge ci sono molti pub real ale (per un bell'elenco con tanto di mappa e commenti, andate su [http://cambridge.openguides.org/wiki/?Category\\_Real\\_Ale](http://cambridge.openguides.org/wiki/?Category_Real_Ale), ma molti sono aperti solo dalle 12 alle 14 e poi dalle 18 in poi, quindi non è sempre semplicissimo riuscire ad organizzarsi con i tempi, in caso di visite "multiple" nello stesso giorno.

C'è anche un festival CAMRA (in genere verso la fine di maggio), a cui siamo stati l'anno scorso: circa 200 tra birre e sidri, tutti quelli provati in condizioni eccellenti e...udite udite...uno spazio bimbi, nel quale gli adulti sono ammessi solo se accompagnati da un bambino!

Tra i pub consigliati dalla Good Beer Guide del CAMRA abbiamo evitato solo il St. Radegund, in King St., vietato ai bimbi perché essenzialmente costituito soltanto dalla Bar Area. E, come se non bastasse, è aperto solo dalle 17 in poi. Ne abbiamo provati anche parecchi non inclusi nella guida. Abbiamo anche scoperto che molti pub fanno anche il take away, alcuni con una specie di tetrapak (da 2 a 8 pinte!), altri in un qualsiasi contenitore, tipo quello del latte (vedi foto). Anche se non è un pub, ma un off-license, segnaliamo il Bacchanalia, 90 Mill Rd, dove ci sono sempre una o due real ale a disposizione per il take away, oltre a birre in bottiglia (e vini!) decisamente di qualità notevole.

<sup>1</sup> « Io ho una certa pratica del mondo; e quella che diciamo l'umanità, e ci riempiamo la bocca a dire umanità, bella parola piena di vento, la divido in cinque categorie: gli uomini, i mezz'uomini, gli ominicchi, i (con rispetto parlando) pigliainculo e i quaraquaquà... Pochissimi gli uomini; i mezz'uomini pochi, ché mi contenterei l'umanità si fermasse ai mezz'uomini... E invece no, scende ancor più giù, agli ominicchi: che sono come i bambini che si credono grandi, scimmie che fanno le stesse mosse dei grandi... E ancora più giù: i pigliainculo, che vanno diventando un esercito... E infine i quaraquaquà: che dovrebbero vivere come le anatre nelle pozzanghere, ché la loro vita non ha più senso e più espressione di quella delle anatre... Lei, anche se mi inchiederà su queste carte come un Cristo, lei è un uomo... »  
(don Mariano Arena al capitano Bellodi, "Il giorno della civetta", Leonardo Sciascia)

<sup>2</sup> La differenza tra un uomo e un quaraquaquà dipende dalla latitudine...in un pub londinese può essere accettabile bersi 3-4 mezze pinte, ma se andate a Glasgow non saranno meno di 10-12!



*Il St. Radegund (foto di Rosalba Gelardi)*



*All'interno del St. Radegund - off-limits per i bambini (foto di Rosalba Gelardi)*

## TRA I PUB VISITATI, CI SENTIAMO DI CONSIGLIARE DI TUTTO CUORE:

- 1) **Cambridge blue**, 85 Gwydir Street (<http://www.the-cambridgeblue.co.uk/>), una decina o più pompe, spine con birre straniere (dal Belgio agli USA, per capirci) e ottimo cibo (menu bambini senza patatine fritte obbligatorie), bellissimo giardino (il pub preferito dal nostro piccoletto e anche da me, devo ammettere). Baby changing facility. Hanno spesso ale introvabili.
- 2) **Kingston Arms**, 33 Kingston St (<http://www.kingston-arms.co.uk/>), bellissima atmosfera, bambini benvenuti, take away (con il vostro contenitore o anche con il tetrapak), simpatici avventori, cibo non provato (ma da quel che abbiamo visto, sembrava ottimo), giardino (in cui c'è un piccolo beer festival il primo weekend del mese), birra e menu antirecessione (una delle birre e uno dei piatti del menu vengono offerti a prezzo politico)
- 3) **Live and let live**, 40 Mawson Rd (<http://www.the-live.co.uk/>), niente giardino ma bambini ammessi, apre dalle 12 alle 14 e dalle 18 in poi. Hanno sempre un real cider e fanno take away con contenitore vostro.
- 4) **Elm Tree**, 16a Orchard Street (ma in realtà all'angolo tra Elm st e Eden st), piccolo, discretamente fornito, tavoli fuori dove i bimbi sono ammessi (dentro non abbiamo mai provato)
- 5) **Free press**, 7 Prospect Row (poco lontano dal precedente), nei tavoli fuori bimbi ammessi, dentro...come il precedente! Siamo andati in estate, in fondo...
- 6) **Geldart**, 1 Ainsworth Street (<http://the-geldart.co.uk/>), bar a sinistra vietato ai bimbi, ma lounge a destra permessa. Ottima selezione, di solito grandi nomi, ma se mi danno una Deuchars io mica mi lamento!
- 7) **Maypole**, 20a Portugal Place, pieno centro, vicino al parco giochi di Jesus Green. Ottima selezione, ma prezzi da centro città!
- 8) **Mitre**, 17 Bridge Street, ancora più in centro, bambini ammessi solo fino alle 18...ci siamo stati una volta sola: abbiamo bevuto molto bene, ma mi sembrava più un ristorante che un pub
- 9) **Green Dragon**, 5 Water Street, off the beaten track. Dall'altra parte del fiume rispetto al centro, ma vicino a un parco giochi (ebbene sì, bisogna accontentare un po' tutti!) e con un bel giardino sul fiume. Selezione birre non eccelsa (è un pub Green King), ma ben servite e ben tenute.
- 10) **Hopbine**, 11-12 Fair Street (<http://www.thehopbine.co.uk/>). Vicino a casa...l'abbiamo tenuto d'occhio perché stavano facendo dei lavori di ristrutturazione. Ha riaperto poco prima della nostra partenza...è una free house<sup>3</sup> dove i bimbi sono benvenuti (e anche gli adulti vengono bene accolti!). All'apertura avevano solo 4 pompe, ma contavano di ampliare l'offerta.

E le birre? Cosa abbiamo bevuto? Una o due pinte al giorno, niente di clamoroso, ma ce le siamo davvero godute. Vista la temperatura abbastanza mite, la scelta è spesso caduta su Golden ales e Summer ales, ma abbiamo provato un po' di tutto. Molte conferme e molte novità.



*Il Cambridge Blue (foto di Rosalba Gelardi)*

## Ecco la lista delle nostre preferite (da 4 stelle in su...massimo 5 stelle)

- Summer Sun (Coastal Brewery, Cornwall)
- Brewers Gold (Crouch Vale)
- American IPA (Harviestoun)... nonostante il nome!
- Inner City Green (Camden Town)
- Yankee (Rooster's)
- Pivo Estivo (Kelburn) la MIA brewery preferita
- Canterbury Jack (Shepherd Neame)... non me l'aspettavo così buona!
- Midsummer Ale (Saltaire), ma non la trovo sul loro sito
- Silver King (Ossett)
- Gold (Ossett)
- Landlord (Timothy Taylor), una certezza
- Bitter & Twisted (Harviestoun), un'altra certezza
- Un-obtainable perfection (Moonshine)
- Trashy blond (Brewdog), un dry hopping da urlo
- Summer Breeze (Crouch Vale)

Ci torneremo? Speriamo...

<sup>3</sup> una **free house** è un pub non legato a nessuna birreria, che compra e vende birre di sua scelta. Una **tied house** è invece legata a una particolare birreria e vende quasi esclusivamente le sue birre (come ad esempio i pub Green King), con in genere una o due guest ales. Invece per **pub chain** si intende una vera e propria catena di pub, tutti simili uno all'altro (tipo i Weatherspoon, per intenderci).

# BIRRIFICIO INDIPENDENTE

## ELAV

a cura di Giorgio Marconi

**N**on vogliatemene ma vi avevo avvisati! Nemmeno io a dire il vero pensavo che ne avrei parlato così presto, ma è stato forse il torrido caldo estivo di questa fine di Agosto a farmi decidere in questo modo.

Come anticipato quindi nell'ultimo articolo, sono a parlarvi del "Birrificio Indipendente ELAV" e delle sue birre, o almeno di quelle che mi è stata data l'opportunità di provare fino ad ora.

"ELAV" è un marchio registrato sin dal 2003, ma fino a poco tempo fa le birre, prodotte dapprima in Italia su licenza al "Birrificio Sguaranda" di Pagazzano e poi dal 2007 in Germania alla "Lauterbacher", non erano molto conosciute al di fuori del proprio Locale di mescita o al massimo della Provincia di Bergamo.

Da Settembre 2011, finalmente dico io, la produzione al di fuori dei patrii lidi verrà interrotta in modo definitivo, e scopriremo poco più avanti il perché.

Il Birrificio fisicamente si trova in Via Autieri d'Italia, a Comun Nuovo, vicino a Dalmine, in Provincia di Bergamo, proprio accanto al "piccolo" stabilimento di produzione della "Heineken Italia".

Ogni tanto mi immagino Antonio uscire dal suo Birrificio, guardare "Golia" ed essere felice di essere sì piccolo, ma con prodotti di certo molto, molto diversi dal gigante in questione, e notare che ho solo detto diversi con buona pace di chi pubblicherà l'articolo!

Per qualsiasi informazione vogliate su birre, attività del birrificio o altro, potete consultare il sito internet all'indirizzo [www.birraelav.com](http://www.birraelav.com).

La voglia di iniziare a camminare con le proprie gambe probabilmente è venuta ad Antonio e compagni molto tempo prima, ma è solo dal 2010 che "ELAV" inizia effettivamente la produzione con un piccolo impianto da 350 Litri utilizzato per forza di cose in cotta continua.

La produzione mensile iniziale si aggirava attorno ai 2.000 Litri, ma grazie anche ai successi degli ultimi periodi questa è passata ad essere attualmente di 7.500 e c'è la previsione, con il mese di Settembre dell'anno in corso di passare, grazie all'arrivo di nuovi fermentatori, alla non proprio miserrima quantità di 18.000 Litri al mese.

Questo permetterà loro, come anticipato poc'anzi, di far rientrare tutta la produzione in Italia eliminando la fetta lasciata fino ad ora obbligatoriamente in Germania.

Tutto è reso possibile grazie all'incessante lavoro di tutti i componenti dello staff del birrificio, che lavorano senza soluzione di continuità, arrivando a brassare tre volte al giorno per un totale di circa 50 cotte al mese.

Le referenze, per un birrificio così giovane non sono per



niente limitate, a mio parere personalissimo forse anche un po' troppe proprio perché appena nato, e con il rischio di non arrivare a mettere a punto completamente la birra che già si sta producendo e distribuendo, per la voglia di partire subito con il progetto della successiva.

Ribadisco che è un mio personalissimo parere e può darsi, che nel caso specifico, problemi di questo tipo non se ne verificheranno mai.

Le birre in produzione sono al momento, la "Punks do it Bitter", la "Grunge IPA", la "Jungle Ale", la "Celtic Mater", la "Indie Ale" e la "Reggae Stout", ma ci sono, già prodotte ma non ancora sul mercato, la "Black Metal" (una Imperial Stout da 8,5° vol), la "Techno" (una Double IPA da 9,5° vol) e la "Progressive" (un Barley Wine da 11° vol).

Se questo numero già piuttosto copioso di prodotti non fosse sufficiente, sempre dal fatidico mese di Settembre inizierà la produzione di due "Fresh Hop", birre stagionali delle quali al momento molto di più non so se non che saranno brassate utilizzando luppoli tedeschi scelti direttamente da Antonio e collaboratori in terra teutonica.

Due dei prodotti dell'"Indipendente" hanno avuto la bella opportunità di avere come vetrina uno degli eventi birrari più importanti in assoluto essendo presenti nella "delegazione" italiana al recentissimo (rispetto a quando scrivo ovviamente) "G.B.B.F." di Londra.

Questo è avvenuto dopo che Alex Liberati (proprietario del 4:20 e di Revelation Cat), insieme ai Birrai di "Gadd's Ramsgate Brewery" e di "Dark Star Brewing Co." si recarono, durante i giorni del "Primo Festival del gusto Saperi d'Europa" di Suisio, al "Clock Tower" di Treviglio ad assaggiare i prodotti presenti, e reputandoli più che gradevoli decise di inserirli nella "lista" delle birre da scegliere per questa occasione.

Non so di preciso come sia andata visto che non ero presente ad "Earls Court", ma se devo giudicare dai commenti letti sul sito ufficiale direi piuttosto bene.

Attualmente tutte le birre di "ELAV" sono distribuite all'interno dei due locali di proprietà e quindi come immagino ormai sappiate tutti, il "Clock Tower" e l'"Osteria della Birra" di Città Alta a Bergamo, mentre sono gli stessi



ragazzi del Birrificio che si occupano della distribuzione per gli altri locali che richiedono i loro prodotti.

Esiste inoltre uno spaccio di vendita diretta all'interno dei locali di produzione e per terminare la carrellata bisogna ricordare che la "Punks do it Bitter" e la "Grunge IPA", ma solo nel formato da 33cl (esistono infatti anche nel formato da 75cl ed in fusto), sono distribuite in esclusiva da "Eurosaga".

Archiviata la parte prettamente storica ed informativa sul birrificio, direi di passare alla degustazione dei prodotti a mia disposizione che immagino sia anche la cosa che interessa maggiormente.

Le birre che mi sono state date da provare (tutte in bottiglia da 33cl se non diversamente specificato) sono in ordine di degustazione la "Celtic Mater", la Punks do it Bitter, la "Jungle Ale" e la "Grounge IPA" e la "Reggae Stout", mentre al Berghem United Indi Pubs ho potuto assaggiare la nuovissima (in anteprima proprio al festival) "Black Metal".

La "**Celtic Mater**" è una birra dichiarata appartenente allo stile delle Koelsh con una gradazione in alcol per volume del 4,5%.

Vengono utilizzati per la sua produzione malti Pale e Pils e luppoli Citra e Saaz.

Si presenta all'aspetto con un bel colore dorato e velata per i lieviti in sospensione.

La schiuma è fine, con buona aderenza ma scarsa persistenza.

Quello che si ritrova nel bicchiere non corrisponde allo stile dichiarato, ma il prodotto non è per nulla male.

Al naso la componente mielata e di grano dal malto è contrastato da toni rustici e floreali rispettivamente dai luppoli americani e cechi utilizzati. Anche il fruttato non

richiama quello dello stile originario essendo molto più citrico ed agrumato al confronto, ma risulta comunque piacevole.

In bocca si presenta con un corpo medio e una carbonica non troppo invadente, mentre l'amaro è ben presente e svolge piuttosto bene la sua funzione di equilibrio.

Malto e crosta di pane in entrata contrastate da buccia di limone ed agrumi e da nette punte "verdi".

Un po' "cicciona" se confrontata con una Koelsh teutonica e con caratteristiche molto diverse, ma sicuramente un prodotto divertente, ancora aggiustabile a mio avviso, ma se non si ha Colonia troppo nella mente e nel cuore, fa la sua figura.

La "**Punks do it Bitter**" al contrario di quello che potrebbe far pensare il nome (magari solo a me), è dichiarata come Blond Ale con una gradazione in alcol per volume del 4,3%.

Per la sua produzione vengono utilizzati malti Pale, Monaco e Crystal e luppoli EK Goldings, Amarillo e Cascade.

Si presenta con un colore a cavallo tra il dorato e l'ambrato, velata per le sospensioni e con una schiuma fine, compatta, cremosa, aderente, persistente, quindi con tutte le "cosine" al posto giusto.

Al naso è piacevole, intensa, fresca ed aromatica con un iniziale caramello che ci apre a toni agrumati dovuti ai luppoli americani utilizzati copiosamente in aggiunta all'unico inglese presente. Questi ci donano note di mandarino, pompelmo rosa ed erbacee intense.

In bocca il malto non si fa sentire come mi aspetterei arrivando solo in un secondo momento, ci accoglie infatti un fruttato intenso di frutta gialla, tropicale e ancora

agrumi che chiude in un finale decisamente amaro di radice ed erbaceo, dopo una fugace "passata" su toni di caramello dal malto.

È una birra che si fa bere piuttosto bene, anche se mio avviso la massiccia ed intensa componente amara tende, asciugando troppo la bocca e rendendola un po' ruvida, ad accorciare la bevuta e non lasciando che il prodotto si sviluppi come potrebbe sulla lingua e nel retrogusto.

La "**Jungle Ale**" viene dichiarata appartenente allo stile delle Belgian IPA con una gradazione in alcol per volume del 5,1%.

Si presenta all'aspetto con un colore ambrato molto scuro, quasi mogano, torbida per i molti lieviti in sospensione e con una schiuma a bolle medie, con buona aderenza e persistenza.

Al naso è in evidenza il malto con toni caldi, seguito da note speziate e di lievito.

Il fruttato è di frutta scura, agrumi e frutta secca, mentre il luppolo è presente con note erbacee non molto intense.

Si presenta in bocca con un corpo rotondo dominato dal malto e dal fruttato, con una carbonica presente ma non invadente.

L'amaro del luppolo, di tipo erbaceo, non arriva all'equilibrio con la parte maltata essendo leggero e non molto lungo, quindi la bocca non risulta pulita in modo tale da avere una bevibilità elevata.

La parte dei luppoli è data da Fuggle, Simcoe e BramlingX, mentre per i malti abbiamo Pale, Monaco e Crystal.

Anche in questo caso abbiamo un prodotto interessante ma migliorabile sia come lunghezza che come pulizia del palato.

Stavolta non dico una parola sull'attinenza allo stile perché prima dovrebbe essere qualche birraio belga a spiegarmi cosa accomuna le Belgian IPA ad ora presenti sul mercato.

La "**Grunge IPA**" viene collocata dal produttore nella categoria delle American IPA con una gradazione in alcol per volume del 6,3%.

Vengono utilizzati in produzione malti Pale e Crystal e luppoli Amarillo e Columbus.

Si presenta all'aspetto con un colore ambrato carico che vira verso il marrone, molto velata per le sospensioni e con una bellissima schiuma cremosa e persistente.

Al naso è intensa e complessa, con il malto inizialmente che la fa da padrone con note tostate e di caramello, accompagnate dalla forte aromaticità tipicamente americana dei luppoli utilizzati, una decisa presenza alcolica e leggere note di legno.

In bocca è potente, anche in questo caso un po' troppo corta ma piacevole, con una buona componente maltata iniziale, con note quasi di toffee, contrastata dalla componente erbacea e rustica pungente del luppolo che anche in questo caso non dona però una perfetta pulizia al palato.

Buon prodotto, anche stavolta sicuramente migliorabile ma gradevole, ma a mio avviso un po' distante come caratteristiche dallo stile di riferimento.

La "**Reggae Stout**" è una birra dichiarata appartenete allo stile delle Stout, per la precisione Dry Stout, con una gradazione in alcol per volume del 5%.

Viene brassata utilizzando malti Pale, Chocolate e Roasted e un solo luppolo di origine inglese, il Fuggle.

Si presenta all'aspetto con un colore marrone scurissimo tendente al nero e una schiuma molto fine, compatta,



non molto duratura di color nocciola.

Al naso la fanno da padrone i malti con note di legno bruciato e caffè, con un intrigante sentore di nocciola a completare.

In bocca è di corpo non troppo esile, con una carbonica piacevole.

Risulta morbida, sensazione che da una Dry Stout io sinceramente non mi aspetto, ma a parte questo lo sviluppo aromatico è piacevole, con toni di caffè, frutta secca, tostati, ed una buona componente amara nel finale giocata in accordo tra il luppolo ed i malti tostati.

Prodotto gradevole, di grande bevibilità, con sensazioni boccali non esattamente da Dry Stout e note aromatiche un po' particolari per questo stile ma molto ben fatta.

La "**Black Metal**" l'ho provata in fusto alla presentazione in anteprima durante l'United Indi Pubs a Nembro, ed è per questo che Max Faraggi probabilmente un po' mi odierà per essere arrivato così tardi con la consegna dell'articolo.

Appartiene secondo il produttore allo stile delle Imperial Russian Stout con una gradazione in alcol per volume dell'8,5%.

I malti utilizzati per la sua produzione sono Pale, Crystal e malti tostati, mentre il luppolo è un americano di grande carattere come il Chinook.

Non sto a dilungarmi troppo nella spiegazione di questa birra perché le condizioni ambientali del momento nel quale l'ho provata non erano le più favorevoli, dico solo che pare un prodotto nato bene, sulla buona strada, anche se manca ancora della complessità che caratterizza le migliori birre appartenenti a questo genere.

In conclusione devo dire che l'assaggio dei prodotti del "Birrificio Indipendente Elav" è stato interessante.

I ragazzi sono partiti da poco e qualcosa è certamente ancora da mettere a posto, ad esempio quasi tutti i prodotti mi sembrano peccare leggermente in lunghezza e profondità e, pur essendo birre di bassa o relativamente bassa gradazione, la sensazione alcolica è fin troppo presente.

Penso che se il buongiorno si vede dal mattino, considerato anche il fatto che i prezzi al pubblico sono veramente concorrenziali, di strada ne possano fare e molta.

Torno solo su una considerazione fatta nella prima parte dell'articolo.

Mi concentrerei sul mettere a punto al 100% i prodotti già in essere prima di crearne altri, poiché se si arriva ad avere troppo in fretta una gamma di birre molto ampia, credo sia difficile tornare indietro e lavorare sulle prime nate con la stessa energia e lo stesso tempo dell'inizio.

Vero è, però, che io non sono un birraio e non lo sarò mai, cerco di dare la mia opinione con il miglior spirito di collaborazione possibile, sta poi alla controparte capire se le mie opinioni possono interessare, essere utili, o meno.

Conoscendo però Antonio come persona aperta ed umile, e sapendo che è lui stesso la prima persona che vuole che i suoi prodotti siano di alta qualità, immagino che quantomeno leggerà le mie parole prendendole in considerazione, tantopiù che da notizie apprese recentemente so per certo che il lavoro di sistemazione dei prodotti della gamma è già in essere e sta procedendo alacremente.

Con questi presupposti penso proprio che del "Birrificio Indipendente ELAV" sentiremo ancora parlare bene in futuro. ■



# *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! Parte III – Sicilia

a cura di **Francesco Donato**

**U**na regione dal vasto e intrigante patrimonio enogastronomico come la Sicilia, non poteva non manifestare anche in campo birrario il suo fervore e la sua abilità. Tanti i birrifici sparsi sul territorio siciliano, alcuni dei quali tra i primi ad essere attivi nell'intero meridione. Anche dal punto di vista dei locali che offrono birra di qualità, la regione si esprime su buoni livelli, con Palermo lanciaatissima nel suo ruolo di guida per l'intero movimento brassicolo siciliano. E proprio da Palermo iniziamo la nostra consueta carrellata di birrifici e birrerie!

**PALERMO:** Capoluogo della Regione e quinta città più popolosa d'Italia, Palermo fa leva sulla sua storia millenaria che la colloca tra i centri di maggiore interesse culturale di tutto il bacino mediterraneo, grazie al suo notevole patrimonio artistico che spazia tra arabo, normanno, barocco e neoclassico.

Anche dal punto di visto birrario, Palermo si conferma tra i punti di riferimento dell'intera isola, con buona concentrazione di locali e birrerie, ed un'interessante susseguirsi di eventi (degustazioni, corsi, concorsi HB) organizzati dall'Associazione Cerere (da sempre impegnata nella divulgazione della cultura birraria in città) spesso in collaborazione con MoBI e con la partecipazione di Kuaska.

Tanti i locali, tutti locati al centro e tutti molto dinamici in ambito birrario. Tra quelli storici segnaliamo il Belle Epoque del sommelier Carlo Guttadauro, sito in Via D'Amelio. Locale semplice ma molto accogliente, con



*Marco Gianino (a sin.) del birrificio Yblon  
insieme a Francesco Donato*

una buona proposta gastronomica che spazia dalla carne a prodotti di qualità (formaggi e salumi) e dotato di una considerevole presenza di etichette (da questo punto di vista il più fornito di Palermo).

Nella centralissima Via della Libertà troviamo invece L'Oliver Wine Bar, gestito dalla brava sommelier Francesca Bacile. Cucina di alto livello e una cantina di vini molto fornita sono stati i punti di partenza di questo locale, che ha saputo affiancare a ciò anche un'eccellente scelta di birre di qualità, con interessante rotazione di spine e un costante susseguirsi di eventi capaci di dare una scossa all'intera scena birraria dell'isola.

Di recentissima apertura è invece Spillo, primo ambizioso e intrigante progetto di brewpub in città. Il locale sorge in un vecchio oratorio in pieno centro storico e,



## 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)

oltre ad una ricca selezione di etichette in bottiglia, affianca otto spine tra le quali si fanno notare le due birra ad alta fermentazione prodotte all'interno del locale. Cucina interessante, con un'originalissima rivisitazione in chiave siciliana di molte pietanze. Tutti abbastanza noti in ambito birrario i fondatori del progetto: Nicola Mante, Michele Cartaino, Sergio Raciti e Mauro Ricci (punto di riferimento dell'Associazione Cerere). Per la consulenza sulle spine il progetto si affida alla sapienti mani di Alessandro Picciotto (birraio del birrificio Wild Spirit di Bagheria, per anni unico birrificio della provincia, la cui produzione è stata sospesa nel 2006).

Altro locale storico è il Mikalsa, che sorge nel quartiere Kalsa, uno tra i luoghi più affascinanti e antichi della città. Proprio al Mikalsa, Kuaska tenne la sua prima degustazione birraria nel 2004. Da segnalare anche Luppulo, sito in via Manin.

**CATANIA:** Sulla costa orientale della Sicilia, ai piedi del vulcano Etna (il più alto d'Europa), sorge Catania, seconda città più popolosa dell'isola. Catania gode di una rinomata vita notturna, con un numero di locali inferiore in Italia per densità solo a Milano. Purtroppo, in quanto a birrerie artigianali, in città mancano veri e propri punti di riferimento, anche se il fermento sviluppatosi intorno alla birra artigianale un po' ovunque sta portando anche nella città etnea alla nascita di nuove realtà, ancora però troppo acerbe per meritare menzione. Sul fronte birrifici, in città dal 2009 è attivo

il Birrificio del Faro di Francesco Moro e Adolfo Alberti che produce due tipologie di birra, la Katane e la Conca d'oro. In provincia da segnalare senz'altro la Caverna del Mastro Birraio di Giacomo Grasso. Per anni unico esempio di brewpub nell'intera isola, La Caverna si trova nella bella Acireale ed è aperta ufficialmente dal 2004 (Kuaska la visitò poche settimane dopo l'apertura).

**MESSINA:** Completamente ricostruita dopo il devastante terremoto del 1908, Messina rappresenta la cosiddetta Porta della Sicilia. Le sue vicende birrarie sono legate da decenni al destino della famiglia Faranda e dello stabilimento di via Bonino, solo ultimamente riacquisito dai Faranda dopo essere stato per anni nelle mani di un grosso gruppo industriale. Per il resto ben poco da segnalare in città, mentre in provincia la situazione cambia, soprattutto sul versante tirrenico con la presenza di due ambiziosi progetti. Il primo è il Tequila Pub a Torregrotta, una birreria abbastanza dinamica che offre un discreto numero di etichette di qualità. Il secondo è il Fermento pub a San Filippo del Mela, ottima rotazione di spine artigianali e carta delle birre in continua evoluzione.

**RAGUSA:** Ricostruita dopo il terremoto del 1693 in due grandi blocchi, Ragusa superiore e Ragusa Ibla, Ragusa è il capoluogo di provincia più a sud d'Italia. Vive di una buona scena birraria sia in città che in provincia, confermandosi una delle zone siciliane più



Francesco, Kuaska e Mauro Ricci all'Oliver Wine Bar



*L'impianto del brewpub Spillo*

attive ed in fermento (discorso che naturalmente investe l'intero settore enogastronomico). Per quanto riguarda i birrifici, a Vittoria, in provincia, troviamo il birrificio Paul Bricius, storica realtà della scena siciliana nata nel 2004 per mano di quattro amici appassionati (Fabrizio Traina, Paolo Trainito, Pierpaolo Licitra e Luigi Carrubba). L'impianto del birrificio è totalmente auto-costruito artigianalmente ed attualmente sono in produzione tre tipologie di birra. A Modica invece sorge il giovane birrificio Rocca dei Conti che produce la birra Tarì in ben sei tipologie diverse. Dopo una significativa esperienza da homebrewer, Fabio Blanco avvia il birrificio nel gennaio del 2010. L'ultima realtà a sorgere è il birrificio Yblon a Marina di Ragusa. Anche in questo caso, il giovane birraio Marco Gianino arriva da un'importante e ricca di soddisfazioni gavetta da homebrewer. Una sola birra al momento in produzione, la Trezero.

Per quanto riguarda i locali, il Lucernaio da ben 20 anni rappresenta il punto di riferimento birrario per la zona, grazie alla passione del publican Gianni Tumino. Tantissime etichette (da 80 a 100) con particolare dedizione al prodotto belga. A Marina di Ragusa invece troviamo Sodo, una giovane realtà molto fornita (circa 100 referenze) che strizza l'occhio alle nuove tendenze senza tralasciare la tradizione.

OGNUNO DI VOI PUO' CAMBIARE IL MONDO!

SCEGLIAMO LA MIGLIORE  
BIRRA BELGA PER VOI!



*L'interno del brewpub Spillo*

**AGRIGENTO:** Fino al 1927 chiama Girgenti, Agrigento è una delle provincie siciliane più ricche di fascino, custodendo uno dei siti archeologici più rappresentativi della civiltà greca classica, la Valle dei Templi. A Raffan-dali, in provincia è attivo dal 2007 il progetto La Terra e il Sole, un brewpub che produce cinque tipologie di birra. A Sciacca, invece sorge una storica realtà isolana, il birrificio Ceria di Gaspare Greco e Arturo Politi, che recentemente ha ripreso a produrre dopo un lungo periodo di inattività. Da segnalare inoltre il Birrificio Ibleo, un nuovo progetto pronto a partire ad Augusta (Siracusa) e l'importante apporto fornito alla scena da due realtà trapanesi ormai fuori produzione: Il Birrificio Naxos di Valentino D'amico a Mazara del Vallo e il Birrificio Erix a Trapani. ■

**APPUNTAMENTO AL PROSSIMO  
NUMERO CON LA SCENA BIRRARIA  
DI MOLISE E BASILICATA!**



*Murales nel quartiere Kalsa  
(foto di Gabriella Alu, licenza CC BY-NC-ND 2.0)*

# CAMPIONATO NAZIONALE HOMEBREWING



**C**on l'ultima "tappa" (il Concorso di Nembro del 4 dicembre) si è concluso il primo campionato nazionale di homebrewing, organizzato da MoBI. L'evento – il primo e unico del genere in Italia, e probabilmente non solo! – si è articolato sui sei principali concorsi di homebrewing organizzati da MoBI in collaborazione con altre realtà locali. In occasione di ciascun concorso sono stati assegnati punteggi per vincitore e piazzati (un po' come in un Gran Premio di Formula 1) fino ad arrivare alla classifica finale. Una competizione estremamente combattuta, tanto che dopo un anno di sfide si è giunti alla fine del campionato con i due migliori homebrewers esattamente a pari punti!. E' stato possibile determinare il vincitore, come da regolamento, solo calcolando la media delle votazioni complessive di tutte le birre presentate nei vari concorsi. Campione Italiano è quindi risultato Egidio Latronico (in arte Ken75), già attivo partecipante del newsgroup [it.hobby.birra](http://it.hobby.birra) nei suoi anni d'oro e tornato più di recente alla produzione casalinga – con eccellenti risultati! Altrettanto bravo il "quasi-campione" Roberto Conconi (conco), e il terzo classificato Maurizio Caselli (Scott), entrambi attivi frequentatori del forum Area-birra. A tutti e tre è andato l'ambito premio "Birraio per un giorno", ossia realizzeranno nel 2012 sull'impianto del Birrificio una cotta di una ricetta a propria scelta. Tale cotta verrà imbottigliata (e infustata) e rivenduta con etichetta speciale dal Birrifi-

cio Baladin con il loro nome. Complimenti anche agli altri piazzati (alcuni fino all'ultimo in lotta per il titolo) e a tutti i partecipanti: per loro la soddisfazione di aver contribuito con le loro produzioni e i loro entusiasmi alla riuscita di questa manifestazione... e una possibilità di rivincita per il Campionato 2012!

**CAMPIONATO NAZIONALE HOMEBREWING**

**www.movimentobirra.it**

E' 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) - maggio (Sotto 50 OG)
- \* Concorso Una Birra in Versilia - giugno (Soli "tedeschi")
- \* Concorso di Piossè (CN) - luglio (Guerra dei Cloni II)
- \* Concorso Buonconvento (SI) - settembre (tutti "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. maggiori dettagli su <http://www.movimentobirra.it/cihb.aspx>

## LA CLASSIFICA DEFINITIVA CAMPIONATO 2011

(la classifica completa su <http://www.movimentobirra.it/cihb2011.aspx>)

### CAMPIONE ITALIANO HOMEBREWING 2011:

Latronico Egidio (ken75) punti 35

(\*) media generale dei voti di tutte le birre presentate:  
35,77

### SECONDO CLASSIFICATO:

Conconi Roberto (conco) punti 35

(\*) media generale dei voti di tutte le birre presentate:  
34,77

### TERZO CLASSIFICATO:

Caselli Maurizio (Scott) punti 34

4 Conforti Francesco (isenbeck) 28

5 Queirolo Mauro (ed stark) 25

6 Restelli Ivano (yngwie) 21

7 Pomposini Matteo (kuntz) 19

8 Caffi Claudio (klaus) 18

9 Capuano Mario (ernia61) 16

9 Corbo Gianriccardo (scustumatu) 16

11 Intravaia Maurizio (beermarrè) 14

11 Romeo Giuseppe (Gufo2009) 14

13 Alfeo Vincenzo (apu) 13

13 Baliani Paolo (PiviP) 13

13 De Maldè Andrea (demus) 13

13 Manca Italo (Ichnos) 13

17 Mattavelli Gian Luigi (essoruta) 10

17 Melis Alessandro (Alessandro HBS) 10

19 Caruso Cristian (carusocri) 9

19 Crippa Andrea (xodc) 9

19 Marzullo Gianluca (ciullo) 9

19 Spadaro Giancarlo (giancarlo\_pa) 9

19 Terrenghi Davide (terry) 9

24 Carraro Pierpaolo (paolo meba) 8

24 Ciravegna Davide (Cirà's) 8

24 Gonano Fabrizio (fabrigon) 8

24 Ruspantini Roberto (RobyBeer) 8

28 Bo Pier Felice (diabolik) 7

28 Guiot Marco (Sakkara) 7

28 Martinello Daniele (fight\_gravity) 7

31 Garavaglia Christian (Chri) 6

31 Gatti Davide (dido77) 6

31 Mensi Luigi (TNT650R) 6

34 Bertolini Mauro (Meuro) 5

34 Donelli Fabio (oibaf87) 5

34 Fila Ivan (Spiderweb) 5

34 Licata Gianni (maltis-glt) 5

34 Nannipieri Stefano (stefanon) 5

34 Polvara Luca (elvis) 5

34 Travertino Simone (MGN) 5

### ATTRIBUZIONE PUNTEGGI:

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

### LE "TAPPE" DEL 2011:

Concorso di Nembro (BG) - 8 maggio (Sotto 50 OG)

Concorso Una Birra in Versilia - 5 giugno (Stili "tedeschi")

Concorso di Piozzo (CN) - 23/24 luglio (Guerra dei Cloni II)

Concorso Buonconvento (SI) - 11 settembre (stili "belgi")

Concorso di Palermo - 30 ottobre (stile libero)

Concorso natalizio di Nembro (BG) - dicembre (Birre "natalizie")

### CALENDARIO DEL CAMPIONATO NAZIONALE HOMEBREWING 2012

Concorso della Merla (Montegioco AL) - gennaio (idromele)

Concorso Genova - febbraio/marzo (ricetta GNHB 2011)

Concorso di Nembro (BG) - maggio (Sotto 50 OG)

Concorso Una Birra in Versilia - giugno (Stili "USA")

Concorso di Piozzo (CN) - luglio (Guerra dei Cloni III)

Concorso Buonconvento (SI) - settembre (stili "belgi")

Concorso di Palermo - ottobre (stile libero)

Concorso natalizio di Nembro (BG) - dicembre (Birre "natalizie")

# RESTOBÌÈRES: le birre assolute protagoniste della vera cucina di Bruxelles

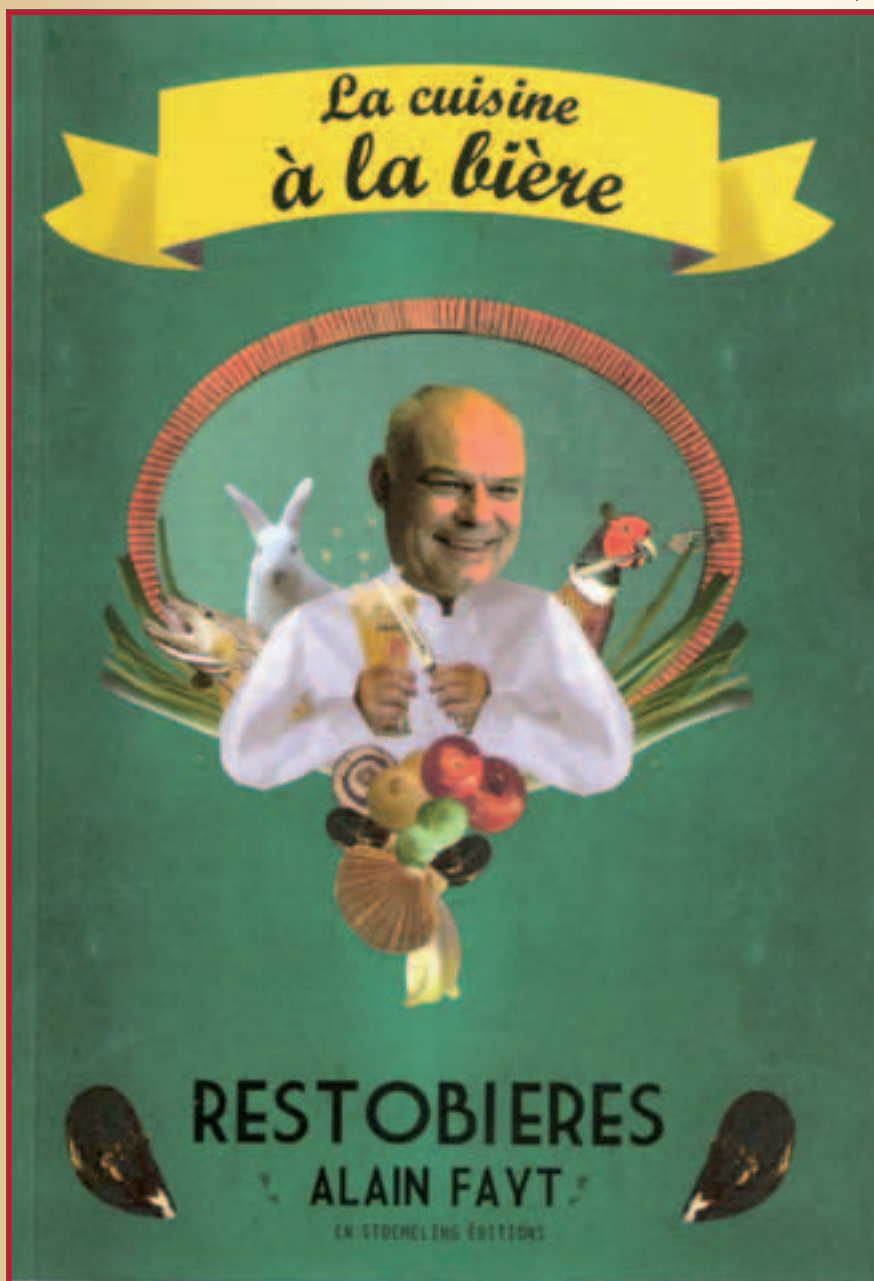
a cura di Lorenzo Dabove "Kuaska"

**S**e siete nella capitale d'Europa e volete fare un tuffo nel passato per rivivere, per una sera almeno, l'atmosfera festosa e godereccia di quando "Bruxelles bruxellava" il posto giusto per voi non può che essere il Restobières, nel cuore del popolare quartiere Marolles, precisamente in Rue des Renards, una

piccola strada in salita che parte dalla Place Jeu de Balle, l'ampia piazza del mercato delle pulci, per finire nella brulicante rue Haute. Qui officia il mitico Alain Fayt, "le roi des blagues", il re delle barzellette, eletto miglior chef della città, non dai giornalisti ma dai suoi stessi colleghi!

Ancor prima della sua celebrata cucina, Alain si vanta orgogliosamente di essere uno dei maggiori collezionisti belgi sia di reperti legati al mondo della birra (bicchieri, bottiglie, vassoi, targhe, gadget, ecc.) sia di utensili delle nostre nonne come, solo per citarne un paio, tritacarne e macinini da caffè, tutti in bella e deliziosamente caotica mostra nel piccolo ristorante, sparsi un po' dappertutto, dalle pareti al soffitto e per fino nel sottoscala. Ho volutamente lasciato per ultima, la sua straordinaria ed unica nel suo genere, iperfotografata collezione di scatole di biscotti raffiguranti i reali del Belgio.

In questo ambiente genuino e magico, l'estro culinario e la personalità istrionica ed imprevedibile di Alain si possono esprimere ai massimi livelli, regalando ai fortunati commensali serate indimenticabili e momenti indelebili nei loro ricordi. Qui troverete i veri piatti della tradizione bruxellese, non ho detto belga ma proprio bruxellese, come lo Stoemp, una specie di purea di patate e cavoletti arricchita da dadini di pancetta affumicata o uno dei piatti più antidietetici del pianeta, le Choesels (testicoli del vitello) cucinati nel Lambic et nel Madera assieme a , tra l'altro, petto e rognone di vitello, petto di agnello nonché con coda e e pancreas





*Cena al Restobieres  
durante il viaggio  
organizzato dalla  
Compagnia della Birra*

di manzo! Immane poi, per finire, uno zabaione tiepido alla krik coreograficamente preparato davanti ai clienti, a fuoco vivo, con uova, burro, zucchero di canna e krik dolce.

Da tempo Alain mi parlava di sentirsi pronto a cedere alle sempre più pressanti richieste di scrivere un libro con le sue ricette più veraci di "cuisine à la bière". Ed ecco che finalmente il libro è uscito, pubblicato dalle Edizioni Stoemeling, casa specializzata in tutto ciò che riguarda la vita bruxellese. L'opera rispecchia in tutto e per tutto la personalità e il mondo fatato di Alain. Non mancano infatti poesie, battute e giochi di parole (nei quali Alain è un vero maestro) che fanno da corredo naturale alle più svariate ed accattivanti ricette, più di 50 tra antipasti, piatti, dessert e salse, tutte rigorosamente alla birra. Un gran bel libro, oltretutto splendidamente e spiritosamente illustrato da tre bravissime disegnatrici, tra cui la figlia Aurélie della quale Alain va giustamente fiero.



*Alain prepara il suo mitico zabaione alla krik*



*La collezione di scatole di biscotti raffiguranti i reali del Belgio*

Last news per chi volesse provare l'esperienza Restobières. Alain ha coronato il sogno di aprire al n. 3 di Rue des Renards, di fronte al vecchio ristorante, una seconda location più ampia e con più adeguato spazio per cucinare, adibita a ristorante mentre la vecchia al n.32, è diventata un caratteristico "bar à bière" in puro stile buxellese "ça va sans dire"!

*Kuaska*

**Alain Fayt, "la Cuisine à la Bière",  
En Stoemeling éditions, Bruxelles 2011**

**<http://www.restobieres.eu>**





## 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)

## BIRRANDO GUSTANDO

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

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

sito in allestimento



## ASSOCIAZIONE BREWLAB

**La primavera è rosa**

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

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

# IL CIRCOLO DEL LUPPOLO



L'inverno sta arrivando ed il Circolo del Luppolo si prepara per i grandi eventi con la birra artigianale:

## È NATA!

la seconda birra del Circolo!

Dopo il grande successo dell'AmaramA (la prima birra realizzata) abbiamo replicato con un'altra birra, chiara, fresca, giovane e molto, molto profumata, senza luppoli da amaro, ma solo luppoli a fine bollitura in grandi quantità: Citra e Chinook!

È inutile dire che è buonissima e che il successo è stato tale da far "evaporare" le oltre 1200 bottiglie in pochissimo tempo. Per la realizzazione di questa birra dobbiamo ringraziare tantissimo Carlo del birrificio di Corte Pione a Castellucchio (MN) per la sua disponibilità e per la pazienza che ha avuto nei nostri confronti.

Ma non è finita, perché a fine anno arriverà la terza birra del Circolo, un barley wine in tiratura limitatissima, intensa e scura come le notti invernali della pianura, il suo nome è: **"OssessO"**

Si è inoltre appena concluso il corso di degustazione della birra artigianale tenutosi presso "Il Pensatoio" di via Accademia a Mantova, colgo l'occasione per ringraziare le titolari Sandra e Laura e tutti i partecipanti, nonché Mirco Marconi per aver partecipato alla cena conclusiva presso la Nuova Osteria Tripoli.

## EVENTI:

**17 NOVEMBRE:** cena con il Birrificio "Foglie d'Erba" di Forni di Sopra (UD)

**22 DICEMBRE:** sontuosa cena di Natale

**19 GENNAIO:** cena speciale con birrifici artigianali tedeschi (sconosciuti in Italia)

**21 FEBBRAIO:** cena "palindroma" di Martedì grasso, extra muros con tutte le birre del Circolo ed oltre

**15 MARZO:** cena "Vino VS Birra" 2° Atto

**19 APRILE:** cena con il Birrificio "Un Terzo" di Candelo (Biella)

Il sito di riferimento sempre aggiornato sulle ultime iniziative del Circolo è: [www.circolodelluppolo.net](http://www.circolodelluppolo.net)

Oltre a ringraziare l'oste Moreno (Nuova Osteria Tripoli) per la sua enorme disponibilità, ringrazio tutti i soci che con la loro grande passione mantengo sano e vivo lo spirito del Circolo del Luppolo.

**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](mailto:info@circolodelluppolo.net)**

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

**Birra artigianale ad alta fermentazione, non filtrata e non pastorizzata.**

**Ingredienti:**  
acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito

**OG 1052**  
**FG 1010**  
**ALC. 5,5% Vol.**  
**IBU 30**  
**EBC 10**

**Prodotta da:**  
Corte Pione snc  
Strada Pione, 37  
Castellucchio (MN)  
Cod. Accisa: IT00MNA00033W

**Per Conto di:**  
Il Circolo del Luppolo  
Via T. Folengo, 37  
Tripoli di San Giorgio (MN)



# TAFAT

la birra del Circolo



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

**Birra entusiasmante, chiara con aromi agrumati e tropicali provenienti dai luppoli Citra e Chinook. Sempre facile da bere ed ottima con pesce, carni bianche e fritti.**

**Temperatura di servizio 10/12° C**

**Conservare al fresco e al riparo dalla luce**

**Da consumare pref. entro:**  
15/10/2012  
Lotto N. 002  
Imbottigliata il:  
15/10/2011

**LAV.15/16 COM.4/2011**

# BEER EMOTION

Autunno fitto d'impegni per l'Associazione Beer Emotion!

Il 29 e 30 Ottobre scorso, Palermo è stata teatro della tappa siciliana del concorso Nazionale HB organizzato dal MoBI, e l'associazione Beer Emotion non ha voluto perdere occasione per vivere due giorni di assoluto interesse! Oltre al concorso, svoltosi domenica mattina nei locali dell'Olive wine bar di Francesca Bacile, il programma prevedeva serate di degustazione e presentazioni di birre presso la birreria Spillo, nuova realtà del panorama siciliano, con tre illustri ospiti: Kuaska, Davide Bertinotti e Manuele Colonna. Una bellissima esperienza che porterà a nuove interessanti collaborazioni tra Beer Emotion e Cerere!

Novembre invece sarà un mese quasi storico per gli appassionati calabresi, in quanto sarà la prima volta di Kuaska in Calabria. Due le date previste, al Rubirosa di Vibo Valentia il 28 Novembre, e al Birri Basta di Reggio Calabria il 29 Novembre. Su questi importanti eventi forniremo un bel resoconto sul prossimo numero!



**Presidente: Francesco Donato**

**Via S. Giuseppe, tr.VI, 10**

**89100 Reggio Calabria**

**tel.: 328 2665958**

**E-Mail [info@beeremotion.com](mailto:info@beeremotion.com)**

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



*La giuria del concorso*



*Kuaska ospite di Beer Emotion*



## 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)**

# LA PINTA MEDICEA

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

[www.facebook.com/pintamedicea](https://www.facebook.com/pintamedicea)

Con l'inizio dell'autunno abbiamo ripreso a pieno ritmo le attività consuete, con qualche piccola novità. Infatti stiamo cercando di mettere in piedi una serie di incontri didattici su temi birrari interessanti ma poco affrontati. Il primo di questi incontri sarà il 10 novembre alla Birroteca di Greve in Chianti, con una serata dal titolo La bevo o la butto? sui difetti e non-difetti delle birre. Il docente sarà Alberto Laschi che alternerà i momenti teorici alla degustazione guidata di alcune birre "particolari", selezionate per l'occasione. Questa prima proposta è piaciuta molto, abbiamo già esaurito i posti disponibili e stiamo pensando di replicare a Gennaio.

Il 31 ottobre ci sarà la festa di Halloween al Punto Birra di Pistoia: trascorreremo la notte delle streghe tra ottime birre da tutto il mondo e musica dal vivo.

Inoltre, grazie alla Birroteca di Greve, stiamo organizzando il 18 dicembre un pullmann da Firenze per partecipare in libertà, senza vincoli di "palloncini" e tasso alcolemico, a Birre Sotto l'Albero a Roma.

Naturalmente sta continuando anche la normale programmazione dei vari corsi. In questo momento abbiamo in ponte due corsi per homebrewer principianti, uno a Firenze e l'altro a Pistoia. Qui Fabio insegnerà due tecniche di base per fare la birra in casa: il metodo con il kit luppolato e quello estratti più grani, più qualche accorgimento per personalizzare le ricette e ottenere birre originali anche usando solo il kit.



A breve abbiamo in programma anche un corso di degustazione in quattro serate di due ore l'una, dedicate alla birra di qualità in cui cercheremo di trattare i temi principali:

- 1° serata) La birra: storia, produzione e degustazione;
- 2°) Le tre grandi famiglie del mondo della birra. La bassa fermentazione;
- 3°) La birra italiana e il fenomeno della birra artigianale. L'alta fermentazione;
- 4°) Le birre trappista e d'abbazia. La fermentazione spontanea e l'homebrewing.

Infine abbiamo modificato il sito dell'associazione in modo da dare più spazio agli eventi organizzati dai nostri amici. Il nostro obiettivo è cercare di offrire una panoramica sempre più ampia di quello che succede in zona, di comunicare le attività degli altri gruppi e segnalare gli eventi birrari più rilevanti a livello nazionale.

**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.lacompagniadelluppolo.it](http://www.lacompagniadelluppolo.it)  
info e prenotazione 3387291134  
o iscriviti alla pagina fb de "la compagnia del luppolo"**

## 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)



## BEERBANTELLI

*Presidente:* Marco Valenti

c/o De Simoni - via Brera 20  
20010 Cornaredo (MI)

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

<http://www.beerbantelli.it>

## BIRRA DIVIN PIACERE

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.  
L'Associazione è affiliata sia a MoBI che a Unionbirrai



# FERMENTO SARDO

**Associazione Brassicola  
FERMENTO SARDO**

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

Nel corso del periodo estivo, anche a causa della strana situazione economica che colpisce il nostro bel paese, abbiamo deciso di diminuire il numero di eventi, in primis tagliando serate e cene.

Prendendo spunto da numerose mail pervenuteci nel corso dei mesi passati abbiamo elaborato un calendario eventi, mirando le nostre forze alla realizzazione di corsi produttivi e corsi degustativi come ci hanno richiesto i nostri amici sostenitori e non.

Nel mese di Ottobre abbiamo tenuto un corso produttivo ad Alghero presso il Beer Shop Hop & Barley con 18 partecipanti, per noi è stato un successo inaspettato. Questo corso si è tenuto in concomitanza con la giornata dell'Homebrewing.

Il 19 Novembre terremo un altro corso produttivo ad Olbia, dove avremo 23 iscritti, numero che ci riempie di gioia, lo scorso anno erano solo 7. Questo lievitare degli iscritti ci ha fatto capire che la voglia di avvicinarsi al mondo della birra è in costante crescita, infatti abbiamo messo in cantiere degli altri corsi produttivi per la provincia di Nuoro e in quella di Oristano, oltre a delle probabili repliche ad Olbia e ad Alghero.

Come corsi degustativi ne terremo uno nel mese di Gennaio ad Olbia e uno nel mese di Febbraio a Sassari, a breve pubblicheremo le locandine e le modalità sul



nostro sito ([www.fermentosardo.it](http://www.fermentosardo.it)). Entrambi i corsi saranno tenuti da Kuaska, stiamo anche cercando di farne uno nella città di Oristano. Il corso di Sassari lo stiamo organizzando insieme alla Birroteca Hamelin e sarà in concomitanza con "La Settimana della Birra".

Come eventi di piazza abbiamo partecipato nel mese di Ottobre ad una manifestazione organizzata dal "Consorzio del Centro della Città di Sassari", dove erano presenti 4 Birrifici Isolani e 2 associazioni, noi e gli HBS.

Abbiamo poi sposato a pieno un progetto con la Confesercenti delle Provincia di Nuoro e Ogliastra per sensibilizzare pub, bar e locali fast food al consumo di prodotti del territorio fra cui le birre della zona. Nel corso di 4 giornate itineranti dimostreremo i passaggi del ciclo produttivo della birra e spiegheremo l'evoluzione del panorama birraio regionale ed Italiano.

Ci ha fatto molto piacere in questi mesi essere contattati da diversi locali, specialmente dei bar di Olbia, per aiutarli a stilare le carte delle birre. Con nostra soddisfazione qualche bar ad oggi sfoggia ben 80 etichette fra cui 25 referenze di birrifici italiani.

A breve riprenderanno le serate di degustazione con abbinamenti fra birra e cibo, più altre divertenti idee che non vi possiamo ancora svelare...



# LA COMPAGNIA DELLA BIRRA

**Presidente: Maurizio Grasso**  
**Sede: Via B. Parodi, 110 - Ceranesi (GE)**  
**(c/o Diego Parodi, vicepresidente)**

**Segreteria: Enrico Scarsi**

**Tel. 340 5832940 / 338 8702679**  
**Email: compagniadellabirra@gmail.com**

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



*Un saluto a Massimo Massa, ex-presidente...*

Cambio della guardia al timone della nostra Associazione: Massimo Massa - succeduto in questo ruolo nel 2009 al mitico fondatore Massimo Versaci - ha lasciato la Presidenza sia per impegni personali che per evitare possibili "conflitti di interesse", avendo intrapreso una attività professionale in ambito birrario.

L'Associazione lo ringrazia per aver traghettato la Compagnia in un biennio ricco di eventi significativi per noi e per la cultura birraria genovese e ligure. Un augurio (e, naturalmente, un brindisi) per il nuovo presidente, Maurizio Grasso.

L'estate della Compagnia ha visto diversi eventi interessanti, ma quello che più ci ha coinvolti è stato senza dubbio Birre al Parco, il primo grande evento di birra artigianale sul suolo genovese. La nostra Associazione non ha partecipato direttamente all'organizzazione - curata dal neonato "Il Beershop" e da altra impresa specializzata in

questo tipo di manifestazioni - ma nondimeno è stata coinvolta sia "emotivamente" che nell'organizzazione, ad esempio, dei Laboratori di Degustazione, nonché in altri aspetti - non ultimo la scelta del nome!

A giudicare dalle osservazioni pervenute sia "a voce" che via web, nel complesso l'evento è stato giudicato senz'altro positivamente non solo per l'ampiezza e la qualità della selezione birraria - in fondo l'aspetto che più ci interessava - ma anche per l'offerta gastronomica presente, la suggestione della location, il livello dei laboratori e l'organizzazione in generale. La risposta del pubblico è stata soddisfacente, per un evento alla sua prima edizione: oltre 5000 ingressi (sia pure con consumi un pò inferiori alle attese... forse i genovesi bevono poco?), decisamente non male se paragonato a manifestazioni analoghe sul territorio. Un cenno a parte meritano i laboratori, condotti da Kuaska con la consueta verve, competenza e anche energia, considerato che il laboratorio di domenica per motivi organizzativi ha



*... e un augurio al nuovo presidente, Maurizio Grasso*

visto la degustazione di ben 12 birre, tutte servite in bicchieri "nuovi" e abbinate ad opportuni assaggi gastronomici. Un grosso impegno (e una bella fatica!) anche per noi della Compagnia!

Naturalmente ci sono molti aspetti da migliorare - sarebbe miope non riconoscerlo - e per questo sia la CdB che l'organizzazione vera e proprio sono stati e sono pronti a raccogliere i vari suggerimenti per fare meglio la prossima volta. Quello che



*Un laboratorio di degustazione a Birre al Parco*



*Carlo Canegallo (presidente MoBI e Consigliere della Compagnia) impegnato a fornire il suo supporto tecnico-culturale all'organizzazione dei laboratori*

non è mancato e non mancherà è l'entusiasmo nell'esser riusciti a realizzare un evento di questo genere e portata nella nostra città!

*(foto di Rosalba Gelardi)*

## COMPAGNIA DEL LUPPOLO

**Presidente:** Giovanni Marconi

**Via Piave, 1 - 24019 Zogno (BG)**

**Email:** [info@birrabelga.org](mailto:info@birrabelga.org)

**[www.lacompagniadelluppolo.org](http://www.lacompagniadelluppolo.org)**



## 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)**

*Liefmans*



FIRMA SOLO GRANDI BIRRE

[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**

Questi sono gli eventi già programmati per il 2012 al momento di andare in stampa (gennaio 2012). 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.

**25 GENNAIO**

Corso degustazione Savona

**28 GENNAIO**

Concorso homebrewing Rocca Grue (mead)

**11 FEBBRAIO**

Corso homebrewing San Marino

**25/28 FEBBRAIO**

partecipazione a Selezione Birra (Rimini)

**5 MARZO**

Corso degustazione Quinto Vicentino (VI)

**APRILE**

Concorso homebrewing Genova

**MARZO-MAGGIO**

Corsi homebrewing Nicorvo (PV), Nembro (BG), Firenze

**MAGGIO**

Concorso homebrewing Nembro

**MAGGIO**

HB Day 2011 (sede da definire)

**GIUGNO**

Concorso homebrewing Viareggio (LU)

**GIUGNO**

Corso homebrewing San Marino

**LUGLIO**

Concorso homebrewing Piozzo (CN)

**SETTEMBRE**

Concorso homebrewing Buonconvento (SI)

**OTTOBRE**

Corsi homebrewing San Marino, Nembro, Firenze, Nicorvo, Castel San Giorgio (SA)

**OTTOBRE**

Concorso homebrewing Palermo

**28 OTTOBRE**

Giornata Nazionale HB

**DICEMBRE**

Corso homebrewing Quartu Sant'Elena (CA)

**DICEMBRE**

Concorso homebrewing Nembro