

ITALIAN STYLE SESSION BEER

SENZA GLUTINE... E NON LO SANNO!

HOMEBREWING A 360°:
TECNICHE, STILI, INGREDIENTI,
RICETTE E COMPETIZIONI

DEGUSTARE ALLA CIECA

GIRANDO PER BIRRE A TORINO,
IN TOSCANA E.. AL SETTIMO CIELO



AMA

BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

Ama la birra Italiana come tutti noi



In collaborazione con Garrett Oliver,
Mastro Biraiolo di Brooklyn Brewery,
New York, USA

www.interbrau.it

FIRMA SOLO GRANDI BIRRE



SOMMARIO

- p. 4 Un'associazione in... movimento
- p. 4 Birra Artigianale gluten free
- p. 6 Italian Style Session Beer
- p. 9 Verso la produzione casalinga di zucchero candito chiaro
- p. 13 Mashing reiterato dalla teoria alla pratica
- p. 17 Doble Doble E October Ale
- p. 20 Homebrewing in lattina
- p. 22 Campionato nazionale homebrewing
- p. 24 Un Campione... non per caso!
- p. 25 Helles Bock
- p. 26 Un po' di Siebter Himmel
- p. 30 Salto nel buio
- p. 34 degustazione alla cieca: valutiamo le birre... e i degustatori

- p. 35 La diversità delle bionde. Degustazione alla cieca
- p. 36 I sensi della Birra: vista e udito
- p. 38 Girando per birre a Torino
- p. 41 In missione per conto di MoBI:
- p. 44 Club Affiliati a MoBI

**LEGGI E COMMENTA
GLI ARTICOLI DI
QUESTO NUMERO
NEL BLOG DI MOBI:
MOVIMENTOBIRRA.
WORDPRESS.COM**



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

MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

A cura dell'associazione MoBI - Movimento Birrario Italiano

www.movimentobirra.it

Sede operativa: Via Cairoli 2/4 - 16124 Genova

Capo Redazione: Massimo Faraggi

Corpo Redazionale:
Vito Antonaci
Lorenzo Dabove
Marco Donato
Alfonso Del Forno
Antonio Levis
Giorgio Marconi
Sergio Riccardi
Stefano Ricci
Simonmattia Riva

Grafica:
Ha collaborato:

Nicola Grande
Egidio Latronico

Progetto Grafico e Stampa:

Antica Tipografia Ligure
V. Luigi Canepa, 13 B-C r
c/o Complesso "La Rosata"
16165 Genova
Tel. 010 803146

Le immagini sono fornite dagli Autori degli articoli, tranne: pag. 9,13,14,15,17,18,19,23 – foto di Rosalba Gelardi

Stampato a Genova nel febbraio 2013

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

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

UN'ASSOCIAZIONE IN... MOVIMENTO

Anche questa volta preferisco non dilungarmi nell'introdurre questo numero di MovimentoBirra, lasciando spazio ai numerosi articoli che esplorano vari aspetti di cultura birraria.

Gli argomenti trattati mi danno comunque lo spunto per sottolineare alcune fra le iniziative che stanno caratterizzando l'attività dell'Associazione. Il Campionato Homebrewing, di cui raccontiamo qui l'edizione 2012, è naturalmente confermato per il 2013. Prosegue anche l'attività editoriale: proprio un anno fa la nostra pubblicazione presentava in copertina Ray Daniels e l'edizione italiana del suo celebre *Designing Great Beers* – o meglio, "Progettare Grandi Birre". Ora è il turno di "Degustare Le Birre", traduzione del fon-

damentale *Tasting Beer* di Randy Mosher (integrato da una parte scritta dal "nostro" Kuaska): mentre sto scrivendo, l'edizione curata da MoBI è nelle fasi finali di impaginazione e stampa, e nel prossimo numero della Rivista verrà dedicato ampio spazio alla sua presentazione. Progetto forse ancora più impegnativo è quello della realizzazione della Guida MoBI ai locali birrari italiani. L'attività è in pieno svolgimento, il lavoro è ancora lungo, ma cogliamo l'occasione per anticipare già ora qualche piccolo assaggio dei "frutti" delle ricerche dei nostri inviati.

Infine, una piccola novità proprio riguardo a questa rivista: a partire da questo numero, gli articoli saranno disponibili anche nel nuovo blog di MoBI creato a questo scopo. Il fine è non solo quello di presentare i contenuti in una forma diversa da quella cartacea e da quella "monolitica" del pdf, ma anche di permettere ai lettori di commentare gli articoli stessi e svilupparne i temi. ■

Buona lettura!

Massimo Faraggi

BIRRA ARTIGIANALE GLUTEN FREE Le nuove frontiere della birra di qualità buona per tutti.

a cura di **Alfonso Del Forno**
(aldfelforno@gmail.com)

Dopo aver affrontato la tematica dei metodi con i quali è possibile produrre birre senza glutine, partendo dalla scelta delle materie prime, per poi passare ad esaminare la produzione italiana e le sperimentazioni in atto, il passo successivo è sicuramente quello di lanciare uno sguardo verso il futuro di questa tipologia di birra, al centro di una vera e propria innovazione nel mondo brassicolo.

La curiosità di molti birrai verso la produzione di birre senza glutine sta crescendo sempre più negli ultimi mesi, ma l'ostacolo maggiore è sicuramente l'approccio verso un prodotto che non è mai stato annoverato nei manuali brassicoli. Non esiste letteratura in questo senso, quindi negli approfondimenti fatti con i vari produttori che ho incontrato negli ultimi tempi, sono state fatte le ipotesi più diverse per riuscire a capire come eliminare il glutine dalla birra realizzata con malto d'orzo.

Per avere delle risposte che mi permettessero di cominciare un percorso rapido di conoscenza delle tecniche brassicole per eliminare il glutine, ho pensato che il metodo migliore era quello di capire quanto glutine esistesse nelle birre esistenti sul mercato. In questo modo, facendo un percorso a ritroso, sarebbe stato possibile individuare le tecniche produttive



e magari gli stili birrai che naturalmente tendono ad avere un basso contenuto di glutine. Ho quindi cominciato un percorso di ricerca su internet e su organi di informazione vari, ma ho scoperto che in pratica non esisteva una vera ricerca sul contenuto di glutine all'interno delle birre esistenti sul mercato. Pertanto ho deciso che avrei agito in prima persona per effettuare questo test, conducendo una vera inchiesta da portare avanti con il mio blog (www.nonsologlutine.it).

Perché questa ricerca potesse dare dei risultati significativi, era fondamentale avere un numero importante di birre di diversi produttori. Altro elemento fondamentale era anche il laboratorio scientifico dove poter effettuare l'esame richiesto per rilevare il glutine:



metodica r5 Elisa (saggio immuno-enzimatico con anticorpo monoclonale r5) che è l'unica attualmente riconosciuta ufficialmente dal Codex Alimentarius. Per la quantificazione di glutine idrolizzato (birra, sciroppo di glucosio, ecc.) va applicata la variante r5 Elisa "competitive". Vista l'importanza della ricerca, ho proposto il mio progetto ad uno dei centri ricerca più conosciuti a livello internazionale, l'ICQ Global – Conal di Cabiato (Co). Il Gruppo ICQ nasce più di 30 anni fa come società di controllo e di ispezione ed è oggi uno dei più importanti istituti indipendenti per la certificazione di sicurezza e di qualità dei prodotti sul mercato. Il Gruppo si compone di 3 divisioni: IISG (Istituto Italiano Sicurezza dei Giocattoli) - ICQ - CONAL (Food Safety Specialist). La divisione CONAL del gruppo ICQ possiede una specifica competenza sul fronte dell'analisi degli alimenti, basata su un metodo multidisciplinare reso possibile dalla presenza di professionisti con competenze diversificate e preparati a lavorare in gruppo. Avuto l'ok dall'ing. Consonni, amministratore dell'ICQ, insieme al dott. Giovanni Auditore, divisione commerciale di ICQ – Conal, e al dott. Giorgio Volponi, responsabile del laboratorio di ricerca, abbiamo cominciato la selezione delle birre e alla fine siamo riusciti a sottoporre al test i prodotti di 36 birrifici per un totale di 110 birre.

I risultati sono stati a dir poco sorprendenti e sono stati raggruppati per quantità di glutine rilevato, seguendo i parametri che la legge impone come limiti nella definizione di prodotti senza glutine.

Il valore più alto verificabile dalle strumentazioni utilizzate è di 270 ppm (mg/kg). Abbiamo trovato che 32 birre hanno superato questo limite, con la presenza di alcuni stili nei quali sospettavamo la grande presenza di glutine: Belgian Ale, Saison, Blanche e Weisse.

Il secondo gruppo è composto da 33 birre che hanno un contenuto di glutine compreso tra i 100 e i 270 ppm. In questa categoria notiamo che la presenza di stili di cui si sospettava una presenza di glutine elevato cominciano a diminuire, infatti le Saison, le Blanche e le Belgian Ale sono solo sette. Il terzo gruppo di birre, il cui contenuto di glutine è compreso tra i 20 e i 100 ppm, è composto da 32 birre. Questo risultato è già da solo estremamente interessante perché per legge queste birre possono riportare in etichetta la dicitura "tracce di glutine", che è il gradino immediatamente a ridosso del "senza glutine". Come avevamo teorizzato prima delle analisi, tra gli stili che cominciano a prevalere ci sono Lager, Pilsner, Bitter e Pale Ale.

Veniamo ora alle birre risultate "senza glutine". Abbiamo rilevato ben 12 birre con valori di glutine inferiore ai 20 ppm, il che vuol dire che potrebbero essere messe in commercio con la scritta "senza glutine". E' vero che parte di queste dodici birre sono già vendute

per gli intolleranti al glutine, ma tra queste vi sono anche birre artigianali italiane e birre industriali che vengono vendute senza che sia segnalato il basso valore di glutine. Gli stili che risultano essere "senza glutine" sono soprattutto Lager e Pilsner, cosa che ci fa pensare che è soprattutto in quella direzione che i birrai dovranno lavorare per poter produrre questo tipo di birre.



L'autore (a destra) con il Dott. Giorgio Volponi nei laboratori ICQ

Possiamo trarre sicuramente delle conclusioni e sintetizzarle in pochi punti:

Alcuni processi tecnologici sembrano giocare un ruolo fondamentale per ottenere birra senza glutine da malto d'orzo;

Pastorizzazione e filtrazione, tipiche del processo industriale, non sono sufficienti ad eliminare la frazione di glutine;

Birre di bassa fermentazione, con poco corpo, presentano valori di glutine nettamente inferiori a birre di frumento e belgian ale.

Il risultato finale dell'indagine è decisamente confortante e si presta a molte valutazioni: avere 44 birre con valori di glutine inferiore a 100 è un risultato inaspettato e ci fa ben sperare in prospettiva futura. Le birre analizzate sono state prodotte senza riflettere sull'effettivo contenuto di glutine ma è evidente come molte di esse abbiano la potenzialità di diventare "senza glutine".

I numeri di questa inchiesta dicono una sola cosa: i birrai italiani hanno le competenze per poter avviare una rivoluzione brassicola, perfezionando le ricette e le tecniche di produzione affinché si possano avere tante birre senza glutine senza lesinare sulla qualità finale del prodotto.

Rimini – RHEX 2013 – Pad A1Domenica 24, ore 13:
Birra Artigianale gluten free: le nuove frontiere della birra di qualità buona per tutti.

Evento organizzato da MoBI in collaborazione con Unionbirrai. ■

ITALIAN STYLE SESSION BEER

a cura di **Lorenzo Dabove** "Kuaska"

Tra i fattori che hanno determinato l'attuale, prorompente successo, anche a livello internazionale, del nostro movimento, un ruolo fondamentale e decisivo spetta senza dubbio alla

creatività, fantasia ed originalità dei nostri artigiani della birra, peculiarità che hanno portato alla nascita di affermati ed apprezzati stili "Made in Italy".

Queste doti tipicamente italiane hanno preservato la maggior parte dei nostri birrai dal famigerato e autolesionista utilizzo del "copia e incolla" di stili, per lo più americani, pratica purtroppo ormai molto diffusa soprattutto in Europa, Scandinavia in testa, ma non solo.

Una sana regola ci dice che l'indubbio talento non va mai sprecato sia quando si producano personali interpretazioni di birre riconducibili a stili più classici o più moderni, direi "contemporanei", sia quando ci si adentri nel campo dell'innovazione e della sperimentazione.

Finora ci vengono riconosciute quattro espressioni del "Made in Italy in Brewing" iniziato con il boom delle birre alle castagne, tutte diverse per l'utilizzo di frutti diversi impiegati in forme differenti.

Seguirono le birre con altri cereali, non di solo malto d'orzo, farro in primis e quelle caratterizzate dall'utilizzo di un'inesauribile varietà di ingredienti locali come frutta, erbe, spezie e così via.

Infine ecco esplodere il boom delle birre legate al mondo del vino, cosa più che naturale per un paese di radicata tradizione vinicola come il nostro. Legame che si manifesta in svariati aspetti come l'utilizzo di lieviti da vino e spumante, acini d'uva, mosto di vino e soprattutto con l'uso della barrique per maturare e, in alcuni casi, fermentare le proprie birre.

Forse pochi se ne sono accorti ma un quinto, più recente "Made in Italy" si sta imponendo nel nostro panorama birrario, quello delle "session beers" cioè



Da sinistra in alto in senso orario: **Gian Paolo "Gippo" Camurri (Kamun)**, **Massimiliano Di Prinzio (Maiella)**, **Giacomo Petretto (P3Brewing)** e **Daniele Cosenza (Civale)**

birre di basso tenore alcolico, di facile fruizione ed altamente socializzanti, semplici ma mai banali, dotate di carattere e personalità.

Finalmente si torna a privilegiare il piacere di godersi qualche bicchiere in più, in decontrazione e relax da soli o, ancor meglio, in compagnia magari conversando con gli amici, senza per questo trascurare aromi e sapori che la nuova figura di consumatore, attento ed esigente, giustamente pretende.

Sinceramente non se ne poteva davvero più dell'assalto e conseguente accerchiamento di birre super alcoliche e super aggressive, American Style Imperial Stout in testa ma non solo, idolatrate soprattutto da giovani sprovveduti e plagiabili, che hanno una scarsa conoscenza della storia ed evoluzione degli stili birrari, che si spera si possano presto recuperare, convertire e far tornare alla ricerca di un piacere perduto.



Kuaska con Yvan de Baets e Bernard Leboucq (Brasserie de la Senne)



Taras Boulba... piace anche alla giovanissime!

Già nel 1984 il grande Charlie Papazian nel suo fondamentale libro "The Complete Joy of Homebrewing" parlava di "session beer" prendendo ad esempio una tradizionale English Bitter descritta come una birra "pensata per amici che potessero sedersi nel loro pub locale a bere per ore e risolvere i problemi del mondo". Qualche anno dopo Charlie, esasperato dall'emergente moda perversa delle birre fortissime, scrisse un memorabile articolo, un autentico grido di dolore scaturito dalla nostalgia per le session beer che si godeva in gioventù in compagnia degli amici nel suo locale del cuore.

Tale articolo colpì fortemente Agostino Arioli che ne pubblicò la traduzione nella rivista Unionbirrai News arricchendola con un appassionato commento che sottolineava la sua comunanza di pensiero col maestro statunitense.

Articolo che per noi ancor oggi si dimostra di stretta attualità per l'avvento di nuove birre italiane che sposano in pieno la session beer-filosofia.

Alla ricerca delle birre che avessero ispirato i nostri birrai a seguire questa tendenza, parlando con alcuni dei protagonisti, salta fuori con una certa frequenza il nome della Taras Boulba della Brasserie de la Senne di Bruxelles, straordinaria creazione di Yvan de Baets e Bernard Leboucq che, non solo per il generoso apporto di luppolo, unisce ad una irresistibile beverinità, un carattere di notevole e sorprendente spessore, tenendo conto dei suoi soli quattro gradi e mezzo alcolici.

Un numero sempre crescente di birrai sta proponendo session beer di grande interesse e qualità, diventa quindi molto arduo se non impossibile fare una carrellata completa ma vorrei ricorrere al criterio geografico per segnalare, a puro titolo di esempio, quattro tra le decine di session beers che mi hanno colpito, escludendo i nomi più noti per privilegiare chi di solito stia meno spesso sotto i riflettori.

Da nord a sud, parterei dal Piemonte, regione leader

per eccellenza, con due birrifici che hanno prodotto, a mio avviso, due magnifiche session beer come la Lùmina del Civale e la Prima Lux del Kamun attenuate e luppolate come si deve da Daniele Cosenza e Gippo Camurri. Seppur diverse, in entrambe, l'ultima sorsata ne richiama un'altra e poi un'altra ancora e consiglio di berle due volte al giorno, a pasto e fuori pasto! Per il centro mi porterei in Abruzzo, regione vivacissima che vanta molte ottime session beer. Tra le meno conosciute mi ha piacevolmente sorpreso l'Emigrante del Birrificio Maiella, fresca, secca e inusitatamente luppolata conoscendo bene Massimiliano Di Prinzi che l'ha espressamente pensata per la quarta Festa dell'Emigrante tenutasi nello scorso agosto nella sua Casoli.

Citerei infine un'interessante new entry che ci viene dalla Sardegna, il Birrificio P3Brewing di Sassari che, come opera prima, ci regala la Speed, una session di altissima beverinità per la quale il debuttante Giacomo Petretto ha dichiarato di essersi chiaramente ispirato, e qui chiudo il cerchio, all'amatissima Taras Boulba.

Per ora, per motivi di spazio, abbiamo solo toccato la punta di un iceberg, questo nuovo Made in Italy mi sta molto a cuore e nel prossimo numero, oltre ai giovani leoni, darò voce a quei birrai che da autentici precursori hanno sin dall'inizio dimostrato di possedere un'anima session (session soul ^_^) come, per fare alcuni esempi emblematici, il citato Agostino Arioli del Birrificio Italiano, Beppe Vento del Bi-Du e Cesare Gualdoni dell'Orso Verde.

Nel frattempo sta a voi cercare le innumerevoli session beer che praticamente ogni birrificio o quasi ospita nella propria gamma. Aiutatevi con l'imprescindibile sito microbirrifici.org e viaggiando con la curiosità di voler scoprire birre votate al piacere della fruizione e della socializzazione ma dotate di carattere e personalità, qualità che oggi, come dicevo all'inizio, il nuovo consumatore giustamente pretende. ■

Kuaska



Charlie Papazian con la moglie Sandra

UBERTI

www.ubertive.com



**Specialty
Malting Company**
96052 Bamberg - Germany

Importato e distribuito da
UBERTI srl
30122 Venezia
www.ubertive.com
www.weyermann.de

VERSO LA PRODUZIONE CASALINGA DI ZUCCHERO CANDITO CHIARO

UN TENTATIVO DI REALIZZAZIONE FAI-DA-TE

a cura di **Stefano Ricci**

Vesto per una volta i panni per me impropri dell'homebrewer per illustrare un argomento che ho approfondito ultimamente: la produzione casalinga di zucchero candito chiaro in forma liquida, ingrediente indispensabile in molti stili del Belgio (e non solo). Questo articolo NON FORNISCE la ricetta "vera" per ottenere il *candy sugar* perfetto per la birrificazione coi fornelli di casa, piuttosto riporta le tracce trovate nel mio lavoro di ricerca, ampiamente perfezionabile, nel quale ho cercato di comprendere, o meglio ipotizzare, come esso sia prodotto a livello industriale. La mia intenzione è soprattutto stimolare ulteriore confronto e sperimentazione fra gli amici homebrewers. È stata un'indagine indiziaria spesso supportata dalla logica, le mie rudimentali competenze di chimica mi hanno costretto a deduzioni, ipotesi e possibili imprecisioni riguardo ad alcuni passaggi.

Il problema è noto: lo zucchero candito, prodotto partendo dal banale zucchero da tavola, costa più del doppio di un buon malto pils a parità di peso e nell'ignoranza riguardo al processo industriale per produrlo – che sarà sicuramente costosissimo per carità – al domozimurgo la cosa pare un affronto da aggirare arrangiandosi da sé. Oltretutto lo zucchero candito liquido, quello usato in genere nei birrifici, è commercializzato in taniche da 25 lt, non esattamente una quantità alla portata del birraiatore casalingo. Non è chiaro, leggendo sul web, se lo zucchero candito in cristalli sia proprio lo stesso prodotto venduto in forma differente. Scandagliando la rete, compresi i migliori forum di homebrewing americani, e leggendo i sacri testi nei rari casi in cui accennano all'argomento, le informazioni risultano piuttosto confuse, incomplete e contraddittorie. Si trova qualcosa sul candito scuro: anche in questo caso le versioni non collimano, ma di fatto scaldando una soluzione zuccherina in un modo o nell'altro prima o poi questa imbrunisce e qualcosa di caramellato si riesce ad ottenere, anche in caso di procedure non propriamente corrette. Molto più nebulosa invece la questione che riguarda lo zucchero candito chiaro.

In genere la questione viene risolta proponendo per il candito chiaro la procedura di produzione dello zucchero invertito, lasciando sottintendere che siano



Il classico zucchero candito scuro in cristalli

la stessa cosa. Le cose in realtà non possono stare così, vuoi perché in commercio vengono proposti sia l'uno che l'altro (dalla stessa azienda belga) e non avrebbe alcun senso logico, vuoi perché avendo assaggiato birre prodotte con zucchero invertito e birre prodotte con zucchero candito posso affermare che i risultati sono differenti: in genere un po' più asciutte e "sidrose" le versioni con l'invertito, più morbide e piene quelle col candito. Test svolti alla cieca da un birraificio italiano confermano questa mia tesi.

Lo zucchero invertito può essere facilmente realizzato a livello domestico partendo da una soluzione di zucchero da tavola, acqua e qualche acido alimentare (anche il banale succo di limone). Questa procedura dipende crucialmente dal pH della soluzione (più è basso, più avviene rapidamente), dalla temperatura e dal tempo di esposizione al calore (valori elevati favoriscono il processo) ed è spiegata in maniera molto chiara a questo indirizzo:

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2008/11/19/che-cos%E2%80%99e-lo-zucchero-invertito/>.

Chimicamente si tratta di scindere le molecole di saccarosio (lo zucchero da tavola), che è un disaccaride, nelle due molecole di monosaccaridi che lo compongono, il glucosio e il fruttosio. Questo processo, chiamato *idrolisi*, può essere svolto appunto catalizzando tramite degli acidi e portando la soluzione a temperature elevate oppure mediante l'azione



dell'enzima della *invertasi*. I lieviti, che devono scindere il saccarosio in glucosio e fruttosio per potersene cibare, sono in grado di produrre tale enzima in fase di fermentazione senza grossi problemi. Ciò significa che non è strettamente necessario fornire zucchero invertito al lievito: è un po' come affettargli la bistecca nel piatto come si fa ai bambini senza che però il lievito sia un bambino. Non è chiaro se e quali effetti organolettici abbia l'uso di saccarosio nel mosto con la conseguente produzione di invertasi rispetto all'uso di zucchero invertito: alcuni birrifici utilizzano normale zucchero da tavola nelle loro ricette, quindi è da ritenere che la differenza quantomeno non sia eclatante. A volte lo zucchero invertito viene utilizzato per la rifermentazione: può essere più sicuro fornire zuccheri direttamente digeribili al lievito a fine fermentazione, quando è meno vitale, presente in proporzioni ridotte ed esposto a potenziali situazioni di stress.

Se zucchero invertito e zucchero candito non sono quindi la stessa cosa, qual è la differenza? È un bel grattacapo: se la letteratura birraria non fornisce risposte chiare, i manuali di Scienza Alimentare si soffermano più che altro sul processo di cristallizzazione dello zucchero, che a noi interessa poco: dobbiamo comunque scioglierlo nel mosto e sarebbe solo una complicazione inutile. Le aziende dolciarie d'altro canto pare siano piuttosto gelose dei loro processi e restie a svelarli: leggendo gli ingredienti vengono elencati zucchero invertito e zucchero da tavola ma non è affatto chiara la procedura, e per quanto discusso in precedenza mi suonerebbe strano che il tutto si riducesse ad una banale miscela. Ci rimane una sola certezza: il candito bruno è uno zucchero "caramellato". Come vedremo, il termine caramellato va precisato meglio. Poiché con una soluzione zuccherina, oltre all'inversione, da un punto di vista organolettico non è che ci sia poi molto altro da fare, ho ipotizzato che anche lo zucchero candito bianco subisca qualche forma di caramellizzazione oltre all'inversione.

A questo punto entra in scena la reazione di Maillard. Questo fenomeno chimico complesso avviene quando amminoacidi di zuccheri o proteine vengono a contatto con fonti di calore. Per capirci, è lo stesso processo che forma la crosticina gustosa sulla carne cotta alla piastra e che dà colore al pane. La reazione di Maillard è tanto maggiore quanto più elevata è temperatura e il pH dell'alimento ed è favorita dalla presenza di composti azotati come i sali di ammonio. Ciò che più ci interessa è che durante la reazione vengono prodotte melanoidine, presenti in abbondanza anche in molti malti ambrati e scuri: per dirne due il Monaco e... il malto Melanoidin appunto. Le melanoidine sono quelle sostanze che rendono il corpo di una Bock morbido e avvolgente, per intenderci, e potrebbero essere un buon indizio riguardo alla vera

identità dello zucchero candito chiaro, che abbiamo descritto con una sensazione di maggiore pienezza al palato rispetto allo zucchero invertito.

Molto del caramello che troviamo negli alimenti è prodotto mediante la reazione di Maillard e non solo attraverso la Caramellizzazione. Per quanto i due processi chimici siano sovrapponibili e diano risultati in qualche modo simili, chimicamente la Caramellizzazione è un processo diverso, puramente termico e che riguarda solo gli zuccheri, avviene a temperature superiori ai 100° ed è particolarmente attivo sopra ai 140°. La Caramellizzazione è un processo di *pirolisi* degli zuccheri e avviene tramite la loro disidratazione e decomposizione organica. È favorita da livelli di pH bassi.

A questo punto occorre chiarire un punto: mentre la Caramellizzazione può agire direttamente sul saccarosio, la reazione di Maillard per avvenire ha bisogno di zuccheri *riducenti*: glucosio e fruttosio lo sono, il saccarosio no. È chiaro quindi che per avviare la reazione di Maillard la soluzione zuccherina usata per produrre lo zucchero candito chiaro deve contenere quantomeno una parte di zucchero invertito.

Alla soluzione dell'enigma manca solo l'incastro di un ultimo tassello, ahimè il più importante: le melanoidine hanno colore ambrato-bruno, mentre il candito che vogliamo ottenere è chiaro. Che si fa quindi? Mi sono trovato in questo vicolo cieco senza idee di come risolvere il finale del rebus. La possibile soluzione inaspettatamente è arrivata facendo zapping alla televisione e incrociando un breve documentario sulla produzione di caramelle colorate. Si spiegava come la pasta semisolida di caramello bruno ottenuta, al fine di poterla successivamente colorare, venisse sottoposta ad un prolungato mescolamento meccanico. Questo, facendo incorporare ossigeno, rendeva la pasta bianca. Ho trovato cenno a questa procedura solamente in un altro manuale in inglese, pare sia un segreto ben nascosto. Questa procedura "sbiancante" diminuisce anche la capacità di cristallizzazione e pare abbia anche degli effetti sul sapore dello zucchero candito.

Siamo pronti quindi per tentare la nostra ricetta casalinga dello zucchero candito chiaro. Ribadisco, è solo una traccia, il risultato di una ricerca che può essere approfondita dalla comunità di homebrewers. Ci occorrono i seguenti ingredienti (per quantitativi maggiori ovviamente fate le proporzioni):

- 1 kg di zucchero da tavola
- 300 gr di acqua
- un acido alimentare, ho usato acido citrico
- un sale di ammonio, ho usato bicarbonato di ammonio



Riguardo all'acqua, va bene anche quella di rete. Io ho utilizzato un'acqua confezionata con contenuto di bicarbonati molto basso in modo da poter abbassare il pH facilmente senza dover aggiungere molto acido citrico. Sarà poi indispensabile un termometro da cucina e molto utile avere a disposizione anche un pH-metro. Non spaventatevi per l'odore di ammoniaca del bicarbonato di ammonio: è un composto usato normalmente anche in pasticceria come agente lievitante.

INVERSIONE DEL SACCAROSIO

Miscelate in una pentola lo zucchero con l'acqua ed aggiungere la punta di un cucchiaino di acido citrico. La quantità necessaria dipende dall'acqua utilizzata ed è comunque molto esigua. Se avete a disposizione un pH-metro verificate che il pH sia circa 2.5-3. Questo valore garantisce un'inversione relativamente rapida, non è necessario abbassarlo ulteriormente.

Scaldare la soluzione fino a 90°-100° circa, quindi coprite e lasciate riposare per circa un'ora. Questa combinazione di tempo, temperatura e pH permetterà un'inversione sostanzialmente completa del saccarosio in glucosio e fruttosio senza che nessuna reazione di Maillard o Caramellizzazione possa avere luogo. Alla fine la soluzione apparirà limpida e incolore.

CREAZIONE DELLE MELANOIDINE ATTRAVERSO LA REAZIONE DI MAILLARD

Alla soluzione, che a questo punto si sarà anche parzialmente raffreddata, aggiungiamo la punta di un cucchiaino di bicarbonato di ammonio.

Anche in questo caso la quantità necessaria è esigua, a maggior ragione se si vuole creare uno zucchero candito chiaro. Il bicarbonato, che è basico, farà reazione con la soluzione acida creando in superficie una schiuma che durerà parecchi minuti.

Se la soluzione si è sufficientemente raffreddata (ciò avverrà nei tempi indicati, non è affatto necessario che sia fredda) e la dose di bicarbonato di ammonio non è eccessiva, il colore rimarrà sostanzialmente chiaro.

Una volta svanita la schiuma e conclusasi la reazione col bicarbonato, il pH della soluzione dovrebbe attestarsi a circa 4-4.5, che è il valore dichiarato nello zucchero candito liquido commerciale.

Valori moderatamente superiori non rappresentano un grave problema, ma è meglio non salire troppo: un pH troppo elevato favorirebbe eccessivamente la reazione di Maillard anche a temperature non molto elevate, rendendo troppo repentino e poco controllabile l'imbrunimento ai fini della produzione di un candito chiaro.

Oltretutto un pH troppo elevato potrebbe porre anche problemi di stabilità e conservazione del prodotto finale: la reazione di Maillard avviene anche a temperatura ambiente ed una soluzione troppo

basica potrebbe imbrunire da sola col passare del tempo. D'altro canto un parziale innalzamento del pH dovuto al bicarbonato ridurrà il rischio di Caramellizzazione, che non è particolarmente desiderabile in un candito chiaro.

A questo punto riscaldate la soluzione riportandola ad una temperatura di circa 90°-100°, spegnendo il fuoco e riaccendendolo se la temperatura dovesse eccessivamente abbassarsi. Col passare dei minuti l'azione della reazione di Maillard, favorita dal bicarbonato di ammonio e dal rialzo di temperatura, inizierà a creare melanoidine e a modificare il colore dello sciroppo rendendolo dorato.

Per la produzione di zucchero candito bianco non è opportuno spingersi troppo oltre con il colore, perché risulterebbe difficoltosa la successiva procedura di "sbiancamento".

Anche temperature molto elevate non sono necessarie, poiché melanoidine con aromi di frutta secca o torrefatti non sarebbero appropriati per un candito chiaro. Prima che lo sciroppo prenda un colore ambrato è opportuno procedere al raffreddamento, ad esempio inserendo la pentola in recipiente pieno di acqua fredda e mescolando.

OSSIGENAZIONE DELLO SCIROPPO

Questa è la procedura che mi ha fornito i risultati più discutibili: come vedremo, alla fine lo sciroppo ottenuto non sarà perfettamente chiaro, anche se è difficile stabilire se non ci sia stata alcuna chiarificazione oppure essa sia stata parziale, magari a causa di un eccessivo imbrunimento nel passaggio precedente.

Per cercare di chiarificare lo sciroppo facendogli incorporare aria potremo utilizzare ad esempio una frusta elettrica da cucina. È necessario insistere parecchio con questa procedura, soprattutto nella fase finale di raffreddamento della soluzione quando aumenta la sua viscosità. Ciò, come detto, aiuterà anche a impedire la cristallizzazione dello zucchero durante la conservazione. Alla fine lo sciroppo risulterà saturo di aria che tenderà a formare bolle sulla superficie ed il colore da dorato col passare dei minuti diventerà all'incirca bianco avorio, perdendo la trasparenza. Potremo a questo punto imbottigliare il nostro zucchero candito chiaro liquido, che altro non è che uno zucchero invertito contenente delle melanoidine frutto di una lieve reazione di Maillard e quindi ossigenato. Avendo presente il rapporto fra peso iniziale dello zucchero e peso finale dello sciroppo sarà possibile fare i calcoli della quantità che vorremo utilizzare in ricetta.

STAGIONATURA

Durante la conservazione in bottiglia, nel giro di poche settimane, il candito casalingo tornerà completamente trasparente, esattamente come quello industriale. Ciò probabilmente è dovuto alla lenta

espulsione dell'aria precedentemente incorporata. Ho letto di possibili benefici di questa "stagionatura" ma non mi saprei esprimere in merito e non saprei attribuire a cosa ciò possa essere eventualmente dovuto.

Alla fine il candito che ho ottenuto, come è possibile vedere dalla foto, è trasparente e sufficientemente chiaro, ma ancora con una evidente vena dorata. Non è incolore come quello professionale.

QUALCHE PRECISAZIONE FINALE

La tipologia di melanoidine create dipende fortemente dalle temperature e dai tempi di esposizione, dal tipo di sale di ammonio utilizzato e dalla sua quantità, nonché dal pH. Con qualche prova è possibile migliorare il proprio processo, ma credo che un controllo preciso di tutti questi fattori non sia alla portata di un produttore casalingo. D'altro canto, mentre è piuttosto ovvia l'influenza di temperatura e tempo sul **browning** ottenuto, non è chiaro quanto influenti siano in realtà gli altri fattori e la loro interrelazione rispetto al risultato finale.

L'utilizzo di quantità maggiori di bicarbonato di ammonio favorirà fortemente la reazione di Maillard in due modi: aumentando il pH e rendendo disponibile molto reagente. Ciò potrebbe rivelarsi utile nel

caso in cui si voglia produrre zucchero candito scuro: la procedura resta sostanzialmente la stessa, tranne ovviamente la chiarificazione finale che non va fatta. Una volta invertito il saccarosio, nella produzione di zucchero candito scuro i passaggi di temperatura saranno superiori, fino a 140°, per produrre sentori caramellati, tostati, di cioccolato e frutta secca, e più dilatati i tempi. In questo caso un pH più elevato potrà aiutare a limitare la pirolisi delle molecole dovuta alla Caramellizzazione (per il fruttosio avviene a temperature relativamente basse) che potrebbe dare un caramello bruciato o acre. Se il bicarbonato di ammonio richiesto a tal fine dovesse risultare però eccessivo come catalizzatore o non sufficientemente basico, sarà possibile usare altri composti come il carbonato di calcio o il bicarbonato di sodio per aumentare ulteriormente il pH.

Per la produzione di zucchero candito scuro andrebbe anche sperimentata una miscela di zuccheri raffinati e non, come ad esempio lo zucchero di canna che contiene melassa. Questa pratica dovrebbe avvicinarsi a quella tradizionalmente seguita dai birrifici inglesi, che possono utilizzare zuccheri negli stili più alcolici come descritto da Ron Pattinson sul suo blog. ■



Lo sciroppo di zucchero candito chiaro ottenuto

MASHING REITERATO

DALLA TEORIA ALLA PRATICA

a cura di Massimo Faraggi

Il mashing "reiterato" è una tecnica di ammostamento, finalizzata alla realizzazione di birre particolarmente forti, che mi aveva incuriosito dopo averne letto in un articolo di Brew Your Own del 2007. All'epoca avevo commentato quell'articolo sulla rivista Fermentobirra (allora solo online) e successivamente su questa Rivista avevo citato questa tecnica fra quelle utilizzabili per ottenere mosti ad alta gradazione.

Ora sono voluto passare dalla teoria alla pratica mettendo alla prova questa tecnica e naturalmente preparando un report per la nostra Rivista.

Per cominciare, riprendo gli elementi di riflessione già esposti nel mio articolo su Fermentobirra.



Primo ammostamento



Raccolta del primo mosto, destinato al secondo ammostamento

IL PROBLEMA

L'obiettivo è quello di produrre birre (all grain) di alta gradazione, ovvero mosti ad alto contenuto zuccherino.

Escludendo l'uso di estratti e zuccheri o di tecniche di concentrazione per congelamento come nelle eisbock, le strade sono essenzialmente tre: le più usuali sono quella di effettuare un mashing e sparging normale, con le usuali quantità di acqua (o ridotte di poco), per poi effettuare una bollitura prolungata, anche di diverse ore; oppure quella di effettuare uno sparging ridotto o anche inesistente, a vantaggio della praticità ma a scapito dell'efficienza, a causa della grande quantità di zuccheri rimasti nelle trebbie. Una variante interessante anche dal punto di vista storico è quella di usare solo il mosto così ottenuto per una birra forte, poi effettuare comunque un risciacquo e destinare il secondo mosto più debole e acquoso alla produzione separata di una birra più leggera.

La terza opzione è appunto quella del mashing ripetuto, che consiste nel:

- impiegare metà dei grani previsti, effettuando un mashing e uno sparging (con le tecniche preferite) con le proporzioni di acqua abituali;
- riutilizzare il mosto così ottenuto al posto dell'acqua per il successivo mashing e sparging della seconda metà del malto.

In questo modo si otterrà un mosto più concentrato, senza la perdita di efficienza di un metodo no-sparge.

ANALISI

Una sorta di “esperimento mentale” mi ha convinto che il metodo “reiterato”, pur non riuscendo probabilmente a conseguire contemporaneamente la stessa concentrazione di un no-sparge e la medesima efficienza di uno sparge classico, riesce a far ottenere un risultato non conseguibile con gli altri due metodi.

Per avere un’idea dell’efficienza di una tecnica di sparge, basta considerare che l’efficienza stessa dipende essenzialmente dagli zuccheri lasciati nelle trebbie: ad esempio, se si perdono nelle trebbie il 20% degli zuccheri, l’efficienza è dell’80%; poiché la quantità di mosto perso non cambia a parità di trebbie, il risultato è che **l’efficienza dipende dalla densità di zuccheri del mosto rimasto nelle trebbie.**

Per questo “esperimento mentale”, supponiamo per semplicità di operare in ogni caso con un no-sparge, nel senso di applicare comunque le quantità di acqua previste ma aggiungendo, subito dopo il mash, tutta l’acqua prevista dallo sparge. Per semplificare consideriamo il processo come una semplice infusione e diluizione nel mosto degli zuccheri ottenuti dal malto, e di voler produrre 20 litri di birra ad una OG (prebollitura) di 1100 partendo da 10 kg circa di malto.

Esaminiamo le tre situazioni (le cifre sono solo una approssimazione):

1. mash/sparge tradizionale: 10 kg di malto impiegando 50 litri totali di acqua; si ottengono circa 40 litri prodotti ad OG “bassa” (1050); volendo ottenere una OG “alta” dovrò poi bollire per diverse ore, fino a ridurre i litri a 20 con gradazione raddoppiata (1100)

2. mash/sparge “ristretto” (in pratica senza aggiunta di acqua dopo il mash): ad esempio 10 Kg (nota 1) di malto, 30 litri di acqua, si ottengono subito 20 litri a gravità “alta” desiderata (circa 1100)

3. mash reiterato: primo mash con acqua, con malto e acqua dimezzati rispetto al caso 1) - quindi stesse proporzioni (nota 2). 5 kg di malto, 30 litri di acqua usata, 25 litri di mosto ottenuto a gravità “bassa”; utilizzo questo mosto totalmente per fare il mash degli altri 5 kg (quindi anche in questo con una diluizione standard), ottenendo alla fine i 20 litri di mosto di gradazione “alta”.

Calcoliamo ora gli zuccheri “persi” nelle trebbie. Nel primo caso tutti i 10 Kg di trebbie contengono mosto a gradazione “bassa”. Nel caso 2) tutte le trebbie sono invece inzuppate di mosto a densità “alta”, circa doppia, e quindi l’efficienza è decisamente minore. Nel caso 3), invece, metà delle trebbie (quelle del primo mash) contengono mosto a bassa gradazione, e solo l’altra metà mosto ad alta gradazione. È quindi evidente che pur non raggiungendo l’efficienza del metodo 1), essa è senz’altro maggiore rispetto al 2), con il vantaggio rispetto all’1) di non avere la necessità di una interminabile bollitura – a spese naturalmente del tempo impiegato per effettuare due mash consecutivi.

Oltre a poter rappresentare, come abbiamo visto, un buon compromesso per quanto riguarda l’efficienza, **un aspetto forse ancor più interessante di questa tecnica è la possibilità di superare le limitazioni nella capienza del proprio mash tun:** tornando

al nostro esempio, infatti, se la capacità del nostro tino di ammostamento o di filtro non permette di utilizzare più di 5 o 6 kg di malto, i metodi 1) e 2) non sono possibili!

In questa analisi abbiamo considerato solo gli aspetti di semplice “diluizione” degli zuccheri e risciacquo delle trebbie, dando per scontato che la saccarificazione avvenga allo stesso modo sia che il malto sia infuso in acqua che in un mosto già zucche-



Mosto raccolto dal secondo ammostamento



rino. In realtà da una parte si può ipotizzare che il secondo ammostamento possa essere in parte inibito dall'alta gradazione, viceversa si possono fare considerazioni sugli enzimi (più concentrati nel secondo mash, visto che si sommano i residui del primo con quelli del malto impiegato per il secondo) e sul pH, effetti che potrebbero invece addirittura favorire la saccharificazione stessa.

CONSIDERAZIONI PRATICHE

La tecnica si può adattare a qualsiasi metodo di "raccolta" (sparge classico, batch sparge...): il concetto base è semplicemente quello di riutilizzare tutto il mosto raccolto per una successivo ciclo mash/sparge con l'altra metà dei grani. Un

batch sparge inoltre permette varie possibilità e combinazioni, come riutilizzare separatamente i due volumi ottenuti, uno come "acqua" per il secondo mash e l'altro per il secondo sparge... Il mashing reiterato prevede alcune accortezze che permettono di ottimizzare il procedimento o di velocizzarlo. Il primo ammostamento può essere effettuato rapidamente senza neppure arrivare ad una perfetta conversione: è solo necessario il discioglimento dell'amido, la cui conversione potrà terminare durante il mashing successivo. Nella prima fase di ammostamento va omesso il mash out, non solo per velocizzare il processo ma soprattutto allo scopo di non disattivare gli enzimi, che potrebbero esser utili per il secondo mash. Il primo sparge non necessita di ricircolo, dato che anche se il mosto non è limpido verrà poi rifiltrato dopo il secondo ammostamento; la durata del secondo mash dovrà invece essere prolungata a causa di una saccharificazione che potrebbe essere più lenta.

IMPOSTAZIONE DELLA COTTA

Per la descrizione dello stile prescelto e della ricetta si veda l'articolo sulle October Beer. Ricordo che non sono stati previsti zuccheri né estratti con l'obiettivo di raggiungere una gradazione ragguardevole (OG 1110) con solo malto in grani.

Non ho effettuato calcoli precisi né ricavato formule per prevedere le gradazioni ottenute in ogni singolo passaggio, accontentandomi di prevedere quella finale e di prender nota a posteriori dei parametri in ogni passaggio del processo. Ho comunque stimato le quantità di acqua da utilizzare, nel modo seguente:
 Volume finale desiderato: lt. 12.0+
 Evaporazione stimata+perdite: lt. 2.5=



Secondo ammostamento

Volume pre-bollitura:	lt. 14.5+
Mosto perso nelle trebbie, mash/sparge n.2:	lt. 4.5=
Mosto da ricavare da mash/sparge n.1 e utilizzare nel mash/sparge n.2:	lt.19.0+
Mosto perso nelle trebbie, mash n.1:	lt. 4.5=
Acqua totale necessaria:	lt. 23.5-
di cui in mash n.1:	lt. 10.0=
di cui in sparge n.1:	lt.13.5

La lunga macinatura (almeno con la mia attrezzatura) dei 7,2 Kg di grani è stata effettuata la sera precedente la cotta. È stata scelta un'acqua leggermente mineralizzata (100 ppm HCO3) con aggiunta di solfato di calcio (gypsum). La tecnica utilizzata è stata quella del batch sparge... almeno nelle intenzioni, come vedrete!

REPORT: TEMPI E PARAMETRI

(n.b tempi a partire dall'inizio cotta)

- 00.00 Inizio riscaldamento lt.10 di acqua
- 00.25 Temp. acqua 72 C, mash in di 3.6 kg di grani e aggiunta 1,5 cucchiaini di gypsum
 Temp stabilizzata a 67C, pH 5,5
 Inizio sosta di saccharificazione, temp 65-67C
- 01.10 Inizio riscaldamento acqua per sparge
 Fine sosta saccharificazione. Test iodio negativo (conversione). Misurati 19,5 Brix.
 Nonostante nell'articolo abbia scritto che la sosta poteva essere abbreviata e non fosse necessaria la conversione completa, essa si è prolungata per motivi pratici (ad esempio misurazioni). A quel punto ho verificato comunque la conversione.
 Aggiunti lt.4.5 di acqua per arrivare alla quan-



- tità ottimale per il primo batch.
Misurati 15 Brix dopo la diluizione. Inizio primo batch dello sparge, senza ricircolo
- 01.25 Fine primo batch. Aggiunti gli altri 9 lt e inizio secondo batch
- 01.45 Fine batch sparge. Ottenuti 19 lt circa a poco più di 11 Brix.
Travaso di ca. 10 lt del mosto ottenuto nuovamente in tino di ammostamento.
Travaso dei restanti ca. 9 lt. di mosto necessari per sparge nelle pentole predisposte.
- 02.05 Temp. discesa a 55C, inizio riscaldamento per riportare a temp. di saccharificazione
- 02.15 Temp. mosto 66 C, mash in di 3.6 kg di grani e aggiunta 1 cucchiaino di gypsum
Temp. stabilizzata a 60C, pH 5.6
Inizio step di saccharificazione (15 min)
Inizio anche riscaldamento mosto da utilizzare per sparge
- 02.30 Inizio riscaldamento mosto+grani per successivo step
- 02.35 Temp. 66C, inizio altra sosta di saccharificazione
- 02.50 Misurati 24,8 Brix
- 03.05 Misurati 25,6 Brix
- 03.20 Misurati 28,5 Brix
- 03.35 Misurati 28,5 Brix. Test iodio negativo, conversione completata
Inizio riscaldamento verso la temperatura di mash-out
- 03.50 Temp 76C, aggiunti lt.4 di mosto per arrivare alla quantità ottimale per il primo batch
- 03.55 Inizio ricircolo e sparge
A questo punto si è verificata la disavventura più temuta dall'homebrewer: sparge bloccato! Dopo numerosi tentativi di sbloccaggio cercando di agire sul filtro del bazooka o soffiando nel tubo di uscita, mi sono dovuto rassegnare a utilizzare una attrezzatura di back-up, ovvero il mio vecchio zapap. Dopo averlo, recuperato e lavato, ho dovuto trasferire i grani e il mosto nello stesso. A questo punto ho deciso di passare alla tecnica di fly-sparge..
- 04.25 Nuovo inizio di ricircolo+fly sparge con attrezzatura "di riserva"
Pur avendo una certa tendenza a bloccarsi nuovamente, son riuscito a portarlo a termine
- 04.55 Fine sparge. Ottenuti 14-14,5 lt a 23,7 Brix
Travaso del mosto nella pentola di bollitura e inizio riscaldamento mosto
Anche se di minor interesse per l'argomento trattato, riporto anche il seguito della cotta
- 05.20 Temp. 100C, inizio bollitura
- 05.30 Inserimento luppolo e bollitura 60 min.
(sanitizzazione attrezzatura per fermentazione)
- 06.35 Fine bollitura

Inizio raffreddamento (con qualche problema tecnico), reidratazione lievito secco

Ossigenazione mosto e insemminazione del lievito

- 07.25 Fine operazioni (escluso ultime pulizie)
Ottenuti lt.11,8 circa. Misurata OG 1109-1110 e 26,4 Brix

CONCLUSIONI

Le quantità ottenute e la gradazione prevista sono state in buona approssimazione in linea con le previsioni. L'efficienza è stata solo leggermente inferiore rispetto a quella che ottengo di solito con birre di gradazione decisamente minore. La saccharificazione nel secondo ammostamento ha richiesto tempi un po' più lunghi, ma la conversione degli amidi è avvenuta senza problemi e in modo completo, con un grado saccarometrico più che raddoppiato rispetto a quello ottenuto dopo il primo ammostamento. È da verificare se lo "stuck sparge" sia legato in qualche modo alla gradazione del mosto (o altri aspetti legati alla tecnica) o sia stato del tutto casuale e legato alla macinazione troppo fine - anche se in tal caso non si spiega il fatto che nella prima fase non ci sono stati problemi. I tempi di preparazione sono risultati piuttosto lunghi - tanto da non incoraggiarmi a una ripetizione a breve scadenza! Va però considerato il molto tempo perso per lo sparge bloccato e in misura minore per qualche piccolo problema durante il raffreddamento, nonché la possibilità di ottimizzare ancora i tempi, in particolare accorciando la durata del primo ammostamento. Il risultato finale è ancora da definire, visto che la birra al momento che scrivo non è stata ancora nemmeno imbottigliata. Da notare che il lievito (Danstar Nottingham, secco) non ha avuto problemi ad aggredire il mosto e arrivare ad una attenuazione già ora superiore all'80%, notevole considerando la gradazione del mosto e l'assenza di zuccheri semplici aggiunti. La temperatura di fermentazione è stata di circa 20C. La birra è ancora torbida ma si intuisce un colore dorato intenso. In conclusione, penso che nella realizzazione di birre forti, all-grain, chiare e poco caramellate, la tecnica dell'ammostamento reiterato sia una valida alternativa al parti-gile, e insostituibile nel caso si voglia ricavare una quantità adeguata di birra extra-strong e non si sia interessati a ottenere anche una "small beer" dalla stessa cotta. Considerata l'efficacia della tecnica e le performance del lievito, in una prossima occasione proverei a raggiungere gradazioni ancora maggiori, puntando a OG di 1130-1140. ■

(nota1) in realtà in questo caso, visto che a conti fatti l'efficienza risulterà minore, la quantità di grani da impiegare dovrà essere ancora maggiore per ottenere la stessa gradazione

(nota2) in realtà le proporzioni sono simili ma non identiche, in quanto la quantità da ottenere durante il primo ammostamento è maggiore di quella che si ricaverà dal secondo.

DOBLE DOBLE E OCTOBER ALE

TECNICHE E TRADIZIONI INGLESÌ PER LE BIRRE DI ALTA GRADAZIONE

a cura di Massimo Faraggi

Accanto all'analisi tecnico-pratica dell'ammontamento reiterato, è interessante ricercarne gli aspetti storici, sia per una esigenza di approfondimento che per selezionare il tipo di birra per l'esperimento pratico e la relativa ricetta.

Di questa tecnica esistono riferimenti in epoche e ambiti diversi. Fra le birre più note, ho trovato cenni in proposito per quanto riguarda la Samichlaus (storica lager fra le più forti in assoluto, circa 14% di alcool), per la quale si utilizzerebbe durante il mashing non acqua ma mosto preparato da una infusione precedente.

Ma è fra le birre inglesi dei secoli scorsi che troviamo i riferimenti più interessanti. Leggendo, ad esempio, alcune ricette storiche nel *Practical Brewing* di Amsinck (1868) riportate anche nei libri editi da CAMRA relativi a Porter e India Pale Ale, vediamo che in diverse di esse ricorre la tecnica di riutilizzare il debole mosto

proveniente dal secondo "risciacquo" delle trebbie, quale "Liquor", cioè liquido per il mashing di una birra successiva – un concetto che quindi riprende un po' sia quello del *parti-gyle* che quello del mashing reiterato.

Nel suo interessantissimo *Radical Brewing*, Randy Mosher riporta ricetta e procedimento della cosiddetta Doble-doble, termine con il quale si denotavano per l'appunto birre prodotte con un doppio mashing, il secondo dei quali utilizzava non acqua bensì il mosto proveniente dal primo mash. A quanto pare la potenza di questa birra era tale da essere ritenuta pericolosa e addirittura vietata dalla legge! Riferimenti alla doble-doble e al relativo procedimento produttivo del mashing ripetuto sono presenti nel ben documentato e approfondito libro di Martyn Cornell *Amber Gold & Black*, dove viene proposta anche una distinzione fra le Double prodotte con questa tecnica e le Doble-doble che ne sarebbero una variante ancor più potente, letale e in certi periodi "illegale".

Altra menzione di rilievo si trova nell'interessante *Country*



Lacock Abbey Brewhouse: vasca di raffreddamento e tino di fermentazione (con rubinetto e incavo per i barili)



Lacock Abbey Brewhouse: tino di cottura e vasca di raffreddamento

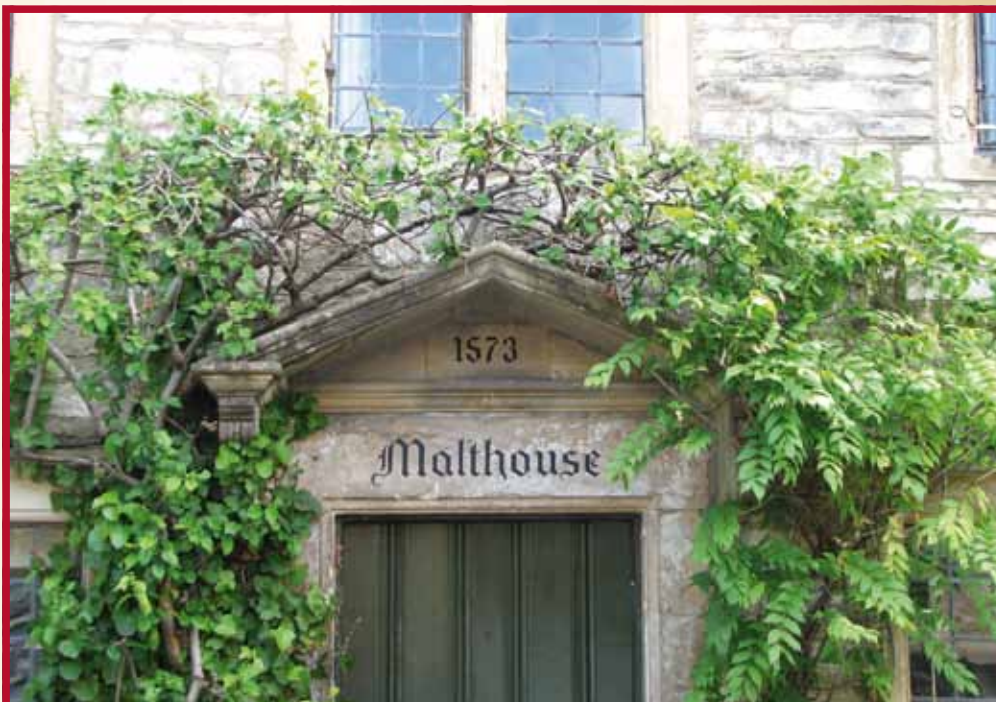
House Brewing in England di Pamela Sambrook, che descrive con ampia documentazione storica la produzione birraria "privata" delle grandi tenute nobiliari di campagna nell'Inghilterra tra la fine del '500 e l'inizio del 900.

È questo un argomento che meriterebbe alcuni approfondimenti che esulano da questo articolo: il libro esamina estensivamente i vari aspetti tecnici, produttivi ed economici di un aspetto importante della cultura birraria inglese. Si parla in un certo senso di homebrewing, ma di ragguardevoli dimensioni, visto che la produzione birraria di queste Country House si aggirava sui 500 hl annui, atti a dissetare con abbondanza le occasioni quotidiane

sia dei possidenti che dell'ampio personale. Questo aveva diritto ad una abbondante dose di consumo giornaliero e in certe situazioni anche di "take-away". Il periodo più interessante è quello del '700-'800, ma alcune birrerie casalinghe sono state attive fino agli anni '70. Il progetto della brewhouse (con capacità di cotta tra i 500 e i 1500 litri) era parte integrante di quello di una dimora patrizia, e alcune di esse sono ancora visitabili, come quella di Lacock Abbey (vedi nota) riportata nella foto.

La produzione era solitamente suddivisa fra la più potente "ale" e le più leggere "beer" e "small beer" - spesso ricavata dal secondo risciacquo delle trebbie di una strong ale - quest'ultima riservata all'uso quotidiano.

Il malto prevalentemente usato era il pale, a partire da quando fu esso perfezionato (intorno al 1680). Una caratteristica che differenziava le birre "country" da quelle commerciali, in particolare riguardo le strong ale più forti, era l'usanza di prevedere almeno uno o due anni di invecchiamento - fino a una decina di anni per birre speciali e celebrative - prassi meno frequente nelle produzioni commerciali per evidenti ragioni di rapidità del ritorno economico. Da notare che la quantità di luppolo impiegato solitamente non fosse dovuta a motivi organolettici ma fosse direttamente proporzionale al tempo di maturazione previsto, questo sia per le sue qualità conservanti che per il fatto che l'amaro accentuato e pungente di una luppolatura intensa si ammorbidiva nel corso degli anni. Il tipo di birra solitamente più importante, potente e pregiato era la strong "October Ale", solitamente prodotta in Ottobre, anche se birre di questo tipo in alcune Country House venivano invece prodotte



Old Malthouse, Castle Combe, UK

a inizio primavera. Il libro vi dedica alcune pagine e anche qui proprio per questo tipo di birra si fa riferimento al mashing reiterato e alla denominazione di "Doble-doble". Versioni con aggiunta di melassa venivano chiamate "Fine Ales". Altri riferimenti alle October Ale li ho trovati nel già citato libro di Cornell. È stato quindi per me naturale scegliere come birra per il mio esperimento di mashing ripetuto una Strong October Ale - seppure birrificata all'inizio di gennaio!

Per la ricetta mi sono basato sulle indicazioni del già citato libro della Sambrook, basate su documenti dell'epoca, nonché sulle indicazioni di un altro interessante libretto, *Old British Beer and How to Make Them* di John Harrison, nel quale viene riportata ad esempio una ricetta di October Pale Ale del 1734 dal *London and Country Brewer* di W. Ellis

La messa a punto è stata semplice perché, secondo entrambe le fonti, la ricetta di quasi tutte le birre di questo tipo (anche di epoche diverse) è comunque semplicissima: 100% pale malt e un solo tipo di luppolo (simile agli attuali Goldings o Fuggle) in quantità notevole. Vista la prevista lunga maturazione, la dose di luppolo ha poco da invidiare alle India Pale Ale di epoche successive: circa 120-150 gr per 10 litri, utilizzato esclusivamente in amaro (niente late-hopping) e una minore quantità per il dry hopping. Ho diminuito leggermente la quantità tenendo conto del probabile minore tenore di alfa acidi dei luppoli dell'epoca - raggiungendo comunque le 100 IBU sitimate - scegliendo Fuggle per l'amaro e Goldings per il dry hop. Ho trovato interessante il fatto di non usare malti colorati, in modo da approfittare del fatto che il mashing reiterato, non necessitando di lunghe bolliture, permette la creazione di birre forti



relativamente chiare e poco caramellate. Ho resistito alla tentazione di alzare la gradazione con aggiunta di zuccheri o melassa (vedi le fine ales di cui sopra) nell'ottica della "sfida" di raggiungere una alta gradazione con l'uso di solo malto in grani.

Il risultato è ancora da provare - nel momento in cui scrivo, infatti, il mosto è ancora in fermentazione. Come riportato nell'articolo sul remashing, volendo ripetere l'esperienza, penserei di puntare ad una gradazione ancora superiore, tenendo conto della "voracità" della maggior parte dei lieviti moderni, in grado di affrontare con successo mosti di gradazione zuccherina molto elevata.

STRONG OCTOBER ALE

OG 1100 - ca. 100 IBU
12 litri

Pale malt	gr 7200
Fuggles	
(5%AA 60 min)	gr 100
Goldings (dry hop)	gr 20
Lievito Nottingham	gr 20

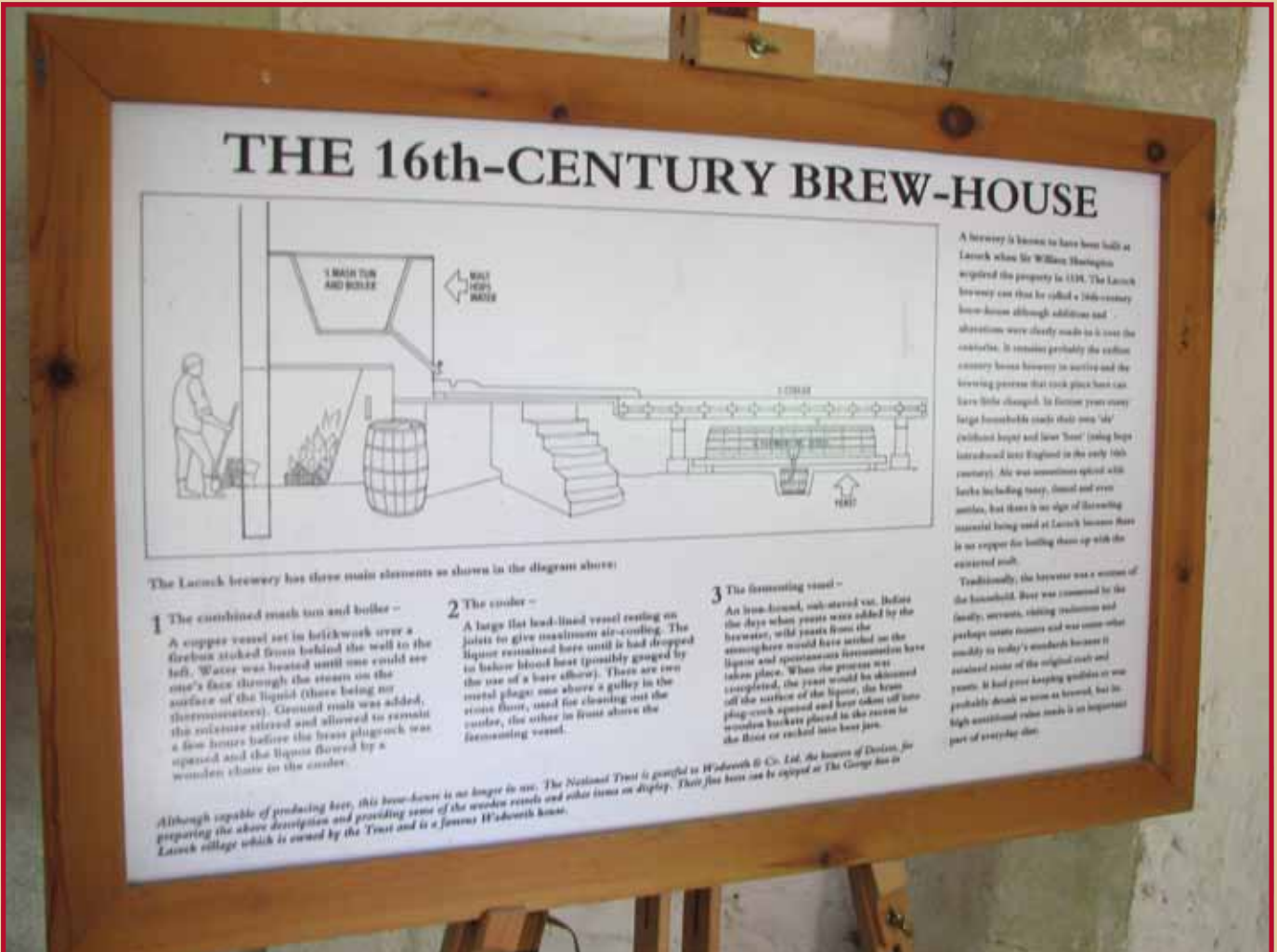
Procedimento: vedi articolo sul mashing reiterato ■

(nota) nonostante il nome non si tratta però di una "birreria di abbazia": l'abbazia di Lacock infatti è stata tale fino al 1539, epoca in cui Enrico VIII decretò lo scioglimento dei monasteri. L'abbazia divenne così una dimora privata e la brewhouse fu costruita in una nuova ala.

Una curiosità: negli ambienti della Lacock Abbey sono stata girate diverse scene dei film di Harry Potter.

PICCOLA BIBLIOGRAFIA

- Amsinck, G.S. *Practical Brewing* (London 1868)
- Ellis, William *The London and Country Brewer* (London 1734)
- Cornell, Martyn *Amber Gold & Black* (The History Press, 2010)
- Harrison, John et al., *Old British Beer and How to Make Them* (Durden Park, 1976 Rev. 2003)
- Mosher, Randy *Radical Brewing* (Brewers Publications 2004)
- Protz, Roger & La Pensée, Clive, *Stout & Porter* (CAMRA 2003)
- Protz, Roger & La Pensée, Clive, *India Pale Ale* (CAMRA 2001)
- Sambrook, Pamela, *Country House Brewing in England 1500-1900* (the Hambledon Press, 1996)



HOMEBREWING IN LATTINA

a cura di Antonio Levis

L'idea di confezionare birra in lattine mi è venuta per la combinazione di diversi elementi.

Anzitutto la passione per la birra, che è iniziata da una decina d'anni con la prima visita di un birrifico londinese; poi, due anni fa, sono stato in vacanza a Crans-Montana e in quella circostanza ho visitato il birrifico "La Marmotte" il cui titolare mi ha spiegato in dettaglio tutto il processo mentre eseguiva una cotta. Dal quel momento ho iniziato ad interessarmi, prima con la lettura di testi, poi con le prime prove utilizzando il mosto preparato, successivamente il "Partial-mash", fino ad arrivare all'"All-grain". Ho prodotto solo birre ad alta fermentazione e in questo contesto apprezzo molto quelle belghe. La cosa più difficile è stato reperire l'imballaggio: "la lattina" e, grazie ad una struttura produttiva con la quale ho contatti diretti, sono riuscito ad avere lattine sleek anonime e coperci ad uso campionatura. In collaborazione con un grafico locale abbiamo realizzato il label sulla lattina, che rappresenta, in modo stravagante e immaginario, la Dea Maja in stile liberty. Altro fattore, infine, è stato la disponibilità di una graffatrice per il confezionamento. L'insieme di questi tre elementi difficilmente reperibili e combinabili tra loro sul mercato hobbystico, mi hanno indotto a pensare di essere uno dei pochissimi homebrewer al mondo, se non l'unico, a produrre birra in lattina. Perché scegliere proprio la lattina come contenitore? Premetto che tutte le mie produzioni di birra sono state confezionate in bottiglia, però, in qualche modo mi sento di essere una persona con una velata vocazione al marketing (pur svolgendo



tutt'altro lavoro); ad esempio, curo in dettaglio le etichette per ogni tipo di birra, i rispettivi copri-tappi, i nomi e la sua storia. La scelta sulla lattina è ricaduta, primo per l'opportunità di approvvigionarmi dei contenitori, poi perché la lattina dal punto di vista estetico è più "vestibile". Infine, perché credo, anche sulla base di ricerche e recensioni sul web, di avere, sempre come homebrewer, il primato nel confezionare birra in lattina. Le lattine sono state sanitizzate con una soluzione clorata, anche se provengono da un processo di produzione che le sterilizza per effetto della temperatura. Per la seconda rifermentazione è stata usata la stessa tecnica che normalmente si usa per le bottiglie, in questo caso, per la English bitter, ho usato 2,2 gr./33cl. Sulla base della mia esperienza, ritengo che questo tipo di imballaggio permetta una corretta rifermentazione e che sia idoneo per la conservazione della birra; tra l'altro la lattina protegge il prodotto dalla luce meglio di molti altri contenitori. Per questo nuovo uso di packaging ho prodotto 23 lt di English bitter, confezionando metà cotta in bottiglia e l'altra metà in lattina, complessivamente circa un vassoio da 24 lattine. Ho confrontato qualitativamente, in compagnia di un sommelier, la stessa birra sia in lattina che in bottiglia e non abbiamo trovato alcuna differenza sostanziale. E' un'esperienza da ripetere? Non so, probabilmente sì, ma mi piacerebbe provare anche altri imballaggi come le slim, le fusion ed altri packaging diversi da quelli tradizionali. ■



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

www.birraamarcord.it

CAMPIONATO NAZIONALE HOMEBREWING LA CLASSIFICA FINALE - 2012

(prime 20 posizioni – classifica completa su <http://www.movimentobirra.it/cihb2012.aspx>)



Campione Italiano Homebrewing 2012:

Latronico Egidio (ken75) punti 39

Secondo Classificato:

Queirolo Mauro (ed stark) punti 34

Terzo Classificato:

Donelli Fabio (oibaf87) punti 32

I primi tre classificati saranno "birraio per un giorno", ossia realizzeranno nel 2013 sull'impianto del Birrifico Baladin una cotta di una ricetta a propria scelta. Tale cotta verrà imbottigliata (e infustata) e rivenduta con etichetta speciale dal Birrifico Baladin con il nome del "birraio per un giorno"



Non solo gare: degustazione homebrewers a margine del Concorso al Villaggio della Birra



4	Faraggi Massimo (Rosalba e Massimo)	31
5	Lagni Luca Giovanni (vartiss)	28
6	Licata Gianni (maltis-glt)	26
7	Martinello Daniele (fight_gravity)	25
8	Nisoli Fabio (Tiago)	24
9	Marzullo Gianluca (ciullo)	21
10	Gesualdi Giuseppe (giuseppe gesualdi)	17
11	Parnisari Antonio (Trink)	15
12	Dapiaggi Silvano (silvo)	14
12	Calistri Filippo (charlie80)	14
14	Gafforelli Giovanni (ggio78)	13
14	Ciravegna Davide (Cira's)	13
14	Conforti Francesco (isenbeckk)	13
14	Caselli Maurizio (Scott)	13
18	Garavaglia Christian (Chri)	12
19	Mattavelli Gian Luigi (essoruta)	11
19	Caruso Cristian (carusocri)	11



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

sono stati considerati i migliori sei piazzamenti sulle otto prove a calendario.

LE "TAPPE" DEL 2012:

- Concorso della Merla (Montegioco AL) (idromele)
- Concorso Genova (ricetta GNHB 2011)
- Concorso di Nembro (BG) (Sotto 50 OG)
- Concorso Una Birra in Versilia (Stili "USA")
- Concorso di Piozzo (CN) (Guerra dei Cloni III)
- Concorso Buonconvento (SI) (stili "belgi")
- Concorso di Palermo (stile libero)
- Concorso natalizio di Nembro (BG) (Birre "natalizie")

CALENDARIO DEL CAMPIONATO NAZIONALE HOMEBREWING 2013

- Drunken Festival Quinto Vicentino (VI) - febbraio (stile libero)
- Concorso di Nembro (BG) - maggio (Sotto 50 OG)
- Concorso Una Birra in Versilia - giugno (Stili "acidi")
- Isolabirra Cagliari - giugno (stile libero)
- Concorso di Piozzo (CN) - luglio (Guerra dei Cloni IV)
- In English Please! Triggianello (BA) - agosto (stili "inglesi")
- Concorso Buonconvento (SI) - settembre (stili "belgi")
- Concorso natalizio di Nembro (BG) - dicembre (Birre "natalizie")

UN CAMPIONE... NON PER CASO!

Intervista a Egidio Latronico "ken75", vincitore delle due edizioni del Campionato Italiano Homebrewing



Egidio, dopo il tuo primo campionato vinto hai detto con molta modestia che eri stato campione "per caso", con questa seconda vittoria ammetti di essere per lo meno un ottimo homebrewer? Come è stata la competizione nel 2012?

Come amo dire, sono il primo ad essere molto critico nei riguardi delle mie produzioni. Ho molta passione per questo meraviglioso hobby e quando ho in mente un certo risultato, cerco di uniformarmi ad esso e non sono soddisfatto fino a quando non riesco perlomeno ad avvicinarmi all'idea iniziale. Il campionato del 2012 è stato molto lungo e difficile rispetto a quello dell'anno precedente, inoltre trovo che il livello dei competitori è salito molto. In generale possiamo affermare che il livello medio degli homebrewers italiani sia in costante ascesa.

Come ti è venuto in mente di fare la birra, e come hai imparato?

Sono sempre stato un amante della birra e ad un certo punto è stato quasi naturale interessarmi al suo processo di produzione. Mia grande sorpresa fu scoprire, dopo una ricerca su internet, che esistevano altri appassionati come me e che addirittura circolava materiale gratuito che forniva indicazioni a riguardo. Penso che internet sia stato - e sia tuttora - un mezzo davvero importante per gli homebrewers.

Qual'è stata la tua prima birra fatta in casa?

È stata una birra da kit, come credo lo sia stato per molti! Una Weizen, se non ricordo male.. Fu qualcosa di molto emozionante, ma purtroppo le mie aspettative erano davvero troppo elevate. Per farla breve, il risultato non si avvicinava minimamente a quelle che ero abituato a bere! Penso che però sia stata ugualmente un'esperienza importante perché ha acceso la mia curiosità e mi ha spinto a documentarmi sempre di più; sono infatti passato quasi immediatamente alla tecnica estratto + grani. Ricordo che a tal proposito acquistai una latta da ben 25 kg di malto da panettiere di una nota malteria italiana. Dopo circa un anno sono

finalmente passato alla tecnica all grain e finalmente sono arrivate le prime grandi soddisfazioni.

Qual'è stata la birra che più ti ha soddisfatto?

Credo le due bock presentate al concorso in Versilia del 2011, che si classificarono ai due primi posti. Penso che gli stili tedeschi siano i più difficili da produrre in ambito casalingo.

Quali sono i tuoi stili preferiti, da produrre e da bere?

Quando ho cominciato a produrre birra, mi concentravo soprattutto su birre molto forti, caratterizzate ed alcoliche.

Attualmente mi sto appassionando a birre con una gradazione alcolica più bassa: sono molto più difficili da concepire e produrre, a causa di un loro equilibrio e bilanciamento difficile però da trovare. Mi vengono in mente quindi alcuni stili inglesi, scozzesi e tedeschi, ben noti all'appassionato: così contenuti a livello alcolico, tuttavia senza rinunciare a complessità, aroma e gusto. Sono una vera sfida!

C'è qualche particolare modifica alla tua tecnica che ti abbia fatto fare un salto di qualità nella tua produzione?

La birra è un prodotto molto difficile e articolato, poiché bisogna prestare attenzione a tutti i passaggi: dal momento del concepimento della ricetta fino alla conservazione in bottiglia. Ci sono veramente mille variabili e fin troppi inconvenienti che si possono verificare durante il processo produttivo! Ricordo ancora una mia recente disavventura con dei tappi a corona difettosi... Il mio consiglio è quello di prestare scrupolosamente attenzione ad ogni singolo passaggio, senza però scivolare in comportamenti maniacali! Io personalmente ho un'attrezzatura davvero minimale: un pentolone di alluminio, che serve sia per il mash che per la cottura; un secchio con falso fondo; una serpentina di rame per il raffreddamento e diversi fermentatori in plastica.



Hai qualche accorgimento particolare per le birre che iscrivi ai concorsi?

Cerco di presentare le birre che aderiscano il più possibile allo stile richiesto.

Come consumatore, ti limiti principalmente a degustare la tua produzione o ti piace esplorare anche il mondo della birra artigianale "commerciale"?

Ovviamente assaggio più che volentieri e con molta

curiosità i prodotti dei birrifici artigianali! La formula che preferisco è quella del brew pub, da visitare con gli amici e appassionati, per poi intavolare discussioni infinite sulla birra e sul nostro hobby preferito!

C'è un'ultima cosa che vorresti aggiungere?

Vorrei ringraziare voi per l'intervista e la mia famiglia, che in questi anni ha dovuto sopportare la mia continua "invasione" degli spazi domestici! Inoltre spero di poter diventare un giorno professionista... ■

HELLES BOCK

di Egidio Latronico "ken75"

Vincitrice del concorso: *Una birra in Versilia VII - 2011*

Nome ricetta:	Helles Bock 3
Tecnica	All Grain
Stile:	Bock/Helles Bock/Maibock
Litri finali:	25 litri
Original Gravity:	1072
Final Gravity:	1022
IBU:	30
SRM:	7.8
Alc.Vol. %:	6.8%
Note mash:	Decozione ad uno Step.
Note fermentazione:	Temp. 10 C sosta per diacetile a 16C a fine ferm primaria due settimane ferm secondaria

INGREDIENTI:

Varietà malto

	Grammi
Pilsener - Germania	4500 gr.
Vienna Malt - Germania	2000 gr.
Vienna Malt - Germania	300 gr.
Carahell Malt - Germania	200 gr.
CaraMunich Malt - Belgio	200 gr.
Sauer(acid) Malt - Germania	200 gr.

Varietà luppolo

	Grammi	AA%	Minuti
Coni - Hallertau Northern Brewer	18 gr.	9%	60 min.
Coni - Hallertau Hersbrucker	70 gr.	3%	10 min.
Coni - Hallertau Hersbrucker	70 gr.	3%	5 min.
Coni - Hallertau Hersbrucker	20 gr.	3%	2 min.

Varietà lievito

Secco - SafLager Weihenstephan - W-34/70

UN PO' DI SIEBTER HIMMEL

a cura di **Giorgio Marconi**

Probabilmente questo sarà l'articolo più strano tra quanti ho realizzato finora per la rivista della nostra associazione, e, nel caso fosse realmente così, le motivazioni ci son tutte.

La prima è che la mail con la richiesta di scriverlo mi fu inviata all'antivigilia dell'ultimo dell'anno (ed io non la aprii nemmeno subito), la seconda è che non avevo la minima idea in quel momento di quale argomento trattare; per finire, la classica sindrome parainfluenzale mi colpì proprio al momento degli assaggi, quando ero già abbastanza in ritardo con i tempi di consegna...

Dopo un paio di riflessioni ho comunque deciso di "buttare giù" qualcosa: vi parlerò delle produzioni del birrificio Siebter Himmel di Carnago (VA), in Via Monte Rosa 33, e del suo birraio.

Sapevo a malapena (eufemismo) dell'esistenza di questo birrificio fino all'inizio del 2012, quando i curatori della "Guida alle Birre d'Italia 2013" di Slowfood lo inserirono nell'elenco di quelli che dovevo visitare. Ci arrivai all'ora di pranzo, dopo aver visitato durante la mattinata un altro birrificio della zona (a me altrettanto sconosciuto).

Già che c'ero decisi di mangiare qualcosa, prima di farmi riconoscere ed iniziare la visita per la quale ero giunto fino a lì. Non sto a parlare del locale e del cibo in questo pezzo, poiché non li conosco abbastanza bene per poterlo fare approfonditamente e a ragion veduta; se volete avere qualche informazione in più sul menù o sugli eventi organizzati, potete andare a consultare il sito internet www.siebterhimmel.it, comunicare con lo staff tramite la mail info@siebterhimmel.it o visitare la pagina facebook "Birrificio Siebter Himmel" ("last but not least" c'è ovviamente anche una risorsa che al giorno d'oggi non viene quasi più utilizzata, ovvero il numero di telefono, che è 0331/1602020). A quell'epoca le birre in produzione mi colpirono quasi per nulla, e per quel poco che lo fecero non fu in modo particolarmente positivo.

Quando stavo per iniziare ad ingerire avidamente il mio gulash con canederli entrò in sala un "losco figuro" che riconobbi con la coda dell'occhio per la capigliatura e che non mi sarei mai aspettato di trovare lì: si trattava di Nicola Grande. Venni a sapere dalla sua viva voce che proprio da quel giorno sarebbe stato lui il nuovo birraio a tutti gli effetti.

Cominciai a pensare, conoscendolo, che la scelta



dei proprietari non avrebbe potuto che fare bene alle produzioni successive del brewpub.

La recensione inserita allora nella guida fu giocoforza neutra: parlai più che altro della nascita del progetto, della fotografia della situazione in quel momento e dei possibili sviluppi futuri piuttosto che delle produzioni presenti in linea.

Ruscii comunque ad assaggiare quel giorno, una volta trasferiti nel birrificio vero e proprio, due birre preparate in autonomia da Nicola, una già pronta di stile Blonde ed una non ancora giunta a fine maturazione in stile Tripel: come gli dissi subito, promettevano molto bene e riflettevano il suo amore per il Belgio e per la tradizione.

Un paio di mesi orsono, ovviamente dopo avermi avvertito della sua intenzione, Nicola mi fece recapitare un cartone contenente tutte le sue produzioni per avere un parere. Per vari motivi sono riuscito a provarle solo ora ed ho reputato che questa fosse l'occasione adatta per informarlo pubblicamente delle mie opinioni.

Tornando un passo indietro dobbiamo ovviamente dire due parole su Nicola e sulle sue esperienze pregresse.

Nicola Grande, da tutti conosciuto come "Nix", nasce in Puglia, a Castellana Grotte, in provincia di Bari.

Già in quei fantastici luoghi, dei quali io mi innamorai la scorsa estate durante le ferie, Nicola iniziò a cimentarsi nell'hobby dell'homebrewing.

Il lavoro lo portò in seguito a trasferirsi al Nord, dove incontrò un movimento birrario molto attivo;



questo ne rafforzò la voglia di sperimentare e la determinazione.

Fu proprio qui che entrò in contatto con MoBi iniziando a farne parte attivamente; cominciò a partecipare a concorsi homebrewer ed a vincere numerosi premi, tra i quali il più prestigioso fu forse il secondo posto a "La Guerra dei Cloni", tenutosi nella storica location di Piozzo nell'agosto 2010.

Nel novembre del 2011 Nicola ricevette una telefonata da "Schigi", che lo mise in contatto con Luigino Barban, ex Dignitario della Condotta Slowfood della zona e gestore del brewpub di cui stiamo parlando, nato ad aprile 2011 con una produzione completamente dedicata al ristorante ed alla birreria annessa (se escludiamo una birra, brassata ad hoc e più "facile", per i rimanenti locali della catena "Settimocielo", proprietaria della società).

Al suo arrivo al locale "Nix" ebbe ovviamente un periodo di affiancamento con il birraio precedente, che gli spiegò al meglio il funzionamento dell'impianto che sarebbe stato a sua disposizione: si tratta di una sala cotte da 10 hl affiancata a 6 fermentatori/maturatori da 12 hl l'uno, quindi un impiantino mica da niente (da allora sono stati inoltre aggiunti un fermentatore da 25 hl e tre maturatori da 10 hl).

D'accordo con il signor Barban, Nicola decise di

cambiare completamente rotta rispetto al passato e di puntare su birre d'ispirazione belga, sia chiaramente per assecondare i gusti personali che per la maggiore versatilità di questi stili verso gli abbinamenti col cibo.

Negli obbiettivi del birrifico, che nel 2012 è arrivato ad una produzione complessiva di 870 hl, c'è la dichiarata intenzione di non rimanere ancorato ad un commercio solo locale ed interno ai locali della società, ma di espandersi in tutta Italia (come abbiamo potuto già constatare negli ultimi mesi), e poi chissà

Le birre che ho assaggiato sono cinque, ma ne esiste anche un'altra stagionale, la Wit-flos, che proverò la prossima estate.

Partiamo dalla "**Prius**", che è stata la prima ad essere prodotta all'apertura del birrifico ed anche la prima ad essere stata rivisitata dallo stesso Nicola al suo arrivo.

E' una birra appartenente alla categoria delle Ale belghe e delle Blonde nel particolare, con una gradazione in alcol per volume del 4,7%.

Si presenta all'aspetto con un colore giallo paglierino e leggermente velata per i lieviti in sospensione con una schiuma molto bella, formata da bolle fini, compatta e cremosa, con buona aderenza e persistenza.

Prodotta con malto Pils ed un tocco di malti caramellati, ci accoglie al naso con un accenno iniziale di



miele, seguito da un fruttato di agrumi e frutta gialla matura (al limite con il tropicale), d'intensità media.

Lo speziato fresco di pepe bianco e coriandolo, unito a leggere note erbacee e floreali fresche provenienti dai luppoli, tutti europei, chiude lo sviluppo aromatico che è molto interessante e complesso.

In bocca è di media frizzantezza, fine e piacevole, con corpo leggero (questo è uno stile prodotto per essere bevuto in quantità e in ogni momento del giorno) e presenta una dolcezza mielata dai malti che lasciano spazio ad un gioco accattivante tra il pepato e il fruttato; termina in un finale secco, asciutto e caratterizzato, come il retrogusto, dalle note erbacee dei luppoli che ci donano un amaro moderato ma ben presente.

Bel prodotto, beverino e dissetante, con una piacevole complessità che anche in uno stile di per sé semplice, non guasta di certo.

Passiamo alla **"Quishoc"**, che è stata la seconda in ordine temporale prodotta da Nicola.

È una birra appartenente alla categoria delle Tripel, con una gradazione in alcol per volume dell'8,3 %.

Si presenta all'aspetto con un bel colore dorato carico e velata per le sospensioni e ha una schiuma anche in questo caso molto bella: fine, compatta e cremosa, abbondante, con buona aderenza e persistenza media.

Il bouquet, intenso e complesso, inizialmente ci regala toni caldi dal malto che ricordano il miele, non diventando però mai invadenti, associati ad un altrettanto caldo fruttato di frutta gialla sciropata con punte di candito e uno speziato gradevole, proveniente dal lievito trappista, di zenzero e chiodo di garofano.

Tutto questo è accompagnato dalla percezione della componente luppolata, anch'essa non invadente, caratterizzata da note erbacee.

Al palato veniamo accolti da una frizzantezza decisa, dalla dolcezza dei malti e dal calore della componente alcolica che non è però scomposta o disturbante, mentre gli esteri, per via retrofattiva, sono gli stessi avvertiti direttamente al naso.

Il finale, giustamente luppolato, secco e con un amaro moderato, equilibra la morbidezza e la dolcezza dell'insieme che rimangono però, come nelle classiche versioni del Sud del Belgio, le caratteristiche principali.

Ottima interpretazione dello stile che di per sé non è per nulla facile, a dispetto di quanto si creda: equilibrata, calda e piacevole.

La terza birra a vedere la luce è stata la **"Nuce"**, altro prodotto pensato e realizzato nel solco della tradizione belga, appartenente allo stile delle Dubbel, con una gradazione in alcol per volume del 7,2 %.

Si presenta all'aspetto con un bel colore ambrato molto scuro, al limite col bruno, con una schiuma di colore beige formata da bolle medie, compatta ma



Vista sul Monte Rosa dalla terrazza del Siebter Himmel

poco cremosa, con buona aderenza e persistenza media. Il bouquet, decisamente intenso, è inizialmente dominato dalle note provenienti dai malti caramellati e tostati presenti con richiami di caramello, cioccolato e frutta secca (nocciola tostata); si apre poi, definendo la sua complessità, verso un fruttato reso molto gradevole dagli esteri, con note di banana matura, uvetta e fichi secchi, per chiudere con un leggero speziato classico del genere, di cannella e chiodo di garofano, mentre il luppolo non apporta aromi evidenti.

In bocca, dove ci accoglie con una frizzantezza decisa ed un corpo rotondo, la componente maltata la fa da padrona, con richiami di caramello e cioccolato come al naso, accostati al fruttato caldo che non prende però mai il sopravvento. La componente alcolica è molto ben gestita, e nel finale si riesce a creare un buon equilibrio generale grazie alla secchezza e la sensazione amara data dai cereali tostati più che dal luppolo.

Ottimo prodotto anche in questo caso, ovviamente meno beverina delle due precedenti, specialmente della prima, e con una persistenza retrofattiva lunga, ma davvero piacevole.

Dopo queste prime tre birre, è venuta, sempre in ordine di apparizione, la **"AES"**.

Questo prodotto è collocabile all'interno delle Belgian Pale Ale, con una gradazione in alcol per volume del 6,2 %.

Si presenta all'aspetto con un bel colore ambrato pieno, ed è velata per i lieviti in sospensione, con una schiuma formata da bolle miste, compatta ma anche in questo caso non cremosa, con buona aderenza e persistenza.

Gli aromi che ci accolgono alla prima annusata sono quelli dovuti ai malti caramellati, con toni proprio di caramello, accostati ad un fruttato che unisce agrumi (con il bergamotto in evidenza) con la pera, in un perfetto matrimonio, mentre arriva più sottile ma comunque presente la componente del luppolo, con note floreali ed un tocco di spezie. Buona complessità.

Anche al palato si mostra calda e rotonda, con frizzantezza moderata. Inizia con note di caramello



in evidenza ed un fruttato a tendenza amabile; poi però viene tutto equilibrato in modo perfetto da un leggero pepato e da una componente amara ben presente e persistente ma mai sbilanciata, stancante o ruvida. Altra birra riuscita molto bene, con buona persistenza retrofattiva, seppure nel panorama belga, questo sia il genere che meno mi entusiasma.

Infine due parole sull'assaggio dell'ultima nata in casa Siebter Himmel, la **"Rusca"**, prodotta per il periodo invernale e natalizio e appartenente alla categoria delle birre di Natale, con una gradazione in alcol per volume del 9,5 %.

Si presenta all'aspetto con un colore ambrato scurissimo, praticamente marrone, con una schiuma molto bella, di colore beige, formata da bolle fini, compatta e cremosa, con buonissima aderenza ed ottima persistenza.

Al naso, che è molto intenso, ci colpiscono le note di miele di castagno e caramello date dai malti, uno speziato deciso e multiforme (come ci si aspetta e come deve essere per le birre prodotte per Natale) con zenzero, pepe, cannella e alloro, un fruttato di frutta scura (a tratti sotto spirito) e di scorza d'arancia candita, con note di radice e balsamiche leggere. Molto complesso, ma mai stancante e gradevolissimo.

Veniamo subito accolti da un prodotto caldo, avvolgente, con una frizzantezza calibrata e piacevole, dove le note di miele dei malti sono molto presenti

e il corpo morbido, setoso e strutturato non mina per nulla la bevibilità della bevanda.

Molto complessa e variegata: la parte inizialmente dolce, data da malti ed esteri, viene perfettamente equilibrata sulla lingua (passando prima da un piacevole pepato, dato proprio da uno degli ingredienti usati) da un finale amaro nel quale possiamo riconoscere senza difficoltà note di rabarbaro e radice di liquirizia, con un piacevole senso di calore nel cavo orale. Ottimo prodotto, una birra di Natale davvero ben riuscita.

In sintesi che dire? Avevo già provato nel corso del tempo le produzioni provenienti da Siebter Himmel, dal momento in cui "Nix" iniziò a lavorare per loro, ma il fatto di poter assaggiare tutta la gamma in un tempo così "compresso" mi ha fatto realizzare quanto il mio giudizio di allora, quando vidi il suo arrivo come un fatto molto positivo per il birrifico, non solo fosse corretto ma addirittura sottovalutasse l'evento.

Nicola si è dimostrato molto capace o perlomeno lo sta dimostrando, visto che per dare giudizi assoluti è ancora un po' presto: preciso, attento alla tradizione ed ai suoi prodotti, umile e aperto al dibattito, disponibile a raccogliere consigli quando necessari.

Questo non può che far pensare che la sua carriera come birraio, e le soddisfazioni ad essa legate, siano solo all'inizio.

In bocca al lupo e... continua così! ■



SALTO NEL BUIO

REPORT E RISULTATI DI UNA DEGUSTAZIONE ALLA CIECA

(SECONDA PARTE)

report a cura di Simonmattia Riva

BIRRA	ORDINE PROGRESSIVO DI SERVIZIO	MEDIA VOTO
India Double Porter – The Kernel Brewery	13	7,60
La Moneuse – Brasserie de Blaugies	5	7,39
Tainted Love – Extraomnes e Toccalmatto	10	7,35
Hop Harvest – Brouwerij De Ranke	12	7,25
Krampus 2008 Riserva Strepponi – Birrificio del Ducato	14	7,15
Scottish Stout - Belhaven	6	6,75
Imperial Brown Ale - Nøgne	7	6,70
Rubia Keller Pils – Birrificio Geco	1	6,45
Lost and Found Abbey Ale – The Lost Abbey	8	6,22
La Rulles Blonde	2	5,45
St. Bernardus Pater 6	11	4,85
Merlin's Magic Extra Special Bitter – Moor brewery	3	4,70
Poretti non filtrata ai 7 luppoli	9	4,63
Original Altbier – Pinkus Müller	4	3,60
Birra lager chiara Coop	9	3,20

Riportiamo in questo numero i punteggi di tutte le birre assaggiate nel corso della degustazione alla cieca raccontata nel numero precedente, nel quale erano anche state descritte otto delle birre.

In questo numero vengono presentate le note degustative delle altre sette birre, quelle in grassetto nella tabella soprastante; per comodità riportiamo nuovamente anche le note introduttive di Simonmattia relative all'intera degustazione.

Questa è la classifica di gradimento delle quindici birre presentate nel corso della degustazione alla cieca: ciascun partecipante ha in realtà bevuto quattordici birre, perché, come nono assaggio, metà tavolo ha ricevuto la Poretti ai 7 luppoli e l'altra metà la lager chiara a marchio Coop.

E' significativo notare come i prodotti industriali o semi-industriali (Pinkus Müller dichiara sul suo sito web di produrre 20.000 hl/anno) siano finiti agli ultimi posti della graduatoria, un altro dato molto interessante è la sostanziale omogeneità nelle valutazioni tra i partecipanti, con un ridotto scostamento dalla media dei voti espressi dai singoli.

Solo in 6 casi su 140 valutazioni, infatti, qualcuno ha assegnato a una birra un voto distante più di un punto e mezzo dalla media finale; inoltre, in nessuna occasione è arrivata una valutazione alta per birre bocciate da tutti gli altri partecipanti o, al contrario, una stroncatura per un nettare di malto risultato gradito al resto dell'assemblea.

Un simile risultato può essere spiegato con una sostanziale omogeneità delle capacità degustative dei convenuti, ma anche con una sorta di affinità culturale: sarebbe probabilmente interessante ripetere l'esperimento inserendo nel gruppo anche neofiti dell'universo artigianale o persone assolutamente digiune di cultura birraria.



2^a Mastro Birraio
Fiera
della **Birra**
Artigianale
Santa Lucia di Piave

11-12-13-14 e 18-19-20-21
Aprile 2013

Ogni week end 16 birrifici e
6 ristorazioni diversi

Laboratori, musica live, concorso homebrewed, sapori d'eccellenza

www.fierabirra.it | www.fierebirra.com

INDIA DOUBLE PORTER – THE KERNEL BREWERY

La maggior parte dei partecipanti (sette) l'ha ritenuta una black IPA, ma non è mancato chi vi ha visto una coffee stout o una robust porter.

Solo chi l'ha portata l'ha riconosciuta in pieno, per il resto la provenienza inglese (cinque voti, uno dei quali pensando al birrificio Moor) o nordica (tre opzioni, una pensando a Mikkeller) è stata l'opzione più gettonata, ma alcuni hanno creduto di riconoscervi prodotti italiani (Due di Picche di Menaresta, X-Ray di Brewfist)

Le note torrefatte di caffè e la decisa luppolatura, che regalava toni resinosi e agrumati sia al naso che in bocca, hanno dominato i commenti riportati nelle schede: "caffè, agrume e balsamico al naso", "luppolo balsamico e resinoso al naso, caffè e cacao in bocca", "erbaceo aggressivo e toni torrefatti al naso, caffè zuccherato, cioccolata in tazza e un finale amaro torrefatto molto appagante in bocca".

Non sono mancate esplicite dichiarazioni di gradimento: "la migliore bevuta oggi sinora", "è molto buona, solo un luppolo finale un po' ruvido e resinoso".



TAINTED LOVE – EXTRAOMNES E TOCCALMATTO

Il frutto dell'"amore insano" tra Bruno Carilli e Luigi D'Amelio è stato naturalmente riconosciuto appieno da quest'ultimo, gli altri partecipanti l'hanno ritenuta quasi all'unanimità una black IPA attribuendole una nazionalità britannica (sei persone), danese (due voti) o, in un caso, italiana. Un degustatore l'ha scambiata per una birra di Kernel, un altro per la Kama Citra di Beer Here.

Tra i commenti ha avuto ampio spazio la "superluppolatura", definita in un caso "incursione armata dei luppoli", tre persone hanno anche colto la presenza del Citra, in generale è stata apprezzata la facile beva e il carattere piuttosto "piacione" di questa birra: "bananone e amaro, agrume, pesca", "beverina malgrado l'alcol non indifferente", qualcuno ha però criticato un'"astringenza esagerata".

KRAMPUS 2008 RISERVA STREPPONI – BIRRIFICIO DEL DUCATO

L'unica vintage presente nella selezione, è stata identificata come italiana da 9 partecipanti su 10 (solo una persona l'ha ritenuta belga), segno evidente di come i birrai di casa nostra siano ormai conosciuti per le ardite e complesse sperimentazioni con spezie, rifermentazioni e invecchiamenti, delle quali questa birra è un ottimo esempio.

Nessuno ha identificato il birrificio esatto, qualcuno ha pensato a Baladin, Montegioco, Birrificio Italiano e Torrechiara.

Difficile inquadrare una birra simile in uno stile, alcuni hanno pensato a una flemish sour rivista e corretta, altri a una birra con aggiunta di mosto d'uva.

I commenti si sono concentrati sulle note di frutta rossa e vinose, che hanno fatto pensare alcuni ad un passaggio in botte: "italiana affinata in botte con ispirazioni fiamminghe, ma non è una vera fiamminga", "barrel aged", "potrebbe essere un misto di Dolii Raptor Batch, Panil Barrique, Scires, Tibir".



SCOTTISH STOUT – BELHAVEN

Una stout più alcolica rispetto ai canoni dello stile, che infatti è stata definita imperial o coffee stout da quasi tutti i partecipanti: solo in due hanno scritto semplicemente "stout", in un caso si è invece scelta la locuzione "più alcolica di una stout ma non abbastanza per essere un'imperial".

La provenienza britannica è stata riconosciuta quasi all'unanimità (sette partecipanti), anche se un solo assaggiatore ha individuato la produzione scozzese, un altro ha pensato a Kernel, mentre tre persone hanno ritenuto di trovarsi di fronte a un'interpretazione italiana o statunitense dello stile, credendo di riconoscervi la X-Ray di Brewfist, la stout di Magic Hat o la Imperial Russian di Toccalmatto.

I commenti sono stati sobri e improntati ad evidenziare le componenti torrefatte e maltate (qualcuno ha sentito però un dado di carne), sottolineando la pulizia e correttezza dell'esecuzione: "buona, ma non da stracciarsi le vesti", ha scritto qualcuno.

IMPERIAL BROWN ALE – NØGNE

Birra difficilmente inquadrabile in uno stile “canonico” e dunque ingannatrice: sei partecipanti l’hanno definita una black IPA, due un’imperial stout e uno una belgian strong ale, pensando a Struise.

Anche la nazionalità non è stata azzeccata da alcuno: quattro persone l’hanno ritenuta italiana (due di queste pensando alla Castigamatt di Rurale, una a Toccalmatto), tre danese, due belga e una americana.

I commenti si sono orientati prevalentemente sulla forte e variegata componente amara: “ab-bina toni torrefatti a note agrumate che allontanano dal mondo anglosassone”, “amaro un po’ di radice”, “molto amaro, dolcino allappante, amaro un po’ radicoso”, qualcuno l’ha definita “senza arte né parte anche se bevibile”.



LOST AND FOUND ALE – THE LOST ABBEY

Come avvenuto per la imperial brown ale di Nøgne, anche questa birra fuori dagli stili ha naturalmente disorientato gli assaggiatori: in sei l’hanno ritenuta italiana (due dei quali credendo di riconoscere l’impronta di Montegioco, un altro pensando alla Gemini di Henquet), un partecipante l’ha creduta belga, i restanti tre non si sono sbilanciati.

La ricetta della Lost and Found prevede l’uso di una purea di uva e, correttamente, quasi all’unanimità sono stati rilevati toni vinosi o tracce di passaggio in legno: “legno, lattico”, “astringenza, frutta, alcol, legno”, “netto sentore vinoso, toni liquorosi di uva passa”, “si potrebbe pensare a una birra con mosto d’uva, curiosa la discrepanza tra il netto acido acetico all’olfatto e la sua assenza al gusto, fa pensare che sia invecchiata”, “note acidine: acetiche, lattiche e vinose”, “un po’ di legno? Punta di acidità”, “vinosa”.

ST. BERNARDUS PATER 6

Un’altra birra così lontana dalla sua migliore forma da essere irriconoscibile nella sua identità persino a chi l’ha portata, comunque sei partecipanti l’han riconosciuta come di provenienza belga, mentre altri tre han pensato ad una produzione italiana in stile belga.

In quattro l’hanno individuata come dubbel (in un caso pensando alla Affligem Dubbel), due l’han definita “birra d’abbazia”, due “belgian dark strong ale” e uno “birra al miele”.

Le valutazioni sono state tutte piuttosto negative e i commenti le rispecchiano fedelmente: “verniciata di miele, allappante, lievito suicidato che impasta la bocca”, “si sente molto l’alcol”, “problemi, poco attenuata, acidità”, “miele, astringenza”, “dolce, miele (acacia?) invadente astringenza, gasatura un po’ fastidiosa”.



Le immagini delle birre assaggiate provengono da:
 Beers of Europe beersofeurope.co.uk - Birrerya www.birrerya.com - BeerRitz beerritz.co.uk
 Birrificio del Ducato www.birrificiodelducato.net

Beercontrol

software per la gestione del processo di Ammostamento

Inserisci la tua ricetta.....
 Beercontrol penserà a tutto il resto

NEW

Grafico esportabile in Jpg o csv

Regolazione ON-OFF oppure P.I.D
 Monitoraggio di tempi e temperature
 Inserimento di pause per controlli
 Grafico della temperatura con datalogger
 Controlla resistenze elettriche, Gas o Vapore
 Personalizzazione per produttori di Impianti

Beercontrol è un prodotto maggiori informazioni sul sito www.beercontrol.it oppure scrivi a info@beercontrol.it

DEGUSTAZIONE ALLA CIECA: VALUTIAMO LE BIRRE... E I DEGUSTATORI

report a cura di Massimo Faraggi

(SECONDA PARTE)

Anche per questa seconda tranches di birre possiamo fare qualche osservazione generale sulla "percezione" di queste da parte del team di assaggiatori, rimandando al più completo report di Simonmattia per maggiori dettagli, nonché agli articoli presenti nel numero precedente.

Si conferma anche in questo caso la difficoltà dell'assaggio alla cieca, soprattutto per l'individuazione di una specifica birra, impresa riuscita solo 3 volte su 70 assaggi e solo da chi aveva portato la birra stessa... e nemmeno in tutti questi casi! Insomma è ben diverso individuare una birra fra altre anche simili essendo al corrente della sua presenza, rispetto a riconoscerla totalmente "al buio".

Passando ad aspetti più generali, il tipo di fermentazione non è stato un problema visti gli stili in gioco, ma anche in questo secondo gruppo di birre l'individuazione della nazionalità e dello stile non è stata facile e si sono ottenuti risultati solo appena migliori rispetto al primo gruppo, con una media generale sotto al 50%.

La mancata individuazione dello stile può essere naturalmente imputata alla labile aderenza delle birre agli stili e ai confini a volte sfumati fra gli stessi. Spicca soprattutto il fatto che nel lotto non ci fosse alcuna Black IPA dichiarata, eppure questa denominazione è stata a grande maggioranza attribuita a ben tre delle birre, tra cui la "black saison" di Extraomnes/Toccalmatto.

In questi casi forse i degustatori sono stati un pò sbrigativi nell'identificare in questo stile recente e forse un pò "modaiolo" ogni birra scura con un carattere

agrumato più o meno spiccato. En plein invece per stile e (quasi) per nazionalità della Belhaven Scottish Stout; essendo anch'essa un pò fuori dagli schemi per una stout, le identificazioni sono state considerate valide con una certa elasticità.

L'identificazione della nazione di provenienza è stata alterna, con alcuni buoni successi e qualche abbaglio collettivo. Come nel caso delle birre del lotto precedente, in alcuni casi i *tasters* pur intuendo più o meno correttamente l'ispirazione geografica hanno avuto l'errata sensazione che fossero imitazioni italiane, nazionalità che a maggioranza assoluta è stata attribuita all'americana Lost & Found e alla nordica Imperial Brown Ale di Nøgne. Viceversa la già citata Tainted Love – unica davvero italiana insieme alla Krampus – è stata con quasi unanime decisione attribuita al Regno Unito, fatto curioso dato che oltretutto lo stile erroneamente attribuito, pur essendo ormai diffuso anche in UK, è di origine USA.

Quasi en-plein invece nell'identificare come italiana la Krampus (nella variante acida della Riserva Strep-poni) come birra "nostrana", forse immaginando che una birra con questi caratteri di originalità non potesse che essere italiana!

Anche per queste birre, infine, il panel è stato preciso nell'indovinarne il grado alcolico, con l'eccezione ancora una volta dell'indecifrabile Tainted Love, che a quasi tutti è sembrata ben più consistente rispetto al suo grado alcolico moderato... a quanto pare questa collaborazione fra le due birrerie pur essendo molto apprezzata è riuscita a disorientare del tutto i nostri assaggiatori! ■

N	Naz.	Birrificio	Birra	Stile	Ferm.	Alc.	Identificazioni						
							Naz.	Birrificio	Birra	Stile	Ferm.	Alc	diff
6	UK	Belhaven	Scottish Stout	stout	A	7.0	70%	0%	0%	100%	100%	7.3	0.3
7	NOR	Nogne	Imperial Brown Ale	imperial stout	A	7.5	0%	0%	0%	20%	100%	7.8	0.3
8	USA	Lost Abbey	Lost & Found	dubbel	A	8.0	0%	0%	0%	20%	100%	7.7	-0.3
10	ITA	Extraomnes /Toccalmatto	Tainted Love	black saison	A	4.7	20%	10%	10%	20%	100%	6.2	1.5
11	BEL	St. Bernardus	Pater	dubbel	A	6.7	60%	0%	0%	60%	100%	7.1	0.4
13	UK	Kernel	India Double Porter	imperial stout	A	7.5	60%	10%	10%	30%	100%	7.2	-0.3
14	ITA	Ducato	Krampus/ Ris. Strepponi	sour ale	A	7.6	90%	10%	10%	70%	100%	7.2	-0.4

LA DIVERSITÀ DELLE BIONDE DEGUSTAZIONE ALLA CIECA

A cura di Vito Antonaci



Partecipanti	Augsburger Herrenpils German Pils				Moretti Lager Industriale				Weihere Keller Keller				S.Feullien Saison				Mikkeler American Dream APA			
	Vis	Olf	Gust	Tot	Vis	Olf	Gust	Tot	Vis	Olf	Gust	Tot	Vis	Olf	Gust	Tot	Vis	Olf	Gust	Tot
1	1	0	15	16	2	0	10	12	3	3	15	21	5	5	20	30	5	6	25	36
2	3	5	25	33	5	4	12	21	4	6	5	15	5	8	28	41	6	10	34	50
3	6	7	30	43	6	6	31	43	4	6	29	39	6	9	32	47	2	3	10	15
4	4	3	16	23	4	3	10	17	5	7	20	32	5	7	10	22	6	8	15	29
5	6	4	5	15	6	1	15	22	2	2	10	14	6	5	30	41	6	10	10	26
6	5	8	20	33	5	7	25	37	3	8	30	41	5	8	25	38	4	9	15	28
7	4	9	20	33	1	1	1	3	4	3	10	17	3	4	4	11	6	8	29	43
8	6	9	34	49	6	4	3	13	5	9	25	39	6	7	20	33	6	7	25	38
9	4	6	28	38	5	5	29	39	5	7	33	45	5	6	31	42	6	8	34	48
10	3	8	19	30	4	3	10	17	4	8	20	32	6	10	20	36	6	5	30	41
11	4	4	15	23	5	2	25	32	4	6	26	36	4	4	22	30	6	7	30	43
12	6	5	20	31	4	10	30	44	3	8	34	45	5	6	30	41	5	10	25	40
13	4	8	30	42	5	6	19	30	3	7	25	35	4	8	31	43	4	8	30	42
MEDIE	4.31	5.85	21.31	31.46	4.46	4.00	16.92	25.38	3.77	6.15	21.69	31.62	5.00	6.69	23.31	35.00	5.23	7.62	24.00	36.85
Data Minore																				
Data Maggiore																				

Il 23 Settembre sera ho avuto il piacere di condurre una degustazione alla cieca al Montevarchi Beer Festival organizzato dalla Birroteca I du'Bri-ganti. Il tema dell'evento era "La diversità delle bionde" e lo scopo quello di stupire il pubblico evidenziando le differenze fra vari tipi di birre chiare, ma di stili diversi.

Davanti a me si è presentato un pubblico di 13 persone abbastanza variegato fra cui abituali avventori del locale, un appassionato e alcuni di passaggio (di quelli che conoscono un solo tipo di birra per intendersi), più femmine che maschi (sempre il solito fortunato).

Ho introdotto la serata spiegando che in una degustazione alla cieca non avrebbero conosciuto il tipo di birra loro servito e ho consegnato per ognuno una scheda di valutazione. Questa scheda era una semplificazione (o rivisitazione) di quelle utilizzate nelle competizioni dell'AHA con 6 punti assegnati alla

valutazione visiva, 10 a quella olfattiva e 34 a quella gustativa. Purtroppo il tempo tiranno (un'ora circa tutto l'evento) non mi ha consentito di dare molte spiegazioni su come si conduce una degustazione ed ho preferito usarlo per illustrargli il concetto di stile.

Le birre servite erano una pils tedesca, una lager industriale, una keller, una saison ed un'american pale ale ed ovviamente a fine serata sono state esposte le bottiglie e spiegati gli stili. Fra i vari commenti c'è chi ha riconosciuto che l'amaro della pils era diverso da quello dell'apa, c'è chi ha catalogato tutte le birre con qualche IBU in più del normale come simili fra loro, molti hanno trovato il mielato della keller come stucchevole, alcuni l'apa come un po' troppo amara, quasi tutti la lager industriale inodore. Passando in rassegna i dati che reputo molto interessanti visto che, come detto l'utenza riguardava un pubblico abba-



stanza inesperto, ho potuto rilevare che la birra con la valutazione visiva più bassa è stata la keller con 3,77/6 punti, mentre per le valutazioni olfattiva, gustativa e per il totale, le più basse sono state tutte per la lager industriale con rispettivamente 4/10 punti, 16,92/34 punti e 25,38/50. Per quanto riguarda le medie-voto più alte invece è stata l'apa a collezionarle tutte con 5,23/6 punti per la visiva, 7,62/10 per l'olfattiva, 24/34 per la gustativa e 36,85/50 per il totale. Vicini all'apa i

valori della saison, mentre un gradino sotto, ma simili fra loro quelli fra la pilsener e la keller, mentre un bel gradino sotto per la lager industriale. In conclusione credo che da questa esperienza si possa rilevare o che dei consumatori non consapevoli riescano a riconoscere un prodotto qualitativamente buono da uno scadente o che l'asticella della cultura birraia si sia un po' alzata o...entrambi i casi, a me piace pensarla così, voi traete le vostre conclusioni! ■

I SENSI DELLA BIRRA: VISTA E UDITO

(PRIMA PARTE)

A cura di Vito Antonaci

Come molti di voi sapranno, la degustazione di una birra è l'unione fra tecnica, conoscenza, esperienza, allenamento e certo, emozione. Il fattore soggettivo non deve essere invasivo, è fondamentale discernere una birra non corretta da una che non ci piace, ma è innegabile che anche minimamente, il giudizio viene influenzato (ed è giusto che sia così). Per mantenere questo fattore personale al minimo, parliamo di tecnica di cui, uno degli approfondimenti basilari è secondo me la conoscenza dei sensi umani e come si relazionano nel giudizio della nostra amata bevanda. E' così che in questo e nei prossimi articoli ve ne parlerò, anzi, ve ne scriverò in modo dettagliato. Inizio con l'**udito** che ricopre un ruolo molto marginale nella disciplina zimologica. Infatti, l'unica informazione uditiva che ci può giungere è il livello di carbonazione di una birra in bottiglia. Dal momento che viene stappata se non c'è nessun sibilo, molto probabilmente avremo nel bicchiere una bevanda piatta, se invece il sibilo è forte, potrebbe essere troppo carbonata. C'è da dire che la quantità di gas è valutabile in modo più adeguato nel bicchiere con la vista, e ancor meglio in bocca con il tatto, ma di questo ne parleremo prossimamente. E' anche da notare che questa informazione uditiva è rilevabile solo in degustazioni "private", quando il numero di partecipanti

è ristretto, in quanto è impensabile carpirlo durante un concorso quando il giudice che stappa la bottiglia potrebbe essere dall'altra parte del tavolo.

La **vista** è sicuramente uno dei sensi più importanti nella Vita di tutti i giorni e quanto meno, rispetto all'udito, ricopre un ruolo ufficiale benché minimo,

anche nella degustazione birraia. Essa è usata per determinare la giusta quantità di liquido nel bicchiere, dei sedimenti e del gas, la densità, il colore e la persistenza della schiuma e ovviamente la limpidezza e il colore della birra. L'esame visivo è considerato poco importante nelle competizioni ufficiali, tanto che ad esso sono attribuiti circa il 10% dei punti totali (nelle competizioni dell'AHA il 12%, 6 punti su 50). Lasciando perdere come si conduce una degustazione visiva, che esula dallo scopo di questo articolo, e tornando sulla vista come senso, dovete sapere che questa può essere influenzata da alcuni fattori, o meglio può esserne influenzata la percezione dei colori. Infatti la vista non è altro che la stimolazione degli occhi da parte della luce alla giusta lunghezza d'onda. La combinazione di differenti lunghezze d'onda corrispondono grosso modo, ad una differente percezione dei colori. Quando la luce passa attraverso un boccale pieno, molte lunghezze d'onda vengono filtrate e solo poche raggiungono gli occhi. Sarà quindi importante dove ci mettiamo rispetto alla luce, il colore del bicchiere (se ce l'ha) e certo, il colore della birra (quanta luce passerà da una stout? E quanta da una pilsener?). Altro fattore sarà la quantità di lunghezze d'onda della sorgente di luce, che insieme ne formeranno il colore. Le sorgenti migliori sono quelle che contengono tutte o la maggior parte delle lunghezze d'onda, come la luce solare, le luci a fluorescenza e le luci allo xeno. L'ultimo aspetto che influenza la vista è il contrasto. Mi spiego, come potete vedere dall'immagine, il colore del soggetto è sempre il solito mentre cambia lo sfondo, questo inganna l'occhio dandoci l'impressione che anche l'oggetto abbia tonalità di colori differenti. E' per questo che per giudicare delle birre si cerca di porre i bicchieri su uno sfondo bianco (basta un banale foglio da stampante). Come avete potuto leggere, anche l'udito e la vista hanno la loro piccola parte nella degustazione birraia ma il piatto, anzi il bicchiere, sarà certamente più ricco nella prossima puntata! ■





*"It's a Long Way to the Top...
... if You Wanna a Rock 'n' Roll Beer"*

GIRANDO PER BIRRE A TORINO

a cura di Sergio Riccardi

Torino, prima capitale d'Italia, è probabilmente la capitale nazionale del gusto. Da sempre il bar ricopre un ruolo fondamentale nella vita quotidiana torinese, rinomati sono il Vermouth, il cioccolato e il gianduia, le note marche cittadine di caffè. Il Piemonte è la regione che vanta il maggior numero di vini DOC e di presidi Slow Food, associazione nata a Bra, in provincia di Cuneo. Piemontesi sono molti birrifici nazionali storici, per primo Baladin, quello che più di tutti ha ottenuto successo e fama. A Torino ogni due anni si tiene il Salone del Gusto, la più importante manifestazione al mondo dedicata all'alimentazione di qualità e alle comunità che vi lavorano.

Ciononostante, in città il fenomeno "birra artigianale" (termine che trovo sempre più discutibile e con sempre meno significato, ma questa è un'altra storia) stenta un po' a decollare. Sarà la difficoltà nell'inserire un prodotto di qualità e di élite all'interno della movida serale urbana, ma Roma ha dimostrato che questo si può fare. Sarà il proverbiale conservatorismo piemontese e il poco coraggio nel cambiare, sintetizzati nell'espressione dialettale "bogia nèn" ("non ti muovere", si legge "bùgia"). Tuttavia, lenta-



mente e non senza fatica anche qui sta nascendo una scena birraria, con una piccola scelta di locali a tema che possono rappresentare un'occasione e un motivo per una visita nel fine settimana in città, insieme alle attrattive artistiche e storiche che rendono Torino una delle città più interessanti, vivibili e accoglienti in Italia.

Quello che vi propongo è quindi un "pub crawl" in piena regola, tra i cinque locali del centro più interessanti. Sfortunatamente non si trovano a breve distanza l'uno dall'altro, pertanto se si vuole effettuare questo tour in una sola serata sarà indispensabile dotarsi di un biglietto giornaliero dei mezzi pubblici, nonché di un fegato di ricambio!

I poli d'attrazione per la vita notturna a Torino sono fondamentalmente tre: il Quadrilatero Romano, piazza Vittorio Veneto con i Murazzi del Po, e il quartiere etnico di San Salvario, a pochi metri dalla stazione Porta Nuova, dalla quale parte il nostro tour.

A pochi metri da qui, in Via Saluzzo 21, si trova il primo dei locali del nostro tour, il **Petit Baladin** (18:00-02:00, chiuso domenica). Si tratta del locale ufficiale in città del già citato birrificio di Piozzo, aperto da non più di



Birrificio La Piazza



un anno, dotato di 7 spine ovviamente monopolizza: non riuscendo a coprire tutta la gamma, la rotazione è piuttosto frequente. L'arredamento è il consueto "retro-kitch" che caratterizza gli altri punti vendita targati Baladin come gli Open, con arredi che sembrano arrivare dal tinello dei nonni, che insieme alle tonalità calde della parete donano una certa atmosfera. Anche il cibo è simile a quello degli Open, incentrato su snack, piatti unici e hamburger con "carne della Granda".

Dopo l'aperitivo ci spostiamo verso il centro: in via Madama Cristina saliamo sul bus 18 (dir. Sofia) tagliando il centro da sud a nord. Attraversando via Po lambiamo la zona di piazza Vittorio Veneto e scendiamo poco dopo alla fermata "Giardini Reali", dall'altra parte di corso Regina Margherita rispetto a

Orobirra (19:00-02:00, chiuso lunedì), la nostra seconda tappa.

Orobirra è il primo locale di Torino esclusivamente dedicato alla birra artigianale e non legato ad alcun produttore, ed è tuttora l'unico. La selezione, sia alle spine sia in bottiglia, comprende grandi classici mondiali ma soprattutto prodotti moderni e interessanti, provenienti sia da birrifici stranieri di grido sia da produttori artigianali italiani. Alla spina è anche disponibile una APA prodotta dal Birrificio San Paolo appositamente per il locale. L'interno è moderno ma con tonalità calde e accoglienti, mentre nella bella stagione è possibile sedersi nel dehors che si affaccia sul controviale; il cibo comprende sia snack "da pub" che primi e secondi piatti. Il gestore Diego arriva dal gruppo Associazione Degustatori Birra Piemonte,

piuttosto attivo nell'organizzare eventi in città e che conta su una solida base di appassionati, molti dei quali homebrewer, segno che l'interesse a Torino e dintorni per gli approfondimenti culturali sulla birra artigianale è presente.

Questa volta ci spostiamo a piedi, attraversando la Dora sul ponte di corso Regio Parco: al 30 di via Parma c'è il **Birrificio Torino**, il primo, e per lungo tempo anche l'unico, dei brewpub cittadini (20:00-



Birrificio La Piazza

01:00, fino alle 2 nel fine settimana). Il locale ha grandi dimensioni ed è arredato con grandissima cura, in uno stile "industriale" che si rifà alle storiche fabbriche di birra torinesi, delle quali sono esposte numerose **memorabilia**. Le birre, prodotte nell'impianto in rame posizionato a vista dietro al bancone, appartengono seppure con qualche eccezione a stili della tradizione tedesca, il cibo è in larga parte costituito da "piatti da birreria". Il locale punta molto sulla ristorazione, con una carta piuttosto variegata, ed è sempre parecchio frequentato: il consiglio è quello di prenotare.

Ritorniamo sui nostri passi e torniamo alla fermata "Giardini Reali" di corso Regina Margherita, dove saliamo sul tram 3 (dir. Vallette) dirigendoci verso i margini occidentali del centro città. Con un sottopassaggio si supera Piazza Repubblica,



cuore del quartiere di Porta Palazzo e a pochi metri dalla zona del cosiddetto "Quadrilatero Romano", il nucleo originario della città che oggi ospita numerosi locali serali.

Scendiamo alla fermata "Avellino", poche centinaia di metri a piedi ed eccoci al **Birrificio La Piazza** (via Jacopo Durandi 13, 19:00-24:00, fino all'1 nel fine settimana). Il brewpub nasce nel 2007 all'interno del progetto

"Piazza dei Mestieri", che si occupa di inserire nel mondo del lavoro giovani provenienti da situazioni di dispersione scolastica.

La produzione di birra in un primo tempo fu seguita da Sergio Ormea del birrificio Grado Plato di Chieri, ma da parecchi anni i ragazzi sono in grado di camminare sulle proprie gambe: l'attuale birraio è il giovanissimo Fabio Ferrua, mentre "bar manager" è il simpatico ed estroverso Pepito, di origini cubane.

Le numerose birre prodotte sono caratterizzate da un buon livello medio, con ottime punte nella doppelbock Chagall e nella porter Turner, vincitrice del primo premio di categoria al concorso "Birra dell'Anno 2012". Il locale, già di dimensioni generose, d'estate si arricchisce di numerosi tavoli nel cortile interno della struttura, e ha visto incrementare l'affluenza di pubblico in modo importante, specialmente nell'ultimo anno. Per questo motivo spesso il piccolo impianto di produzione non è più sufficiente e per la produzione ci si appoggia a birrifici terzi. Il menu è abbastanza completo, comprendendo snack, primi, secondi, dolci e piatti unici.

L'ultima tappa del nostro pub crawl è quella ahinoi meno agevole da raggiungere, ma imperdonabile da mancare. Torniamo alla fermata del tram "Avellino" e stavolta saliamo sul tram 16 (direz. antioraria) che compie un percorso circolare attorno al centro storico, scendendo in piazza Sabotino. Un chilo-



Birrificio San Paolo

metro circa a piedi, percorrendo via Osasco e via Rio de Janeiro, un po' faticoso ma unica possibilità per evitare di dover prendere due linee, e in via Airasca 11 arriviamo alla nuova sede del **Birrificio San Paolo** (19:00-02:00, chiuso dom-lun-mar), che dopo essersi insediato qui nel 2011 ha prontamente allestito a fianco della produzione il piccolo locale di mescita, diventando brewpub. Le sei linee di spillatura attingono ai fusti conservati in cella, e ruotano con un'alta frequenza permettendo di assaggiare non solo le produzioni classiche del birrificio come la Kölsch Pecan e la Alt Jatobà, ma anche numerose produzioni stagionali.

Il locale con la sua apertura ha rimediato alla difficoltà di trovare in mescita a Torino le birre del San Paolo, tutte di livello davvero notevole. Il menu gastronomico offre panini e numerosi piatti di ottima carne piemontese (un po' limitata la scelta per i vegetariani...), insieme a dolci preparati in casa. Il locale viene gestito da Graziano Migliasso, insieme a Maurizio Griva uno dei due birrai, che può quindi descrivere le proprie birre con tutta la competenza del caso.

Siamo giunti all' termine del nostro pub crawl: a pochi metri dal Birrificio San Paolo i bus 58, 58/ o 64 (fino a mezzanotte e mezza: dopo bisogna recarsi in largo Orbassano e prendere la linea notturna "Night Buster 5") ci riportano in una decina di minuti alla stazione di Porta Nuova, da dove abbiamo iniziato il nostro tour. ■

IN MISSIONE PER CONTO DI MOBI: APPUNTI DI PICCOLA GEOGRAFIA BIRRARIA TOSCANA

a cura di Marco Donato

I soci e simpatizzanti che frequentano il forum di discussione di MoBI¹ sanno già che l'associazione si è impegnata da qualche tempo nel lavoro di ricerca e compilazione propedeutico ad una guida dei locali dove bere buona birra nell'intero territorio nazionale, secondo una mappatura sistematica e critica che finora rimane per l'Italia un *desideratum*: chi scrive è stato scelto come referente per la regione Toscana, nella quale si trova domiciliato da circa un paio d'anni per ragioni di studio. Da questo compito, che mi vede coordinatore di una squadra non enorme ma abbastanza assortita sul territorio, è derivato il piacevole impegno di periodici viaggi di ricognizione ad osservare realtà locali spesso a me oriundo ignote, in quel "turismo" birrario di piccolo cabotaggio che già prima era un caro passatempo: in questo breve articolo vorrei condividere con i lettori della rivista alcune fra le più piacevoli tappe dei primi mesi di percorso fra le province di Pisa, Lucca e Massa-Carrara, nella forma del report più che della scheda (formato invece indispensabile per la guida a venire), sperando di stuzzicare la curiosità di soci e non verso il progetto e di fornire qualche informazione utile a chi si trovi nella zona. Trascurando per il momento la vivace realtà pisana, sulla quale spero di poter tornare in un articolo successivo, il primo indirizzo che raggiungiamo è nel vicino borgo di Cascina (accento rigorosamente sulla prima *a!*), comune

1 - <http://www.movimentobirra.it/forum/>

adiacente Pisa: questa piccola cittadina val bene una passeggiata lungo il Corso principale, che prende il nome da Giacomo Matteotti, ampio e percorso da portici costellati di botteghe e decorati da panchine "artistiche" che possono suscitare il sorriso. In questo contesto di provincia un po' stralunato, sotto gli stessi portici in cui s'infrattano profumerie e sale da the di gusto umbertino, ha aperto nei primi mesi del 2012 il **PhanKool**, già da subito destinato a dividere la



Giselperga al Phan Kool

cittadinanza per l'infelice scelta del nome. In verità, il locale è una piccola oasi nascosta: io stesso arrivavo a conoscerlo per caso, poche ore prima di salire sul treno per il brevissimo viaggio; dietro all'umorismo un po' grosso che l'insegna suggerisce, le due sale del pub restituiscono un calore rustico ma composto: stampato su tovaglietta, il menù di vivande è ricco

e testimonia la ricerca dell'ingrediente di qualità. Il nostro ingresso nel pub è all'ora di apertura: il tempo di un piccolo aperitivo prima che le cucine siano a pieno regime; le birre alla spina sono quelle del vicino Birrificio Artigiano di Bientina (in miscita a Pisa all'Orzo Bruno), mentre in bottiglia sono rappresentati altri produttori toscani.

La nostra prima scelta va sulla "Villa Serena", profumata golden ale del Piccolo Birrificio Clandestino di Livorno, mentre il bicchiere bientinese accompagnerà il panino (abbondantissimo e con una ricotta piccante da favola); l'orario tranquillo permette molte chiacchiere con i gestori, che confermano l'idea di una passione nella selezione dei prodotti, sia sul fronte birrario che mangereccio.

Allontanandosi ancora pochi km dal capoluogo si può raggiungere la cittadina di Pontedera, di interesse turistico meno spiccato (fatta eccezione per il grande mosaico di Enrico Baj in Viale Repubblica), ma dove cercare uno dei locali migliori della provincia: il **Bulldog's Pub** di Corso Principe Amedeo. Al di là di un arredamento un po' freddo, che fa preferire il *dehors* quando accessibile, il Bulldog's è un locale di solida ed ampia offerta birraria, specialmente per la scelta

di micro nazionali, che spazia ben oltre il "campanilismo" brassicolo di alcuni locali toscani e propone in bottiglia e alla spina prodotti da tutta la penisola; ciononostante, al nostro passaggio la scelta è caduta su una sempre soddisfacente "Lilith" di Brùton alla spina. L'offerta di cibo è più convenzionale, va detto, con classico *pub grub* e piatti di carni e salumi buoni ma un po' generici, ma la selezione e la documentata passione dei gestori (che frequentano con interesse gli eventi birrari principali e organizzano serate di degustazione con le associazioni locali) rendono l'indirizzo un'ottima sosta per l'appassionato di zona.

Risalendo la costa tirrenica da Pisa, ci si imbatte presto nella città marittima di Viareggio, "capitale" della Versilia ed arcinota per il carnevale: d'inverno semiabbandonato scenario di morbida malinconia, sul lungomare *liberty* come nelle raccolte e tranquille, ortogonali viette del centro; sarà il turismo, sarà la densità di produttori locali (tra cui il cittadino Birrificio degli Archi), sarà il buon lavoro delle associazioni (specie nel recente passato), ma l'impressione è di uno spiccato interesse per la birra artigianale e di qualità: è ormai appuntamento fisso il festival primaverile "Il Senso della Birra", giunto alla quarta edizione nel 2012,



Il Bar Giardino ad Aulla



e sono ben sei i locali presi in considerazione per la guida. Qui vorrei parlare brevemente di uno di essi, il più insospettabile: il **Caffè da Irene**, segnalatomi da una conoscente viareggina, è all'apparenza un semplice bar da colazioni o aperitivi senza pretese, con piccola veranda, ambiente interno piuttosto angusto (pochi tavolini lungo il bancone), arredamento classico. In fondo, vicino alla porta scorrevole delle *toilettes*, campeggia un unico frigo, i cui ripiani offrono però una scelta di birre (Italia, Germania e Belgio) di tutto rispetto, in contrasto con l'aspettativa del visitatore occasionale.

Se non siamo di fronte ad una gamma e ad un assortimento da locale specializzato, il contesto particolare offre valore aggiunto, grazie alla semplicità dell'esperienza e all'ampiezza del *target* del piccolo locale; il pomeriggio in uno di quei piccoli tavolini vede passare e fermarsi una clientela di grande varietà, che non di rado si lascia incuriosire da una bottiglia o accetta la bella sfida della spina artigianale a rotazione.

Lo stesso abbinamento di bar classico e buona selezione di birre è caratteristica, se pure a livelli di qualità e quantità molto differenti, dell'ultimo indirizzo di cui voglio scrivere, ciliegina sulla torta di questo piccolo report e sicuramente la più bella sorpresa incontrata in queste settimane di *tour*: si tratta del **Bar Giardino** di Aulla (MS), indicatomi da Margherita Mattei di "In Fermento".

Questo è un vero bar di paese, dove gli anziani aullesi si recano per concedersi un pasticcino pomeridiano ed una partita a carte; ma fin dall'avvicinamento alla vetrina offre segnali della sua spiccata vocazione birraria: ecco qui due bottiglie in bella mostra, una di Cantillon ed una del Birrifico del Forte. L'assortimento e la qualità della proposta sono sorprendenti per la tipologia di locale: due frighi pieni di birre di qualità fra Italia e Belgio, con nomi inaspettati (Valcavallina, Civale) scoperti e apprezzati dal gestore durante le manifestazioni nazionali e al salone di Rimini e contattati direttamente. Per me è stata l'occasione di assaggiare il "nuovo corso" di Smisje, con le due "Smiske" (blond e bruin), per il resto mi sono concentrato sulle spine, tre vie tutte dedicate a microbirrifici italiani (al momento del mio passaggio, il "Forte" di Pietrasanta ed il "Golfo" di Spezia, ma mi assicurano una buona rotazione). Incorniciano il quadro due fattori: i prezzi piuttosto a portata di tasca, specialmente per la birra spillata (10€ al litro) e la totale assenza di birre industriali, un vero *bonus* per un bar di clientela così ampia, in cui ho visto con i miei occhi. all'ora dell'aperitivo, alcuni ragazzini farsi consigliare con curiosità una Taras Boulba ed una Monk's Stout di Dupont.

Per chiudere, una nota logistica, un consiglio per

chi progetti magari di recarsi ad Aulla in treno: non fidarsi di Google Maps!

La stazione "Aulla Lunigiana" non è più situata al centro della cittadina da ben sette anni, da quando fu inaugurato il nuovo fabbricato viaggiatori a più di un km e mezzo di strada, in Piazzale Agostino Straulino². La distanza fino al centro è comunque percorribile a piedi (preferibile e più rapida la Circonvallazione Dante Alighieri), ma esiste anche un autobus, in verità di non grande frequenza. In ogni modo, a chi legga queste righe sarà evitata la spiacevole sorpresa di cui è stato vittima il vostro sprovveduto *reporter*. ■

PHAN KOOL

Corso Giacomo Matteotti 175

Cascina (PI)

tel: 327 3006567

mail: phankool@hotmail.it

orari: 19.00/01.00 (ven, sab: 19.00/02.00), chiuso lunedì

BULLDOG'S PUB

Corso Principe Amedeo 21

Pontedera (PI)

tel: 0587 58367

mail: mail@bulldogspub.it

sito: <http://www.bulldogspub.it/>

orari: 20.00/01.00 (ven, sab: 20.00/02.00), chiuso lunedì

CAFFÈ DA IRENE

Via San Martino, 120

Viareggio (LU)

tel: 0584 32099

orari: 06.00/24.00, chiuso domenica

BAR GIARDINO

Via Fiore, 11

Aulla (MS)

tel: 0187 420506

orari: 06.00/21.00, chiuso domenica

² - coordinate sulla mappa 44.218761908915596, 9.976438879966736

LUPPULIA

Presidente: Angelo Ruggiero

**Via Peppino Franco 11
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)**

**info@luppulia.it
www.luppulia.it**



In questi mesi tra l'autunno e l'inverno le attività di Luppulia hanno visto la partecipazione dei soci ad almeno un paio di eventi degni di nota.

Prima di tutto si è svolta la prima Assemblea dei soci, nel giorno di domenica 30 settembre, presso il Birrarium di Acquaviva. Dopo qualche chiacchiera sullo stato dell'associazione, su proposte ed osservazioni, i ben 35 presenti hanno avuto modo di visionare insieme il documentario "Brew it" sulla birra artigianale italiana. Gli spunti venuti fuori dalle parole dei birrai italiani sono stati approfonditi e conditi da impressioni personali, nonché dalle parole dei due birrai presenti all'evento Donato Di Palma (Birranova) e Michele Cognetti (Decimopimo). L'interazione con i soci, le confessioni sul duro mestiere del birraio e sul mercato sono stati un ottimo legante tra i presenti, con grande soddisfazione di noi soci fondatori.

Dopo le chiacchiere birra a volontà, con fusti offerti dai birrai stessi. Abbiamo brindato in allegria con la cream ale Karibu e la india pale ale D-Day di Decimopimo, oltre che con la nuovissima "Check Point" di Birranova, alla prima uscita ufficiale.

Il cammino di Luppulia nel panorama birrario pugliese continua e con piacere altri protagonisti si accodano, come il già citato birrificio Decimopimo con sede a Trinitapoli. Acquaviva delle Fonti è stata la location per altri due eventi a fine ottobre. Al Birrarium abbiamo orchestrato una serata di degustazione ed abbinamenti che ha visto molta partecipazione. Le birre servite sono state Migdal Bavel e Donker di Extraomnes oltre alla Orval. Snocciarne le caratteristiche organolettiche, le sensazioni, le peculiarità degli stili di riferimento è stato accolto con molto entusiasmo dai partecipanti, che hanno anche avuto modo di compilare delle schede di valutazione per cimentarsi nella degustazione. L'esperienza è stata molto apprezzata.

Altro evento è stata l' "Oktoberfest" svoltasi all'Oasi S. Martino, in cui tra musica e gastronomia abbiamo supportato l'organizzazione consigliando birre artigianali dal sicuro successo di pubblico. La gente numerosissima ha avuto modo di gustare Viaemilia, IPA e Golden ale del Birrificio del Ducato, Check Point e Linfa di Birranova, svuotando ben sei fusti in poche

ore e confermando la sete di artigianale dei pugliesi.

A novembre, invece, abbiamo supportato la birreria Infermento di Polignano a Mare nell'organizzazione di una serata a tema Birra del Borgo. A 4 birre di Leonardo Di Vincenzo (Reale Extra e My Antonia in fusto, Reale ed Equilibrata in bottiglia) si sono alternate le nostre note tecniche su birrificio, stili e

degustazione scambiate con i curiosi, sempre pronti a farsi coinvolgere. Nei mesi a cavallo delle festività, invece, più che combinare altri eventi abbiamo messo in moto qualche idea per questo nuovo anno. La prima riguarda la nascita del Campionato Pugliese HB che terrà impegnati gli homebrewers pugliesi nel 2013 e sarà costituito da tre tappe. Regolamento e calendario sono consultabili sul nostro sito. La prima tappa si terrà il 10 marzo 2013 presso il beer shop Fermento di Bari al termine della Settimana della Birra Artigianale. Sarà a tema libero e coinvolgerà gli homebrewers pugliesi e non. La giuria vedrà la presenza di birrai, publican e degustatori esperti, tutti personaggi coinvolti nel mondo Luppulia e soci sostenitori della nostra associazione. Affidarsi a loro e credere in chi, a sua volta, crede nel nostro entusiasmo e nella nostra voglia di promuovere birre e birrerie pugliesi ci sembra il minimo e vogliamo rappresenti quel cambiamento di preferenze che vorremmo attuare. Non solo cercare ottima birra, ma anche cercare ottime birrerie gestite da publican che fanno della ricerca del buono un cavallo di battaglia è la missione che vorremmo portare avanti. In più per sabato 9 marzo abbiamo in programma un "pellegrinaggio" verso i luoghi birrari più rappresentativi del Salento, tra birrifici e pub indipendenti. Maggiori informazioni sul concorso, regolamento e consegna sono disponibili sul sito, così come le informazioni riguardanti il pellegrinaggio birrario e le altre attività dell'associazione.

Cheers!



Gruppo di soci all'Assemblea



LA PINTA MEDICEA

www.pintamedicea.com
www.facebook.com/pintamedicea



HBS HOMEBREWERS SARDI

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

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it

BIRRANDO GUSTANDO

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

birrandogustando@gmail.com

sito in allestimento



COMPAGNIA DEL LUPPOLO

Presidente: Giovanni Marconi
Via Piave, 1 - 24019 Zogno (BG)
Email: info@birrabelga.org
www.lacompagniadelluppolo.org



FERMENTO SARDO

Associazione Brassicola
FERMENTO SARDO

www.fermentosardo.it

Senza ombra di dubbio possiamo dire che il 2012 è stato per la nostra associazione un anno da incorniciare. Due corsi di degustazione con Kuaska, uno ad Olbia ed uno a Sassari, tre corsi produttivi e l'organizzazione di varie serate di degustazione in tutta l'isola. Il culmine delle nostre fatiche lo abbiamo raggiunto grazie alle manifestazioni di piazza. Abbiamo partecipato a diversi eventi come ospiti per poi realizzare a Giugno la nostra prima manifestazione "un Sorso di birra", a Sorso (SS), che ha visto oltre 1.500 persone partecipare alla serata, poi a Loceri (OG) un piccolo festival con circa 400 spettatori, tutti "eventi palestra" per l'ardita missione di "Ad Olbia c'è Fermento" tenutasi il 20 Ottobre 2012 ad Olbia (OT). Olbia è stata per noi una soddisfazione indescrivibile, siamo riusciti a portare in piazza quasi tutti i birrifici Sardi e 4 birrifici ospiti dalla penisola, oltre ad alcune attività commerciali della zona con varie birre di qualità, per un totale di oltre 60 birre in degustazione. La serata ha visto la



"Ad Olbia c'è Fermento", l'evento clou di ottobre 2012

presenza dello special guest Kuaska e di oltre 20.000 visitatori, il tutto senza avere ricevuto alcun contributo da enti pubblici.

Questo strepitoso bilancio ci ha dato una grande spinta per iniziare con grande enfasi il 2013 che vede già per la prima metà del mese di Gennaio un corso di "Cultura Birraria" di 6 lezioni andato sold out in pochi giorni.

Stiamo già lavorando ad alcuni progetti che speriamo possano andare a buon fine, il primo vedrà il traguardo a Nuoro il 16 Febbraio 2013 in una piccola manifestazione con alcuni birrifici Sardi e dei laboratori divulgativi sulla produzione della birra. Siamo sicuri che i presupposti positivi e la nostra voglia di fare ci daranno grandi soddisfazioni e stimoli per ideare e sviluppare sempre dei nuovi progetti per far conoscere sempre meglio il mondo delle birre di qualità nella nostra amata Isola.

Per rimanere aggiornati sui nostri eventi vi consigliamo di seguirvi su FB e sul nostro sito (www.fermentosardo.it).





LIVINGSTONE CLUB

Presidente: Franco Fratoni

Viale Francesco Redi, 73

50144 Firenze

explore@livingstoneclub.it

www.livingstoneclub.it

BEERBANTELLI

Presidente: Marco Valenti

**c/o Valenti - via P. Togliatti 132
20089 Rozzano**

info@beerbantelli.it

http://www.beerbantelli.it



I BIRRANTI

Presidente: Marco Pasquini

Via Pian di Grassina, 75

Grassina (bagno a Ripoli) - Firenze

info@ibirranti.com

www.ibirranti.com



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





LA FOSSA DEL LUPPOLO

Associazione Culturale La Fossa del Luppolo

Presidente: **James Bonanni**

Segretario: **Giovanni Pruni**

Vicepresidente: **Stefano Pruni**

Piazza Garibaldi, 28
47030 Sogliano al Rubicone (FC)

www.lafossadelluppolo.it
info@lafossadelluppolo.it

Il 2012 è giunto al termine e l'associazione "**La Fossa del Luppolo**" sta per realizzare un sogno nel cassetto. L'acquisto di un impianto non è più un desiderio irrealizzabile. Fermamente convinti nella sperimentazione che si basa su una forte creatività e voglia di saper mettersi in discussione, siamo pronti a partire alla grande. Il team è più unito di prima, i tesserati aumentano sempre più (circa 200 tesseramenti per il biennio 2011-2012) e proporzionalmente cresce il desiderio di far conoscere il mondo brassicolo, ricco di sorprese e che sa dare fortissime emozioni.



Corso di Avvicinamento alla Birra

E' tempo quindi di bilanci. Diversi sono stati gli eventi organizzati nel 2012, questi i più significativi:
APRILE: cena sociale a base piatti della tradizione italiana

abbinati alle birre di un rinomato birrificio italiano.

GIUGNO: partecipazione alla festa "**Gli Ori di Sogliano 2012**", notte bianca Soglianese, con uno stand di birre provenienti dall'Italia e dall'estero.

LUGLIO: collaborazione con altre associazioni del nostro Comune per evento di raccolta fondi a favore dei terremotati dell'Emilia.

NOVEMBRE/DICEMBRE: Partecipazione alle tre domeniche della "**Fiera del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone**", prodotto principe delle nostre colline che viene affinato nelle famose "Fosse" di cui si è parlato nell'articolo di presentazione. Una cosa simpatica da ricordare è che l'ultima giornata della Fiera, la prima domenica di dicembre, lo stand è stato addobbato in tema Natalizio. Durante questa giornata abbiamo proposto un'ampia varietà di birre Natalizie provenienti da Belgio e

Inghilterra, in bottiglia e alla spina.

Corso di degustazione, tenuto dall'amico e associato Nicola Botteghi che ha riscosso un notevole successo, col plauso di tutti i partecipanti. Il nostro bravo relatore ha saputo, con semplicità e dedizione, mettere assieme la storia, la tradizione e le curiosità con riferimenti alla chimica ed alle tecniche birrarie. Il nuovo anno si aprirà con una festa/aperitivo dove i nuovi tesserati avranno la possibilità di assaggiare diverse birre artigianali servite alla spina. Sarà presente inoltre un'ampia selezione di prodotti tipici del territorio.

Gli obbiettivi per il 2013, come già citato nel precedente numero della rivista MovimentoBirra, sono:

Una cena sociale nella quale cercheremo di abbinare le giuste birre ai rinomati piatti della **Cuisine à la Bière**.

Un corso di degustazione tenuto da Mobi di quattro serate.

Un evento estivo, con la collaborazione e partecipazione di birrifici artigianali italiani alla presenza dei loro mastri birrai.

La creazione di una **birra della Fossa** su nostra ricetta, da poter distribuire ai nostri associati, sempre più curiosi e desiderosi di assaggiare le nostre produzioni.

Attendendo di potervi dare informazioni più dettagliate nei prossimi numeri, vi ricordiamo che il nostro sito web viene continuamente aggiornato e che li potete sempre accedere alle ultime news e a quel che accade nella "Fossa".



Lo stand dell'Associazione alla Fiera del Formaggio di Fossa

BIRRA DIVIN PIACERE

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

www.birradivinpiacere.it

oppure contattarci via e-mail
info@birradivinpiacere.it

Siamo presenti con il nostro gruppo anche su facebook.
L'Associazione è affiliata sia a MoBI che a Unionbirrai



ASSOCIAZIONE BREWLAB

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

info@brewlab.it - www.brewlab.it

OGNUNO DI VOI PUO' CAMBIARE IL MONDO!

SCEGLIAMO LA MIGLIORE
BIRRA BELGA PER VOI!



Cerere

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

www.associazionecerere.org

BEER EMOTION

Presidente: Francesco Donato

Via S. Giuseppe, tr.VI, 10

89100 Reggio Calabria

tel.: 328 2665958

E-Mail info@beeremotion.com

www.beeremotion.com



IL 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

www.circolodelluppolo.net

Nuovo Anno...nuovi appuntamenti al Circolo del Luppolo:

Eventi 2013:

Giovedì 17 Gennaio: il Birrifico Indipendente ELAV di Comun Nuovo (BG)

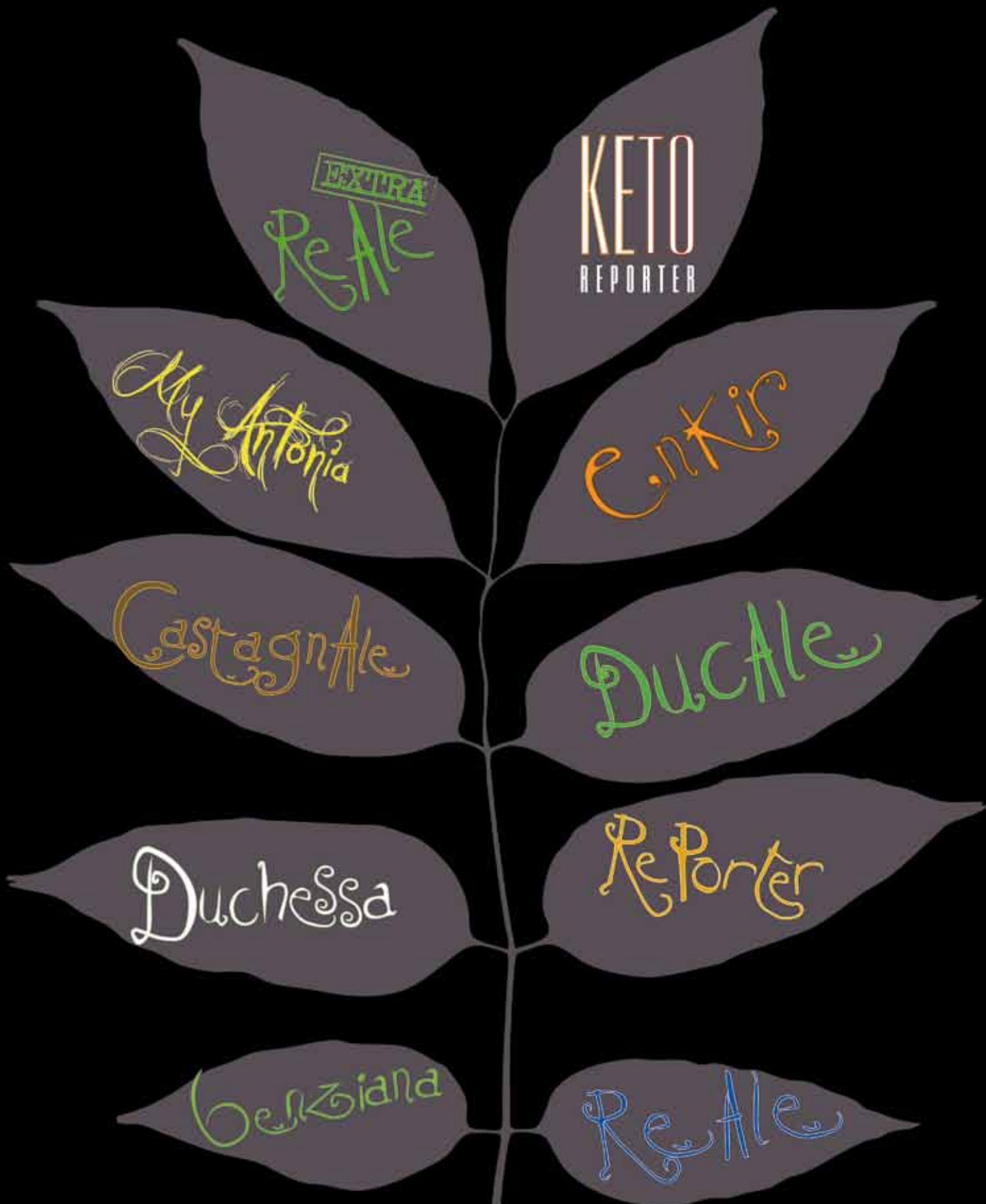
Giovedì 21 Febbraio: il Birrifico Estense di Montagnana (PD)

Giovedì 14 Marzo: il Birrifico Rolio Beer di Castiglione Tinella (CN)

Giovedì 18 Aprile: il Birrifico Vecchia Orsa di San Giovanni in Persiceto (BO)

Inoltre il **5-12-19 Febbraio** Corso di "Degustazione e Conoscenza della Birre Artigianali" presso l'Officina dell'Immaginazione a Gonzaga (MN).

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



BIRRA DEL BORGO

www.interbrau.it
www.birradelborgo.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

Programma MoBI

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

FEBBRAIO	17	Concorso homebrewing Quinto Vicentino
	23/26	Partecipazione a RHEX (Rimini)
	27	Inizio Corso degustazione Finale Ligure (SV) (5 date): Caratterizzazione delle sensazioni olfattive e degustative
MARZO	9	Corso homebrewing San Marino
		Corso homebrewing Nicorvo (PV)
APRILE	12	Inizio Corso degustazione Forli (4 date)
		Corso homebrewing Nembro
MAGGIO	4	Inizio Corso degustazione Brescia (4 date)
		Concorso homebrewing Nembro (BG)
GIUGNO		Concorso homebrewing Massarosa (LU) e Isolabirra (CA)
		Corso homebrewing San Marino
LUGLIO		Concorso homebrewing Farigliano (CN)
AGOSTO		Concorso homebrewing Triggianello (BA)
SETTEMBRE		Concorso homebrewing Buonconvento (SI)
OTTOBRE	27	Giornata Nazionale HB
		Corsi homebrewing Nicorvo (PV) , San Marino, Manocalzati (AV)
NOVEMBRE		Corso homebrewing Nembro (BG)
DICEMBRE		Concorso homebrewing Nembro (BG)