

MOBI MOVIMENTO BIRRA MOBI

INFORMAZIONI DI CULTURA BIRRARIA A CURA DI MOBI - MOVIMENTO BIRRARIO ITALIANO - LUGLIO 2013

**DA UN CAPO ALL'ALTRO
DELL'ITALIA.. E DEL MONDO
BIRRA E BIRRERIE IN VAL D'AOSTA,
PUGLIA, BELGIO, NUOVA ZELANDA**

**QUESTIONE DI TATTO
DEGUSTARE LE BIRRE**

I CANI FANNO SCUOLA

LO DISSE PLATONE...



**Homebrewing,
Hardware e Software**

SOMMARIO

- p. 3 MoBI Editore
- p. 4 da "DEGUSTARE LE BIRRE" di Randy Mosher
- p. 8 Brewdogghini crescono
- p. 11 Corso di introduzione alla degustazione della birra
- p. 15 Platone e... la birra
- p. 17 Nuove app per l'homebrewing
- p. 19 Dominus draconum 1.0
- p. 22 Luppolo!!
- p. 24 Birre agli antipodi
- p. 30 Toer de Geuze 2013
- p. 34 I sensi della Birra: tatto
- p. 35 Birra da nord a sud
- p. 37 La scena birraria leccese
- p. 41 La Birra in tavola e in cucina

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: Andrea Agostini
Vito Antonaci
Davide Bertinotti
Lorenzo Dabove
Andrea De Maldè
Marco Donato
Simone Orsello
Laura Ottelli
Marco Pasquini

Sergio Riccardi
Simonmattia Riva
Angelo Ruggiero
Marco Traverso
Nicola Grande
Randy Mosher

Grafica:
Ha collaborato:

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, salvo diversamente indicato in didascalia o nel testo

Stampato a Genova nel luglio 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

MOBI EDITORE

Davide Bertinotti

E siamo a tre! Dopo la realizzazione di un manuale di introduzione all'homebrewing come *La Tua Birra Fatta in Casa* e la traduzione in italiano di un classico della tecnica di produzione avanzata della birra, il *Designing Great Beers* di Ray Daniels, tradotto in italiano con il titolo di *Progettare Grandi Birre*, siamo giunti alla terza fatica editoriale di MoBI: la traduzione in italiano di *Tasting Beer* di Randy Mosher, disponibile da inizio marzo 2013 come *Degustare le Birre*. Il volume (24,90 Euro, 256 pagine a colori con una splendida grafica) va a colmare uno spazio editoriale e culturale non solo dell'associazione, ma dell'intero movimento birrario italiano. Il *Degustare le Birre* è infatti il primo testo in lingua italiana che tratta di degustazione della birra e dei vari approcci al consumo consapevole della nostra amata bevanda. L'approccio "facile" e poco tecnico rende il libro adatto sia a chi di birra sa poco, sia ad appassionati con buone basi conoscitive: guida i lettori a una migliore comprensione di come ogni tipo di birra è influenzato dalla formulazione della ricetta, dalle procedure di sala di cottura, dai lieviti, dalle fermentazioni, dalla carbonazione, filtrazione, imbottigliamento e molto altro ancora. I lettori sono guidati all'identificazione di profumi, di colori, di sapori che si possono cogliere in tutti i principali stili di birra. Inoltre il libro illustra le modalità di un corretto servizio e conservazione

della birra, dettagli sugli stili classici e sugli abbinamenti con il cibo. Infine, il libro dettaglia le principali famiglie birrarie mondiali, come artigianali americane, birre inglesi e tedesche, birre belghe. Per ogni stile, Mosher include fatti storici e notizie regionali, il gusto e le caratteristiche aromatiche, abbinamenti e alcuni suggerimenti di etichette da non perdere. Rispetto al lavoro di traduzione effettuato per il Pro-



Foto di Rosalba Gelardi

gettare *Grandi Birre*, il libro di Randy Mosher è forse risultato meno impegnativo per l'assenza di tabelle, formule e conversioni libbre/galloni in sistema metrico, ma il team di MoBI impegnato nel progetto ha realizzato un ottimo lavoro di adattamento del testo USA al lettore italiano. L'edizione italiana riporta infatti (a cura di Lorenzo Dabove "Kuaska"), anche un capitolo supplementare sulla nostra effervescente scena birraria e sui nuovi stili italiani. Il libro ha, come per gli altri due volumi MoBI, un sito internet di riferimento, come vetrina dei contenuti, spunti di informazione, ma anche per scambio di opinioni tra i lettori: www.degustarelebirre.it.

L'acquisto è possibile a partire dal sito MoBI, sezione shop, e nelle principali librerie online e "fisiche".

DEGUSTARE LE BIRRE

Di Randy Mosher Trad. di Simone Orsello

Ediz FAG – a cura di MoBI

ISBN: 978-88-6604-301-0

256 pagine Euro 24,90

Contenuto dell'Opera

- Ringraziamenti
- Prefazione
- Introduzione
- Benvenuti nel mondo della birra
- 1 La storia della birra
- 2 Valutazione sensoriale
- 3 La produzione e il vocabolario della degustazione
- 4 Le caratteristiche della birra
- 5 Degustazione, giudizio e valutazione
- 6 Servire la birra
- 7 Birra e cibo
- 8 Anatomia di uno stile
- 9 Ale britanniche
- 10 La famiglia delle lager
- 11 Ale continentali, weissbier e ibridi tra lager e ale
- 12 Le birre del Belgio
- 13 Birra artigianale in America e oltre
- 14 Birre "Made in Italy", un sogno diventato realtà - di Lorenzo Dabove in arte Kuaska
- 15 Un sorso più in là

■ Buona lettura!



Randy Mosher alla Beer Bloggers Conference 2011 (foto di Christopher Murphy)

da **"DEGUSTARE LE BIRRE"** di Randy Mosher

Trad. di Simone Orsello

BENVENUTI NEL MONDO DELLA BIRRA

VORREI CHE la degustazione fosse sempre un'esperienza così trascinante, e quando si beve bene può esserlo veramente. Va detta la verità: non sempre diamo alla birra l'attenzione che si meriterebbe, e a perderci siamo noi. Come in ogni aspetto di una vita vissuta con consapevolezza, godere appieno di una birra richiede educazione, esperienza e un'impostazione adeguata.

Questo non vuol dire che imparare a capire e ad apprezzare la birra sia difficile, anzi: è una delle cose più divertenti che si possano fare. Tuttavia, per poter ottenere il massimo da una birra è necessario un piccolo sforzo. Il libro che avete tra le mani vi illustrerà questa esperienza in tutta la sua gloria e in maniera logica e sistematica. La birra può essere umile, ma non per questo è semplice.

La nostra bevanda viene prodotta praticamente ovunque si coltivino cereali, fatta ironicamente eccezione per la sua patria d'origine, il Medio Oriente. Attraversa il sacro e il profano, dagli antichi riti misterici ai bagordi sfrenati delle confraternite universitarie. Che serva per nutrirsi e avere una fonte d'acqua pulita e sicura o la si desideri come un bene di lusso raro e costoso, c'è una birra per ogni necessità o capriccio. L'orzo può essere stato mietuto con il falchetto, il mosto fermentato in ceste e bevuto con canne di bambù oppure generato magicamente dalla pressione di un pulsante in un birrifico ultramoderno. Può essere uno scialbo

prodotto industriale o una creazione artistica ammaliante come un buon vino. Chiara, scura, forte, leggera, frizzante, piatta, in lattina, in bottiglia o alla spina, la birra si è sempre adattata con straordinaria eleganza a ogni ruolo che le è stato richiesto. È la bevanda universale.

Ma nonostante questo impressionante curriculum è sorprendente notare quanto poco la gente la conosca. C'è confusione anche riguardo ai concetti più basilari: "che cos'è la birra?", "con quali ingredienti viene prodotta?", "perché alcune birre sono scure?". Non informandosi si rischia di rimanere intrappolati in un mondo birrario limitato, senza sapere, per esempio, quale può essere l'abbinamento perfetto per un barbecue o quando è il caso di farsi sostituire una bottiglia difettosa. Basta poco per iniziare a capire questo fantastico universo.

La birra è un argomento complicato, tendenzialmente anche più del vino se andiamo a vedere quello che si trova nel bicchiere. Viene prodotta con decine di ingredienti trattati in centinaia di modi differenti. A differenza del vinificatore, il birraio costruisce una ricetta che possa fornirgli un prodotto conforme al suo modo di vedere le cose. Il processo di produzione lo mette di fronte a scelte continue, che una volta comprese si rivelano nel bicchiere. Le decine di stili esistenti non sono immutabili, ma possono variare nel corso delle generazioni presenti, passate e future. La cattiva informazione, però, abbonda.

"L'essenza di malto e il nettare vivace fanno la mia musa più di Ettore audace"

Richard Brathwaite, *Barnabae Itinerarium*, 1638

BENVENUTI NEL MONDO DELLA BIRRA 1



Le dimensioni della birra

QUESTO LIBRO SI PROPONE di introdurvi in maniera concisa e pratica al vasto mondo della birra, e di fornirvi gli strumenti per poterla capire e, soprattutto, apprezzare.

La birra precede la civilizzazione, e a suo modo ha formato noi tanto quanto noi abbiamo formato lei. La relazione tra uomo e birra è la chiave per poter comprendere i suoi molteplici ruoli all'interno della società, che a loro volta ci aiutano a dare un senso alla straordinaria varietà di colori, gradazioni e sapori che la caratterizzano.

La birra è democratica. Non è legata né a un particolare tenore di vita né tantomeno al territorio di produzione. Le scelte operate da maltatori e birrai danno vita ad aromi, sapori, caratteristiche e colori, trasformando una manciata di ingredienti in un raffinato capolavoro artistico. Chiunque abbia competenza, passione e creatività può imparare a produrre grandi birre. Ogni sorso ci dà l'opportunità di scrutare nell'anima dell'uomo o della donna che le ha prodotte, e la dipendenza dal fattore umano piuttosto che dalla Provvidenza è uno degli aspetti che più sono in grado di affascinare.

Da appassionato è probabile che vi possa capitare di introdurre altre persone ai piaceri della birra. Come in tutte le cose, la presentazione è importantissima. Non si tratta di barare: l'obiettivo è servire una gran birra nel bicchiere giusto, a una temperatura adeguata e nelle migliori condizioni possibili. In caso

Il vino bianco spinge gli uomini a passare dalla parola alla spada, e a smettere di bere per litigare: le botti di birra, invece, mettono fine ai litigi e gli urli lasciano spazio alle risate

Tratto da *In Praise of Ale, 1888*, raccolta anonima di antiche poesie inglesi sulla birra

2 **BENVENUTI NEL MONDO DELLA BIRRA**

contrario si farebbe un torto sia al produttore sia al consumatore.

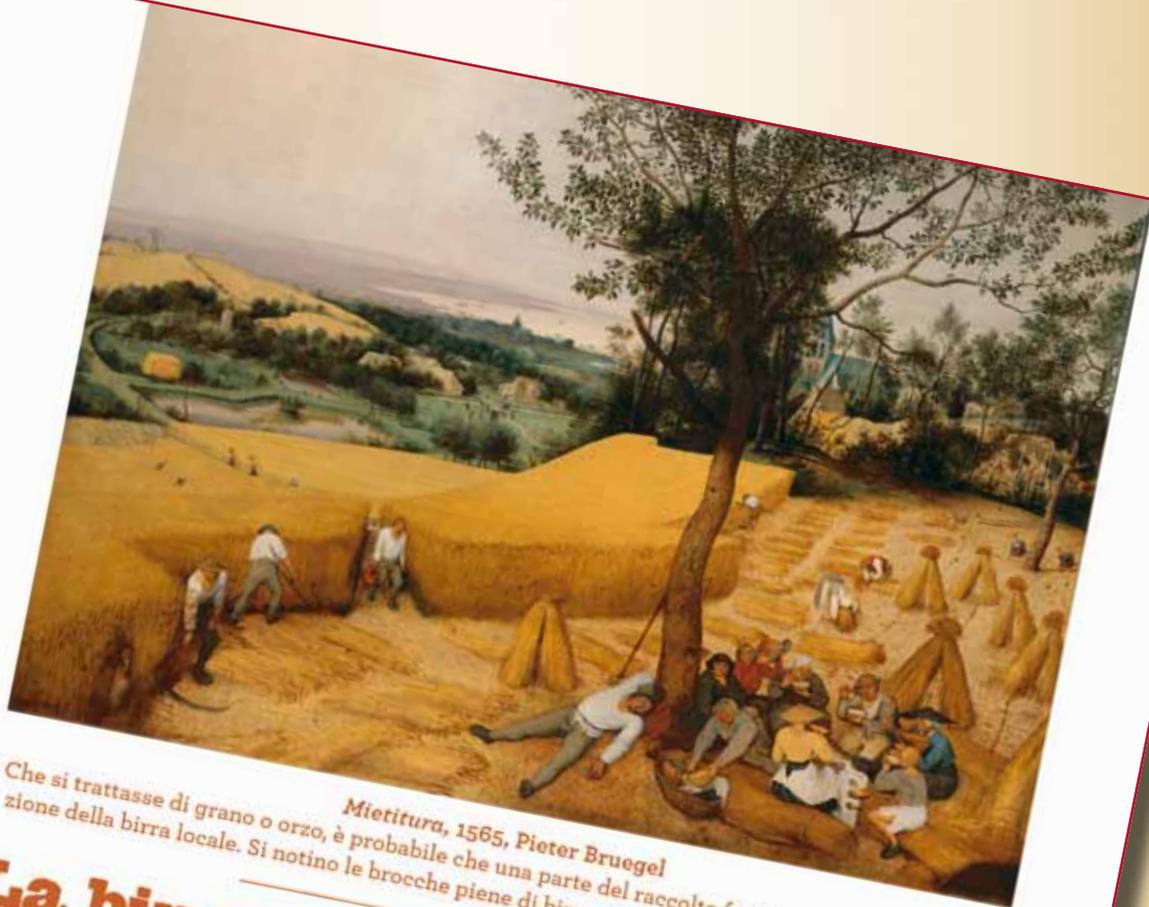
Alla fine del libro (e con una buona pratica individuale) sarete in grado di comprendere appieno ogni aspetto che concorre a forgiare la bellezza di una birra brassata e servita correttamente.

La comunità della birra

GEMÜTLICHKEIT IN TEDESCO significa *intimità*, ed è un termine che viene spesso utilizzato per descrivere quell'atmosfera allegra e accogliente che si può trovare in certi locali. È una parola magnifica, in quanto secondo me ha una connotazione più ampia della semplice *vicinanza*; mi riferisco a quel senso di comunanza all'interno del quale le persone decidono di mettersi da parte differenze e pregiudizi e impegnarsi consapevolmente a essere conviviali. I cechi, gli olandesi, i russi e i danesi hanno concetti simili nelle rispettive lingue, mentre gli inglesi e gli italiani devono prendere il termine in prestito dal tedesco.

Ci dev'essere sicuramente qualcosa di speciale nella birra. Osservate l'allegria che prorompe dai quadri di Bruegel, dove i contadini fiamminghi bevono e ballano nonostante l'asperità delle loro vite. La civilizzazione e la civiltà prosperano laddove si trovi un buon bicchiere di birra. La birra da migliaia di anni unisce le persone e le mette tutte sullo stesso piano.

Questo cameratismo si ritrova anche sul versante professionale: in un'era nella quale la maggior parte delle aziende presenti sul mercato si detesta e vive in un clima da Guerra Fredda, fa impressione rendersi conto del senso di comunanza che si respira tra i birrai. Può capitare che gli uffici marketing si menino ferdenti, ma tra di loro i birrai sono compagni, forse per la soddisfazione che provano a essere membri di una piccola cerchia di persone che sa di guadagnarsi il pane rendendo felice la gente.



Mietitura, 1565, Pieter Bruegel
 Che si trattasse di grano o orzo, è probabile che una parte del raccolto fosse destinata alla produzione della birra locale. Si notino le brocche piene di birra con le quali i contadini si dissetavano

La birra oggi

STIAMO VIVENDO IN UN momento storico interessante dal punto di vista birrario. Gli stili classici resistono, anche se si vedono costretti a lottare in tutta Europa contro l'invasione ormai ultracentenaria delle pilsner industriali. I grandi diventano più grandi, più anonimi e più internazionali, mentre per le aziende minori la situazione si è fatta particolarmente complicata: molti birrifici tradizionali, infatti, sono stati irrispettosamente fagocitati dall'industria, spesso con risultati disastrosi, così mentre i produttori leggendari chiudevano, le loro birre diventavano irricognoscibili. Ma se il passato si fa da parte, il futuro piano piano prende forma, con la nascita di piccoli birrifici che sfornano prodotti di carattere per un pubblico limitato ma fortemente motivato.

In Inghilterra le real ale, un tempo considerate bevanda nazionale, sono diventate birre di nicchia, mentre nei pub si registra una preoccupante emorragia di avventori dovuta

a motivi economici, limitazioni alla guida e altri fattori. Le classiche birre belghe che tutti amiamo rappresentano solamente il 15% del mercato interno, e in Germania, sebbene l'apprezzamento per gli stili tradizionali sia ancora molto alto, c'è il rischio che le grandi affinità tra buona parte di essi possano spalancare le porte all'omologazione industriale.

Il compianto Michael Jackson sapeva di stupire il pubblico europeo quando diceva che gli Stati Uniti sono il posto migliore del mondo per bere birra, ma aveva ragione. Negli USA, infatti, la scelta è più ampia rispetto a qualsiasi altro Paese, anche se non è sempre stato così: negli anni '70 erano pochissime le birre degne di nota. La mancanza di una tradizione che valesse la pena di difendere, tuttavia, permise ai produttori americani di costruire da zero un'innovativa cultura birraria, e una nuova generazione di birrai piena di passione e creatività se ne prese carico.

Nonostante alcuni esempi di sublime semplicità, le birre artigianali rivelano di solito un

Riempimi il bicchiere, riempio tutto / voglio un bicchiere pieno, pieno fino
 all'orlo / è uno sciocco chi si tira indietro, io non arretrero di un millimetro /
 dovessi finire nella tomba / Venite compagni, alzate i bicchieri e bevete /
 berremo finché l'universo non sarà asciutto / ci rialzeremo in piedi e
 berremo ancora / e quando saremo sobri moriremo

Mr. Philips, "Canzone del Baccanale", tratto da *In Praise of Ale*, 1888

carattere deciso, talvolta sfacciato: un ottimo antidoto alla monotonia e alla banalità della scena industriale. È possibile seguire le grandi tradizioni di Regno Unito, Germania e Belgio con riverenza oppure utilizzarle come punto di partenza per creazioni innovative; si tratterà in ogni caso di ottime birre per tutti i palati.

Dove le tradizioni storiche locali sono più sentite i produttori cercano di sfruttarle a proprio vantaggio: dall'Alaska alla Carolina troviamo *stock*, *sparkling* e *cream ale*, pilsner pre-proibizionistiche, *Pennsylvania swankey* aromatizzate all'anice e *Kentucky common beer*. È da segnalare anche una certa tendenza a inserire ingredienti locali nelle birre, come per esempio il sorgo negli stati del Sud, i germogli di abete in Alaska e la salvia bianca nel Southwest, oltre a frutti e miele di ogni varietà.

In tutto il Paese i birrai lavorano su ogni aspetto dell'arte brassicola belga, tentando di creare qualcosa di nuovo, unico e americano. La noncuranza nei confronti degli stili tradizionali, l'invecchiamento in botte, l'uso di *Brettanomyces* e di fermentazioni spontanee sono alcune delle loro armi, e siamo solo agli inizi.

Le birre alla frutta non sono più esperimenti fini a se stessi; diversi produttori sono riusciti a creare birre le cui note fruttate si avvicinano a quelle di un buon vino. Anche lo zucchero è stato sdoganato, e non è raro l'impiego di varietà esotiche quali piloncillo, rapadura o il classico zucchero caramellato belga, utilizzati per rendere meno corpose le birre più forti e aumentarne la beverinità. Abbonda l'utilizzo di frumento, segale, grano saraceno e altri succedanei insoliti. Nel periodo di Halloween sono molto diffuse le *pumpkin ale* (birre alla zucca), e capita talvolta di trovare birre aromatizzate al

chili o brassate con l'ausilio di antiche tecniche e ingredienti, come le *steinbier* o le birre con il malto affumicato. Le botti di bourbon hanno fatto il loro ingresso nei birrifici, apportando alle birre inedite note di vaniglia e di noce di cocco tostata.

È in atto anche una sorta di corsa agli armamenti: dall'uso di massicce mitragliate di luppolo all'"imperializzazione" di ogni stile possibile e immaginabile i birrai artigianali stanno puntando sul carattere dei loro prodotti. In cima troviamo le birre ad alta gradazione, che possono arrivare a gradazioni alcoliche anche superiori ai 27 gradi, andandosi a piazzare nella fascia di riferimento del porto e non troppo distanti da alcuni liquori. Alcune di esse, come la *Utopias* di Samuel Adams, vengono vendute a più di 200 \$: un prezzo stratosferico per una birra, ma un affare se paragonato alle quotazioni standard dei liquori esotici.

La birra è veramente la bevanda migliore del mondo. Può essere dissetante o nutriente, semplice o da meditazione, può rinfrescare o riscaldare. Possiede una moltitudine di aromi, un arcobaleno di colori e un insieme di caratteristiche tanto diverse quanto le persone che la producono e la consumano. Ha una storia lunga diecimila anni che attraversa quella di dei, eroi e canti che ne celebrano la gloria. Ci unisce e ci rende felici.

In questo libro mi pongo l'obiettivo di aiutarvi a comprendere meglio i tanti aspetti che rendono così magica la birra e il nostro rapporto con essa. Con un po' di impegno e con le giuste informazioni sarete in grado di carpirne i più reconditi segreti, di avvicinarvi a essa nella migliore maniera possibile e, infine, di riuscire a scoprirne il vero significato.

BREWDOGGHINI CRESCONO

a cura di *Lorenzo Dabove*

Il fenomeno BrewDog sta contagiando mezza Europa e non solo. Gli irriverenti ed iconoclasti giovani birrai/imprenditori scozzesi hanno tracciato una via che sta ispirando numerosi epigoni anche nel nostro paese. A dir la verità i "brewdogghini" nostrani stanno puntando più sul packaging trasgressivo e sul marketing aggressivo piuttosto che, per fortuna, al solo riduttivo e sterile tentativo di riprodurre birre identiche a quelle dei ragazzi terribili dell'Aberdeenshire.

Tra gli esempi più emblematici va citato per primo il bergamasco Birrificio Indipendente Elav che con la sua "Punks do it Bitter" ha resa pubblica una vera e propria dichiarazione d'amore al fenomeno BrewDog. I giovani ed agguerriti padovani del Birrificio Olmo non hanno mai nascosto l'aspirazione a diventare i "BrewDog italiani" e basta visitare il loro stand nei numerosi festival cui partecipano per rendersi conto di come stiano dandoci dentro. Chiara intenzione pure quella della veronese Birra Sleale che si autodefinisce "Unfair Ale".



Restando in Veneto, le etichette del neonato birrificio rodigino Rattabrew puntano su un topo simpatico che sembra scappato dalla cantina dei BrewDog.

Dalla Puglia la grafica del piccolo birrificio indipen-





dente Decimoprino ci ricorda la filosofia BrewDog mentre il pistoiense Birrificio Nostrale lo ricordava più all'inizio. Inoltre, anche se non viene completamente ammesso dai rispettivi birrai, trovo affinità pure nell'immagine di Brewfist, e, seppur con diversi riferimenti artistici, in quella del birrificio Dada.

Altri ce ne saranno (ormai con ben oltre cinquecento birrifici non riesco più a starci dietro) ed altri arriveranno ma quello che più mi ha colpito tra i nostri brewdogghini è senza dubbio il birrifico Tempesta di Noale (VE) che ha fatto una cosa geniale, seppur



discutibile, che nemmeno ai BrewDog originali era venuta in mente. Alludo alla loro Imperial Russian Stout chiamata "Suicide Zar" con tanto di scheletro sull'etichetta, che viene venduta racchiusa in una confezione di cartone a forma di... bara! ■

Genova 2 luglio 2013





BIRRA EXPO

Salone Nazionale
della Birra Artigianale

PIACENZA | 8-11 Maggio 2014
www.birraexpo.it

CORSO DI INTRODUZIONE ALLA DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA

GRANDANGOLO DI UNA NEOFITA ASSETATA

a cura di Laura Ottelli

Un panino con zucchine e salsa rosa, una pinta di Spaceman Brewfist, poca voglia di tornare al lavoro e un sacco di pioggia. Così mi sono imbattuta nel corso di introduzione alla birra in quel di Brescia. Taverna di Paola, birreria da urlo, come non se ne trovano. Insomma, con i contro...così. Il mio rifugio-sfogo del venerdì, da brava birromane. Vado mesta mesta alla cassa: pagare significa che esattamente tra 8 minuti e 14 secondi sarò nuovamente dietro alla scrivania e quindi con l'entusiasmo di un bradipo in letargo elenco il mio pasto. E lì avviene la magia. Mi cade l'occhio su un volantino incollato al bancone 'MoBI: Corso di Introduzione alla degustazione della birra'.

Ecco l'entusiasmo che cercavo per far ripartire la giornata (oltre ovviamente alla Spaceman appena bevuta)!

Date le mie scarse doti relazionali non chiedo nulla, più di 4 parole consecutive solitamente mi colorano le guance di un mogano intenso. Mi fiendo al pc per cercare informazioni e tempo mezz'ora sono iscritta. Sito MoBI, mi piaci, sei senza fronzoli, chiaro e diretto.

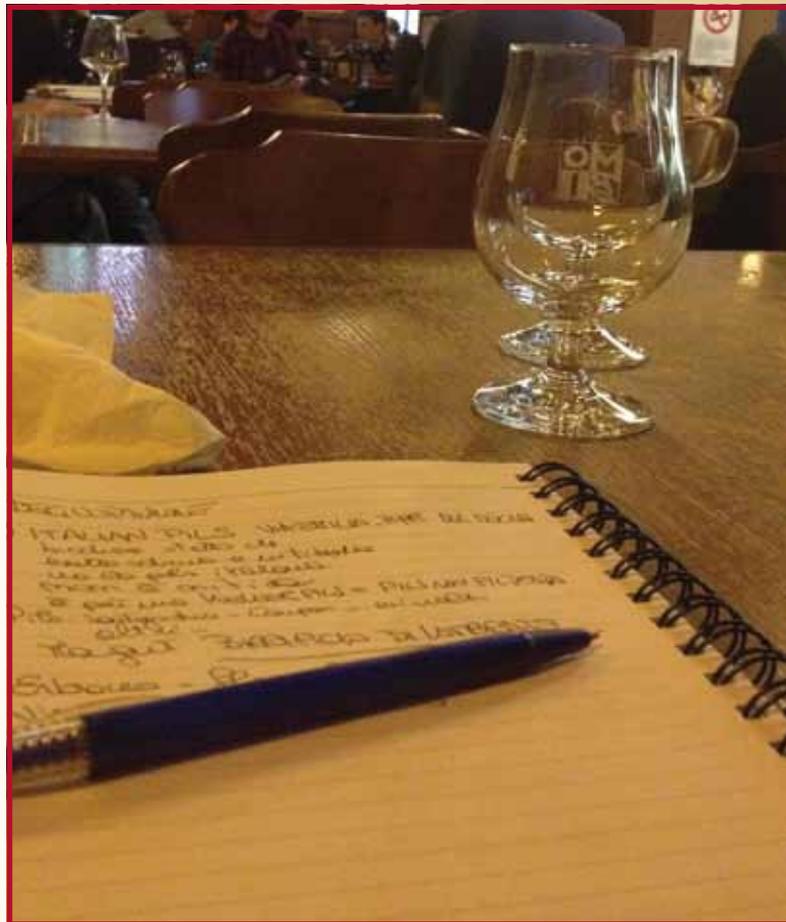
Pronti, via, prima lezione **4 maggio**... faccio il count-down, vivo in funzione di quel primo sabato pomeriggio e come una tegola in pieno muso mi arriva la comunicazione che si trasla di un weekend. Ma come??? Amici MoBI, sono appena entrata a far parte della cerchia di beer-addicted e voi mi bidonate subito??

Riparte la trepida attesa.

11 maggio. Ci siamo. L'attesa stavolta è davvero finita. Mi preparo in tenuta da degustazione, perché ci vuole un minimo di decoro: canotta grigio-melange in perfetto stile galeotto, maglietta dei Pantera più tarma che vintage, jeans abbondante. La comodità prima di tutto.

Eccoci, uno alla volta prendiamo posto nella Taverna di Paola, chi un po' imbarazzato, chi già con le idee chiare sul da farsi, chi impegnato a scegliersi il posto migliore.

Da brava sociofobica mi metto nell'angolino: si osserva meglio se non si è osservati...o almeno così credevo. Siamo in 24: 20 uomini, 4 donne, età mista. Molto mista. L'omogeneità è un'altra storia.



Bello.

Arrivano le sacre armature dei cavalieri d'oro dello zodiaco: i 4 bicchieri da degustazione e il testo del Divino Kuaska. Sì, sono donna, amo la birra, quindi inevitabilmente ho la kuaskite.

Si presenta il primo relatore che non solo sarà il nostro *imprinting*, ma avrà pure l'arduo compito di introdurci alle materie prime utilizzate per produrre la birra, ai come e ai perché. È Nicola Zanella, Mastro Birraio del Birrificio Leonessa di Botticino, Brescia.

Dopo un'ora di concetti chimici piuttosto complicati per chi come me non è un homebrewer, comincio ad afferrare qualcosa...l'ammestramento, la proteasi, l'amilasi, le destrine...Aiuto Nicola, vai piano!!! Sono un po' demoralizzata, forse non sono all'altezza del corso, ma non mi do per vinta e attendo la degustazione.

Ecco la prima birra: 'Blanche de Valeriè (Almond 22) una blanche di 4,5° con l'aggiunta di farro. All'italiana. Nicola snocciola descrizioni accurate, ma da bravo mastro birraio è sempre tecnicissimo e chimicissimo.

Seconda birra: 'Dubec' (Via Priula). Una doppelbock di 7,5°. Conoscevo la Bacio, di Via Priula. Questa passa un pochino inosservata, forse anche tra gli homebrewers del gruppo, più vogliosi di informazioni pratiche sui metodi e sui luppoli utilizzati.

Birra numero 3: una oia a Her Majesty SpaceMan (Brewfist). Un'American Ipa di 7° di quelle che a me fanno impazzire. Piace anche a Nicola.

Quarta birra: X-ray (Brewfist): 8,5° di imperial porter. E qui finalmente Nicola mi spiega la differenza tra le porter e le stout. Porter: orzo maltato tostato – Stout: orzo tostato non maltato.

Che poi io mi chiedo come cacchio faccio a riconoscerla...ma è ancora la prima lezione, cerchiamo di non darci obiettivi esagerati, che poi ci si demoralizza.

La lezione finisce presto. Io resto un po' spaventata.

Nicola ci invita alla festa del birrifico Leonessa.

Mi sarebbe piaciuto provarle durante la lezione, le sue birre. Ma andrò a trovarlo.

18 Maggio. Altrimenti detto 'Giorno della Rivelazione'. Stessi posti dell'altra volta. Più desiderio di apprendimento, se possibile. Un po' di ansia.

Relatore **cool!** Approccio figo. Stefano Ricci, scrive su Fermento e sul Cucchiaino d'Argento. Ci parla degli stili birrai ... eccome se ci parla! Prendo appunti facendo il fumo, gli argomenti partono dalla storia della birra, dal suo sviluppo dipendente dalla linea del vino, dalla tradizione, al caso, alla normativa.

Imparo una cosa fondamentale: gli stili birrai a differenza di quanto accade con il vino, sono indipendenti dal territorio; non a caso oggi in Italia si fanno delle ottime bitter stile inglese... (e non si coltiva il cannonau in Franciacorta...).

Parliamo di alta fermentazione, bassa fermentazione, fermentazione mista e spontanea. Ma soprattutto parliamo del perché nasce uno stile birraio. Oggi tutti possono inventarsi qualcosa di diverso nelle ricette della birra, ma non per questo si è inventato un nuovo stile. Uno stile nasce per ragioni storiche, ragioni tradizionali, esigenze di mercato e successo. Il successo! Questa è da segnare. La Cacca Pale Ale non è automaticamente uno stile solo perché qualcuno è riuscito a farla...

Parliamo di stili Inglesi, Belgi, Italiani; parliamo di quanto sono bravi gli americani quando ci si mettono e nel frattempo degustiamo. Stefano non smette un secondo di parlare e quanto mi piace!

La prima birra che assaggiamo è la Via Emilia (Birrifico del Ducato), una Italian Pils che a differenza delle pils boeme e tedesche non è limpida; è velata, più simile a una keller pils.

Seconda birra: Chemel Light (Brewfist): abbiamo l'onore di assaggiare una prima cotta, quindi con tutte le novità del caso, ma anche con qualche difetto da correggere. È una bitter. A me entusiasma.

Eppure mi sforzo di sentire le note metalliche e sulfuree che sono un leggero difetto della prima cotta, che probabilmente saranno corrette, dice Stefano. È difficile capire i difetti di una birra perché quello che in uno stile è un difetto, in un altro potrebbe essere una caratteristica fondamentale.

La birra numero 3 è la Wallonie (Extra-omnes) altra prima cotta. Una saison con schiuma trionfale. Bello quest'aggettivo.





Sapevo che l'avrei utilizzato nel giro di breve, grazie Stefano.

L'ultima è una Green Petrol (Brewfist), una Black Ipa: la birra antitetica. Anzi, un ossimoro (black-pale) di birra.. Detta anche American Black Ale.

Sarà che io sono brewfistizzata da tempo ma a me resta addosso un entusiasmo! Ti prego Ricci resta con noi, non te ne andare! Mi sa però che Ricci sfora... qualcuno alle 19 e 20 deve rimpatriare in famiglia e resta un po' seccato di non riuscire a degustare l'ultima birra. Io che di fretta non ne ho e che ho fatto una cuccia nel mio angolino vorrei che questa lezione non terminasse mai. Non sono parte attiva, come sempre, ma sono coinvolta. Ed è proprio quello che mi aspetto da questo corso. Grazie. Oggi ho capito che questo corso mi segnerà.

25 Maggio. Paura e Delirio alla Taverna di Paola. Tecniche di Degustazione. Approccio shock di Norberto Capriata... Norberto Capriata??? Norberto Capriata??? No ma io lo so chi sei... Sei Mr.Dba? (Donne della Birra Artigianale...) Sei un mito!!! Perfetto... ora è l'apoteosi del blocco psico-verbale.

Eppure devo parlare. Soprattutto da neofita, devo parlare. Sono traumatizzata, voglio scappare, ho le pomelle da Heidi. Neanche il tempo di sedermi che **-SBAM-**, mi trovo servita la prima birra con spiegazione dell'approccio. 'Eccovi una scheda, la compilate facendo l'esame della birra che state bevendo: visivo, olfattivo, gustativo, secondo quello che sentite e che avete imparato. Poi dalla seconda birra in degustazione, introdurremo, uno **step** alla volta, le corrette tecniche descrittive.

Mi tocca davvero parlare. Fortunatamente per qualche minuto riesco a non sparare cazzate. Mi agita questa tecnica. Rompighiaccio e imbarazzante, ma - devo ammetterlo - decisamente utile.

La prima birra è la Pink Ipa (Almond 22): discussione che scivola sul pepe rosa e sulle spezie; la seconda riesco anche ad imbroggiare che è una milk stout: Fear (Brewfist) e impariamo la terminologia corretta per l'esame visivo. Schiuma: presenza, persistenza, colore, grana delle bolle. Birra: colore, limpidezza, fluidità. Che ignorante che sono, chi ci aveva mai pensato alla fluidità. È il momento di introdurre il corretto esame olfattivo: intensità, persistenza, descrizione: assaggiamo una Achel Blonde. Le trappiste mi fanno sempre battere il cuore e adesso non dico più 'sa di banana' ma 'ha un profumo lievitoso, di frutta gialla (nello specifico albicocca e un po' di banana), maltato e leggermente speziato'. Orgoglio.

Ma veniamo al dramma. La quarta birra in degustazione. Detta anche 'la mia figura di merda'.

Arriva prima l'odore della birra e subito si capisce che è qualcosa di parecchio impegnativo (almeno per me). Passato l'esame visivo - dai, tanto tutti l'abbiamo capito che c'è di mezzo il rovere francese - arriva l'e-

same olfattivo. I più esperti, che sostengono averne già bevute in quantità - perché una volta che capisci queste opere d'arte di infezioni controllate e affinamenti in botte, basta, sei su un altro pianeta e non puoi più farne a meno - vanno in visibilo: intensità, passione, godimento, speziatura epocale, più simile al vino che alla birra. Io continuo a pepetrare il mio **sneezing** come un cane da tartufo e ho sempre in mente la stessa cosa. E la dico. Purtroppo...

'Scusa?...ma io ho qualche difficoltà. Secondo me odora di... salame. Precisamente di quando il budello è bello fresco...'

Ilarità generale. Ma almeno un'altra compagna di corso mi dà man forte 'Sì sì lo sento anche io!!! La salamina fresca!' E fortunatamente anche la Taverna di Paola in persona aggiunge che in effetti, anche se per lei non è il primo assaggio di questa ambrosia, ci sente un po' il cotechino...

Col salame non ci ho così sbagliato - spiega Norberto - è la carica batterica controllata, il tipo di 'infezione' selezionata che crea questo odore...cioè, pardon, profumo.

È quando ho aggiunto che mi ricordava il classico puzzo di letame da botulino che ho tragicamente rovinato l'idillio...d'altro canto ho candidamente ammesso di aver buttato via una 'Mummia' perché non sapevo se fosse normale o se fosse andata a male... Alla faccia del mio angolino nascosto...Avete mai provato gli sguardi 'tattili'? Percepivo brutalmente il disappunto di alcuni compagni di corso per il mio gesto 'getta Mummia nel lavandino'... ma c'è sempre qualcosa da imparare no? Bisogna essere curiosi e ... ci sarà pure un punto di partenza per tutti...e questo è stato il mio! Lo so che ci vuole un po' per abituarsi al sapore e all'odore di queste birre, tant'è che l'ho bevuta, quella in degustazione, una Panil Barriquée Sour (Torrechiara): non mi ha entusiasmato come speravo, non ho ancora ricevuto la 'chiamata', ma almeno ho iniziato a bere qualcosa di nuovo, a cui vorrei appassionarmi. Lambic, gueuze: siete mie.

Salame e letame. E chi mi dice che sono pazza, non sa quanto ha ragione!

1 Giugno. L'épilogo. Ma come, già l'ultima lezione? Io ne avrei fatte almeno altre 4 (e poi non è giusto... perché Kuaska si manifesta dappertutto e non a Brescia?)...mi sembra di avere appena iniziato e invece sono già pronta ad interessarmi all'abbinamento birra-cibo. Mi piace, sono curiosa, contando che per via della sempiterna linea del vino qui in Italia si sente parlare quasi esclusivamente di abbinamenti vino-cibo. Cosa che apprezzo molto, da appassionata di Franciacorta, ma mi piace la novità: mi piace bere, ma anche imparare.

Sergio Riccardi, in arte Mr.Chiodi, arriva sorridente ed

in tenuta MoBI: snocciola informazioni decisamente interessanti sulle tecniche di abbinamento, sui canoni e sui metodi per scegliere una birra da legare ad un piatto. Non fatevi ingannare dall'aspetto fanciullesco: è uno che ne sa, ne parla e ne beve molto meglio di chiunque abbia mai conosciuto! Parliamo del fatto che la birra, diversamente dal vino, non ha i cibi **borderline** o, meglio, inabbinabili (uno fra tutti il finocchio). La birra adatta la trovi. Non è semplice. Abbinamento per analogia, per contrasto o per 'completamento'... Empiricamente: sgrassiamo la bocca dai salumi con una Cantillon. Difficile e acidissima, ma sento l'abbinamento perfetto e riesco a berla senza le complicazioni e le figuracce della scorsa lezione... Funziona. La sensazione di 'grassezza' della pancetta e del salame viene alleggerita dai sorsi di Cantillon.

Secondo abbinamento: cous cous di verdure senza spezie, con cui beviamo una Irie (Almond 22) in cui si sente abbondantemente la speziatura di coriandolo: quindi completa il piatto. Facciamo il bis di Irie, ci sta proprio bene.

Con il formaggio bagoss, piccante-speziato, abbastanza stagionato e deciso, beviamo una Grand Cru (Almond 22), elegante, ben strutturata, che bilancia l'aggressività del formaggio: i sapori non si devono coprire.

Finiamo con un'orgasmica crostata casereccia e una trappista, Rochefort 8 (Brasserie de Rochefort). Bis anche di questa, ovviamente.

E la lezione volge al termine con la consegna dell'attestato che ritiro con orgoglio...è firmato da Luigi 'Schigi' D'Amelio!!!

Il corso è stato un successo, non faccio altro che parlarne e riparlarne, gli amici mi odiano e mi offrono da bere per impegnarmi la bocca...Colpa mia se sono entusiasta!? E speranzosa di accedere presto ad un secondo livello... ho imparato davvero molto e ciò che mi fa capire che il corso è stato denso di passione vera e appassionati puri, sono la mia curiosità e la sete di novità (e la mia sete di birra direi): non sono state placate, anzi sono

aumentate esponenzialmente!

Grazie per avermi appassionato fino a questo punto, grazie perché so che non smetterete di appassionarmi ancora.

PS: grazie anche alla divina Taverna di Paola, per me non ha paragoni.

PPS: a tutti i neofiti ed ai golosi di birra: non perdetevi queste esperienze, il mondo legato alla birra in Italia merita molto più spazio, molta più stima e molta più visibilità. I corsi MoBI (esperienza personale ovviamente) sono tenuti da persone mostruosamente interessanti e soprattutto che sanno arricchirti e farti provare quel fantastico stupore infantile spesso dimenticato, quello che 'pendo dalle tue labbra' quello che 'ho conosciuto uno fighissimo', quello che 'scarto e trovo la sorpresa più bella del mondo'. ■



QUESTO ARTICOLO

LEGGI E COMMENTA



NEI BLOG DI MOBI



PLATONE E... LA BIRRA

SU UNA CITAZIONE SPURIA

a cura di Marco Donato

Nei florilegi di citazioni famose relative alla birra che spesso decorano siti specializzati, materiale pubblicitario ed informativo, ma anche prefazioni e colofoni di libri ed in genere pubblicazioni – anche di valore – confluisce materiale spesso di dubbia autenticità, frasi “famosi” più che altro per il loro uso e riuso, attribuite variamente a personalità di rilievo nella storia o nella letteratura.

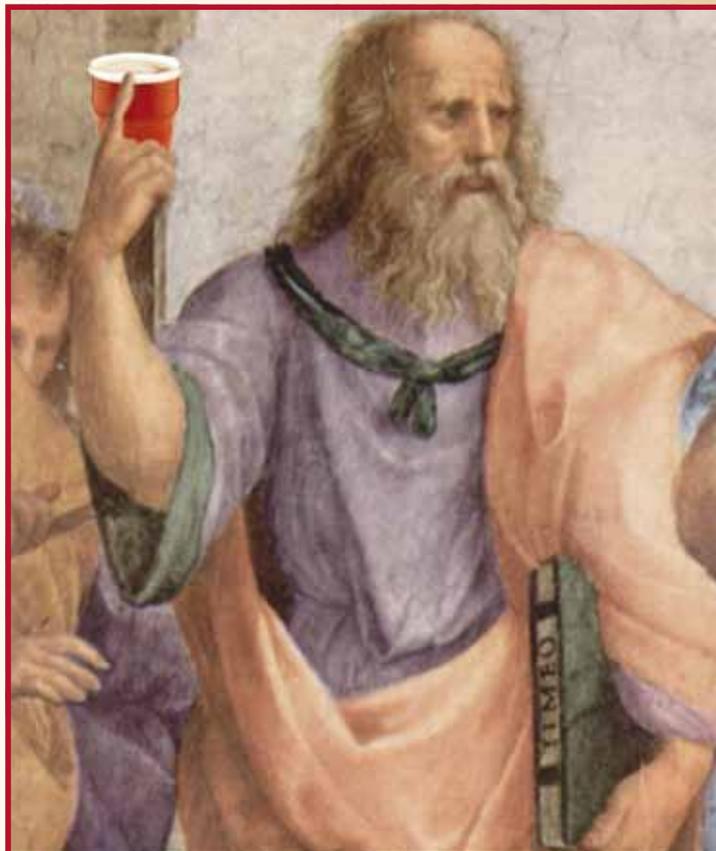
È il caso di Benjamin Franklin e del suo celebre aforisma: «beer is proof that God loves us and wants us to be happy» (=la birra è prova che Dio ci ama e ci vuole felici), in realtà riferito al vino¹; secondo una logica “distributiva”, la ricerca di voci famose sul nettare d’orzo si staglia sul passato remoto dell’Europa, verso Roma, verso la Grecia: così, all’ombra di testimonianze autentiche, come ad esempio il disprezzo tacitano per il germanico umor ex hordeo aut frumento², si distendono informazioni dubbie o decisamente false. Il dotto gioco non risparmia Platone, cui viene assegnato un giudizio davvero lusinghiero: «deve essere stato un uomo saggio a inventare la birra». La frase ha successo: è una delle più riportate; per fare un esempio significativo, è posta a chiusura del manifesto 2009-2014 dell’EBCU³. La ragione di tale fortuna, al di là della gioia di trovare in un pensatore così importante la voce della passione birraria, è anche un’aura sottile di credibilità che accompagna le parole: noto è l’interesse di Platone per l’Egitto, orizzonte ideale nel Fedro, nel mito di Thamus e Theuth e nel Timeo-Crizia, dove i sacerdoti egiziani sono custodi dell’antica storia di Atlantide, quell’Egitto in cui la storiografia trova un prototipo della nostra amata bevanda⁴. La forma della citazione è inoltre accattivante, con quell’uomo saggio che bene in retroversione potrebbe essere un *sophòs anér* o un *phrónimos*:

1 La citazione corretta proviene da una lettera del 1799 all’economista francese André Morellet: «we hear of the conversion of water into wine at the marriage in Cana as of a miracle. But this conversion is, through the goodness of God, made every day before our eyes. Behold the rain which descends from heaven upon our vineyards, there it enters the roots of the vines, to be changed into wine, a constant proof that God loves us, and loves to see us happy». Il testo della lettera è ora raccolto in Walter ISAACSON, *A Benjamin Franklin Reader*, New York, 2005, pp. 294-6. Ringrazio Max Faraggi per la segnalazione della citazione “apocrifa”.

2 Tacito, *Germania*, 23.

3 <http://www.ebcu.org/index.php/manifesto-2009-2014>

4 Cfr. Randy MOSHER, *Degustare le birre*, tr. it. Simone Orsello, Assago, 2013, p. 9.



certo, poi, la qualifica di saggezza è qualcosa che si attaglia ad un detto di Platone! La citazione è però spuria: non si trova in nessuno degli scritti dell’autore e, inoltre, superato l’iniziale entusiasmo, è evidente la sua inverosimiglianza: più difficile determinarne l’origine. Il tentativo che è stato fatto di attribuirlo al chimico tedesco Fritz Plato, inventore della scala di misurazione della densità del mosto (per l’appunto il “grado Plato”), non è fertile e sembra mosso soltanto dalla supposizione di un errore fra i due “Plato”, possibile peraltro solo nella lingua inglese (in tedesco Platone è “Platon”); le ricerche che abbiamo condotto non ci hanno portato molto lontano, ed è facile che l’origine del motto “platonico” sia semplicemente... un burlone! Tuttavia, il contenuto e la forma del periodo non sono del tutto nuovi all’orecchio di un antichista e ricordano da vicino una famigerata, per gli antichi “scandalosa” affermazione che trovava spazio nel Sisifo di Crizia, poeta, autore tragico e politico del V secolo, peraltro cugino di secondo grado di Platone da parte di madre⁵. Crizia sostiene, a quanto pare, che gli dèi

5 Per la figura storica e letteraria di Crizia, si rimanda ad Umberto BULTRIGHINI, *Maledetta democrazia. Studi su Crizia*,

siano un'invenzione volta a costringere gli uomini a rispettare le leggi, cosa che altrimenti, senza la paura di un castigo divino, non farebbero mai:

**Πυκνός τις καὶ σοφὸς γνῶμην ἀνήρ
<θεῶν> δέος θνητοῖσιν ἔξουρεῖν**

"Un uomo fine e saggio nella mente
inventò per i mortali il timore degli dèi"⁶

Che in questa citazione celebre, stravolta come quella di Franklin che abbiamo letto all'inizio, si trovi l'origine remota dello scherzo? Nel caso potremmo specificare meglio quanto già affermato: la creazione del motto "platonico" sulla birra potrebbe essere opera di un burlone...classicista!

APPENDICE:

Platone ed il valore del bere in compagnia

Ma cosa si può dire di autentico su Platone e la birra? In realtà poco, nulla: in generale, anche per il filosofo di Atene è corretta l'affermazione secondo cui «i Romani come i Greci non furono mai particolarmente attratti dalla bevanda di Cerere»; ma certo nel pensiero platonico è centrale il valore dell'esperienza del bere in compagnia, quel "bere insieme" che in greco si dice "simposio" (syn + la radice dei verbi di "bere": potàzo, pino; cfr. pòsis = bevuta). È noto che una delle opere più belle e famose dell'autore sia proprio un Simposio,

Alessandria, 1999 e alla scheda di Debra NAILS, *The People of Plato*, Indianapolis/Cambridge, 2002, pp. 108-113.

⁶ Crizia, fr. 25 D.K., vv. 12-13, traduzione mia (cfr. BULTRIGHINI, *op. cit.*, pp. 223-250).

in cui Socrate, protagonista, dà peraltro sfoggio della sua formidabile resistenza al vino, rimanendo a conversare tutta la notte e passando la giornata seguente nelle sue abituali occupazioni come niente fosse... senza neanche il minimo postumo!

Ma il valore etico, paideutico del simposio come istituzione ed abitudine fu caro a Platone fino alla fine della sua vita se è vero che un filosofo ormai ultranovantenne, nel primo e nel secondo libro delle Leggi, ultima opera scritta, lasciata nelle mani dei suoi allievi ancora incompiuta, difendeva il valore del bere insieme con moderazione e consapevolezza contro il modello di educazione dorica rappresentato nel dialogo dal cretese Clinia e dallo spartano Megillo: per il protagonista delle Leggi, portavoce della dottrina di Platone, l'educazione a bere secondo misura è fondamentale nello stato migliore possibile ed aiuta a formare e a rafforzare il carattere dell'individuo⁷. Perciò, anche se Platone non scrisse mai che «deve essere stato un uomo saggio a inventare la birra», perlomeno possiamo essere ragionevolmente tranquilli: avrebbe potuto pensarlo. ■

⁷ Platone, *Leggi*, I, 639-650 Stephanus.



RIVENDITORE ESCLUSIVO AUTORIZZATO

LALLEMAND LALLEMAND BREWING

Prodotti e Servizi per Microbirrifici ed Homebrewing

NINKASI di Bertoni Alba e C. s.n.c. - Milzano (BS)

TEL. 0306380673

FAX 030638067

E-MAIL: alba@ninkasi.it

www.ninkasi.it

NUOVE APP PER L'HOMEBREWING: IBREWER E BREWONLINE

a cura di **Simone Orsello**

Aria di novità per gli homebrewer: sono infatti da poco disponibili iBrewer e BrewOnline, due applicazioni sviluppate da appassionati italiani che, in maniera simile e allo stesso tempo diversa rispetto a quanto fanno altri prodotti già presenti sul mercato, promettono di aiutare e assistere i domozimurghi nella produzione delle loro creazioni.

IBREWER

iBrewer è un'app per iPhone nata dall'entusiasmo di tre giovani ingegneri romani; ha già ottenuto un buon successo, ed è da poco disponibile anche in lingua inglese.

Semplice e intuitiva, si presenta con un'interfaccia grafica scarna ma diretta. Dalla schermata principale è possibile accedere alle proprie ricette (è presente anche una sezione dedicata alle birre in kit), a un buon numero di ricette precaricate liberamente modificabili e a una serie di strumenti che possono tornare utili durante la produzione, come il calcolo della carbonazione e della gradazione alcolica o la correzione dei valori rilevati col densimetro.

La procedura di preparazione delle ricette non differisce molto da quella dei programmi che siamo abituati a utilizzare: va segnalata in ogni caso l'estesa varietà di malti, luppoli, spezie, lieviti e additivi già presenti nel

software, ampliabile in ogni momento, e la possibilità di scalare qualsiasi ricetta.

Il vero valore aggiunto dell'app tuttavia sta nell'assistenza che è in grado di fornire durante la cotta: dai timer per ammostamento e bollitura, che segnalano con un allarme quando è il momento di passare allo step successivo o di effettuare una nuova gittata di luppolo, al

calcolo della quantità di mosto rimasta nei grani durante il filtraggio fino alla stima dell'efficienza, iBrewer accompagna il birraio in ogni fase della produzione. Sarà poi possibile, una volta travasato il mosto e inoculato il lievito, tenere traccia dei progressi registrando a ogni controllo densità e temperatura a far partire la rifermentazione. Va segnalata infine la possibilità di compilare una scheda di degustazione della birra finita e di corredare ogni fase della produzione con fotografie e note.

Si tratta in sostanza di un ottimo prodotto, la cui unica pecca rimane forse la mancanza di una funzione che permetta di creare più cotte partendo da una stessa ricetta: non si esclude in ogni caso che venga implementata in futuro.

iBrewer è disponibile sull'App Store a 4,49 €.

BREWONLINE

BrewOnline (<http://www.brewonline.net>) è una web app totalmente gratuita sviluppata da Fabio Stilo e Antonio De Feo con un occhio di riguardo verso coloro che si avvicinano per la prima volta al mondo dell'homebrewing.

Effettuata la registrazione, che non porta via più di qualche minuto, l'utente si trova davanti un'interfaccia pulita ed essenziale, decisamente gradevole. Anche in questo caso la procedura di creazione della ricetta si rivela simile a quella di altri programmi; non è ancora prevista la possibilità di organizzare i vari step dell'ammostamento, ma si tratta di una funzione che verrà presto resa disponibile. Da ogni ricetta (che può anche essere importata da BrewPlus o HobbyBrew)

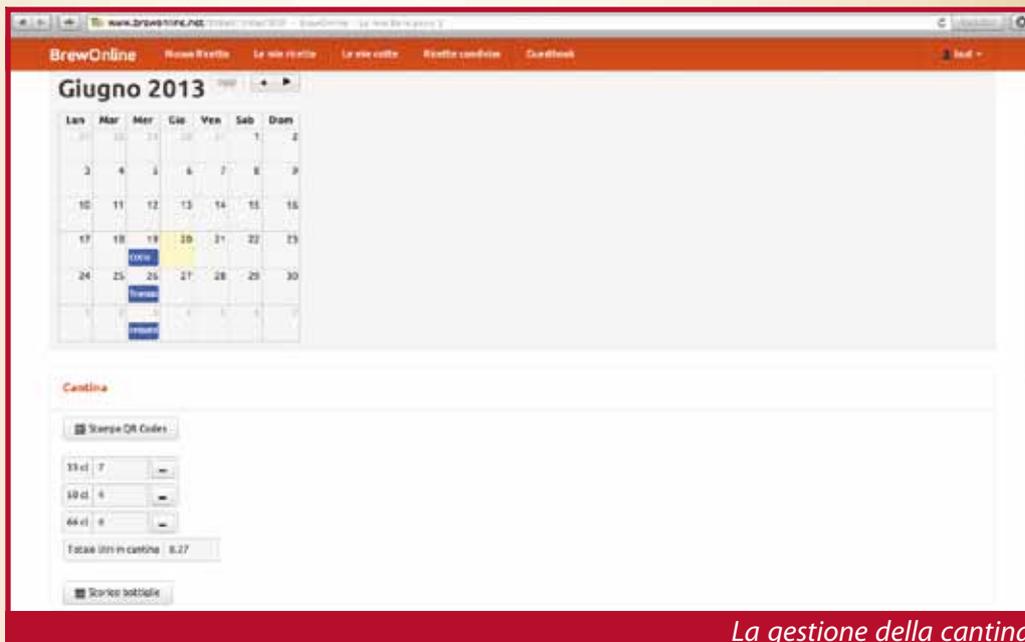


è possibile creare diverse cotte, e per ognuna di queste annotare OG, FG, date di travaso, imbottigliamento e fine maturazione (che presto si potranno esportare su Google Calendar) e quantità di bottiglie prodotte divise per tipologia (33 cl, 50 cl etc.). Quest'ultima caratteristica si rivela sicuramente come una delle più affascinanti. È possibile infatti tenere costantemente sotto controllo la situa-

zione della cantina, eliminando le bottiglie dall'inventario man mano che si consumano o si regalano agli amici anche attraverso un innovativo sistema che sfrutta i QR Code: sarà sufficiente stamparli e scansarli con un qualsiasi lettore installato su smartphone o tablet ogni volta che si prende una bottiglia.

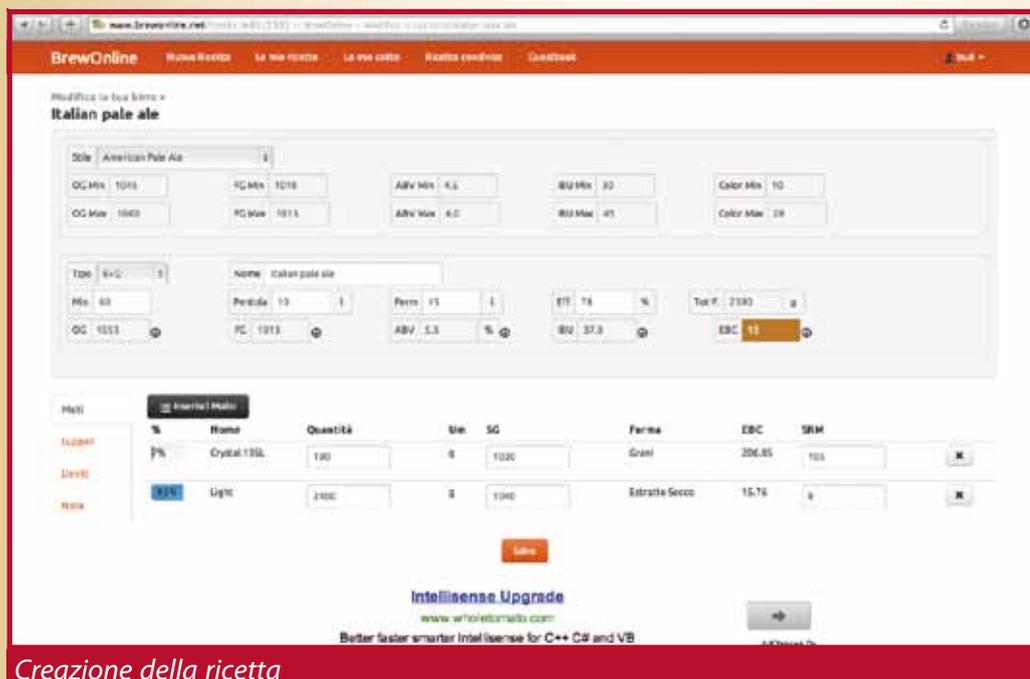
Tra le funzioni più interessanti va inoltre segnalata la possibilità di creare e stampare una lista della spesa basata sulle ricette che si intende preparare, di redigere una scheda di degustazione grafica, di stimare i costi di produzione di ogni singola birra grazie alla funzione "Valorizza" e di condividere le proprie ricette sia su Facebook sia sul sito stesso, rendendole così disponibili per tutti gli utenti.

BrewOnline può quindi rivelarsi un ottimo aiuto



La gestione della cantina

per tutti coloro che desiderino aggiungere una dimensione social alla propria passione. Si tratta di un'applicazione ancora giovane che ha già riscosso un buon successo tra gli homebrewer nostrani, i quali collaborano attivamente, grazie al guestbook e alla pagina Facebook, al miglioramento della stessa. Presto verranno implementate nuove funzionalità: oltre alla già citata gestione dell'ammontamento e all'esportazione delle date importanti in Google Calendar saranno aggiunte tabelle per calcolare l'OG e la quantità di acqua pre-bollitura e le quantità di lievito da inoculare, nonché un sistema di annotazione dei vuoti prestatati ad amici (i quali, come ben sappiamo, non tornano mai indietro!). ■



Creazione della ricetta

QUESTO ARTICOLO
LEGGI E COMMENTA

NEL BLOG DI MOBI:

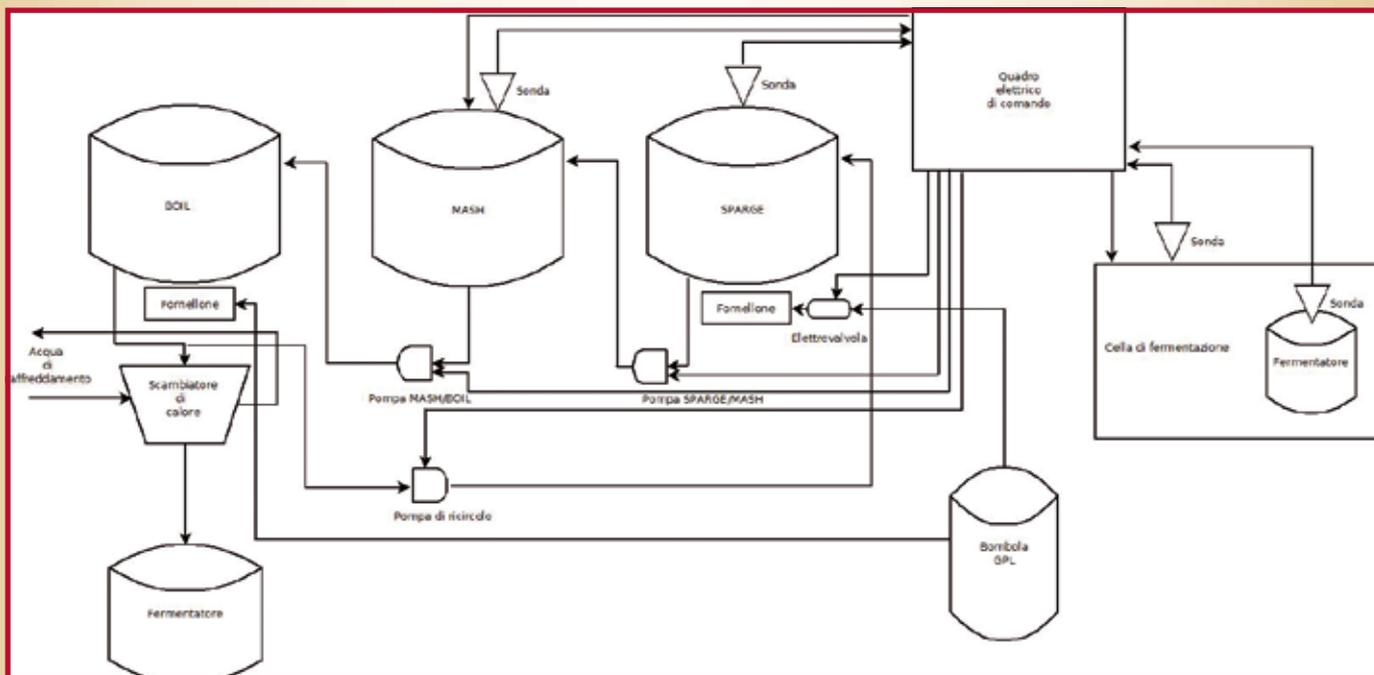
DOMINUS DRACONUM 1.0

UN IMPIANTO PER HOMEBREWING AUTOCOSTRUITO

a cura di **Andrea Agostini**

Homebrewer per passione da 10 anni, da circa un anno ho fatto il grande salto nel mondo dell'all-grain (con buone soddisfazioni pur es-

Seguendo la prima foto come guida e partendo da destra si vedono: il quadro elettrico di comando di tutte le funzioni "automatizzate", la pentola di riscald-



sendo all'inizio) e come sicuramente è stato per tutti noi, il primo ostacolo da superare, dopo aver imparato la teoria, è stato quello del faticoso IMPIANTO. Le prime cotte sono state eseguite in modo assolutamente manuale proprio come spiegato dal grande Bertinotti al corso di maggio 2012. Da subito però il mio animo di "smanettone" cronico/patologico si è fatto sentire facendomi desiderare il progetto e la realizzazione di qualcosa che, tenendo conto di conoscenze, capacità e soprattutto possibilità economiche, mi permettesse di automatizzare il più possibile l'amata cotta.

Così, in parallelo all'acquisizione di sempre nuove nozioni legate alla birra, ho sempre cercato, soprattutto in rete, sempre nuove conoscenze relative all'impiantistica "da casa". Dopo circa 6-8 mesi di lavoro vi presento il risultato della mia fatica ossia il mio nuovo impianto per la produzione di batch da 20-23 litri.

Senza frapporte ulteriore indugio passo subito alla sua descrizione che, classicamente, si può dividere in tre aree: sparge, mash, boil.

damento dell'acqua di sparge, la pentola di mash e la pentola di boil. Per il trasferimento dei fluidi tra una pentola e l'altra, tenendo conto del volume di produzione ed, una volta di più, della disponibilità economica, ho scelto delle pompe a 12VDC progettate per lavorare negli impianti fotovoltaici che hanno il



Visione d'insieme

grosso vantaggio di essere leggere, poco ingombranti, economiche, food grade anche ad altre temperature ed utilizzando motorini brushless, cosa che permette di variarne la portata semplicemente diminuendo od aumentando il flusso in ingresso senza provocare danni alla pompa stessa.

La pentola per l'acqua di sparge è riscaldata a gas a sua volta gestito da elettrovalvola ON/OFF normalmente chiusa e a riarmo automatico comandata da uno dei quattro STC1000 presenti nel mio impianto (in realtà nel quadro ne vedete tre ma poi vi dirò il quarto dov'è collocato). La sonda dell'STC1000 è immersa direttamente nell'acqua. La pentola di sparge (la chiamerò così da adesso in poi) mi serve anche per preparare l'acqua alla temperatura di qualche grado inferiore a quella di mash-in per poi trasferirla alla pentola di mash che è una pentola elettrica, così facendo risparmio un bel po' di elettricità "iniziale".

Ariviamo poi alla pentola di mash che, come detto, è una "normale" pentola elettrica che però è comandata da un sistema PID con sonda PT100. Nella pentola di mash vi è anche il sistema agitatore realizzato col classico motorino da tergitristallo preso ad un recupero. L'albero dell'agitatore è una barra filettata in acciaio inox e le pale sono delle spatole da cucina assicurate all'albero mediante bulloni e rondelle autobloccanti sempre in acciaio inox. Come vedete



Sistema agitatore per il mash

dalla foto il motorino del tergitristallo è stato fissato al coperchio in plastica originale della pentola dal quale ho ricavato anche due asole da cui inserire i grani/ ispezionare il mash. Nella parte alta della pentola vi è un tubetto corrugato in inox, con dei piccoli fori, che riceve il flusso dell'acqua di sparge. La pentola di mash è dotata di filtro bazooka rinforzato internamente con una spirale in acciaio AISI 316 del diametro di 0,8mm.



Filtro Bazoooka

Al termine del mash sulla pentola è posta una coibentazione (non visibile nelle foto) rimovibile realizzata mediante un pannello riflettente (utilizzato per i termosifoni) sovrapposto a tre strati di pannelli di sughero da 3mm che permette di mantenere la temperatura di mash out più o meno inalterata durante tutta la fase di flying sparge.

Una volta terminata questa fase il mosto viene trasferito alla pentola di boil anch'essa dotata di filtro bazooka. Una volta effettuato il boil, il raffreddamento è compito di uno scambiatore a 40 piastre la cui uscita va direttamente in fermentatore. Sotto lo scambiatore vi è un'altra pompa che mi serve per pulire in circolo tutto il sistema, infatti l'uscita della pompa stessa va direttamente nella pentola di sparge, per cui scaldo a 90 gradi l'acqua nello sparge, la passo nel mash, nel boil, nello scambiatore e poi di nuovo nello sparge.

Vediamo ora la "spiegazione" del quadro di comando:



Quadro di comando

Partendo dall'angolo superiore sinistro e proseguendo verso il basso vediamo rispettivamente il PID per il controllo del mash, il controllo della temperatura dell'acqua di sparge, il controllo della birra nel fermentatore ed il controllo della temperatura della cella di fermentazione (di questi due particolari perlerò a breve). Vi sono poi tutti gli interruttori a 12V per il controllo delle pompe e dell'agitatore, gli interruttori a 220V per il comando degli STC 1000 e le varie prese a 220V. Quello che vedete nell'angolo superiore destro è un semplice timer collegato, mediante partitore resistivo, ad un piccolo alimentatorino collegato alla linea 12V.

L'alimentazione a 12V è garantita da un alimentatore switching a 3 uscite da 20A. Tutte le uscite degli STC 1000 ed anche del PID sono disaccoppiate dal carico utile mediante SSR (relé a stato solido) per preservare i relé meccanici degli STC stessi.

Passo ora ad analizzare la cella di fermentazione realizzata mediante un vecchio frigo a pozzetto nel pavimento del quale ho posto a spirale un cavetto riscaldante da terrari da 50W. Sia il compressore che il cavetto sono comandati dal dedicato STC 1000.

Tutti i raccordi e valvole a sfera dell'impianto sono realizzati in acciaio AISI 316 o AISI 304. I tubi di trasferimento sono in silicone e quindi resistenti alle alte temperature. Le guarnizioni di tenuta sono state tutte ricavate da formine in silicone da cucina.

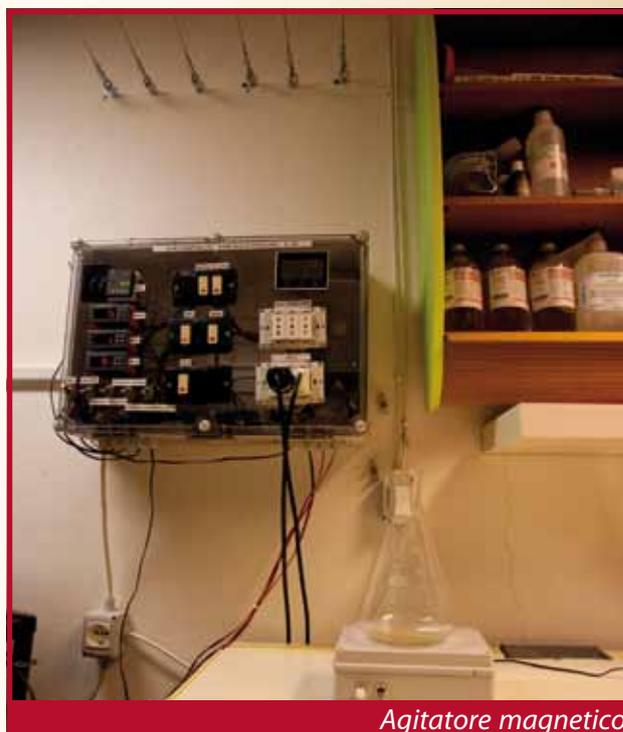
Una nota particolare la merita il sistema PID-Mash con pentola elettrica: in origine, come molti di voi, ero molto dubbioso sull'efficacia del sistema soprattutto a causa dell'inerzia termica della pentola stessa...essendo però uno "smanettone San Tommaso" ed avendo trovato il PID + SSR in rete ad un prezzo "ridicolo" ho deciso di provare...beh, mai scelta fu più azzeccata nel senso che utilizzando la funzione di autotuning del PID stesso esso riesce a compensare alla grande l'inerzia stessa, non arrivando MAI sopra la temperatura impostata + isteresi (altresi nota come OFFSET).

Il mio impianto è tutt'altro che perfetto ovviamente e devo ancora imparare ad usarlo bene (nella prima cotta ho raggiunto un'efficienza "solo" del 68% perchè

i sono fatto prendere la mano ed ho fatto un sparge troppo rapido), però devo dire che mi sta dando grandissime soddisfazioni seppure sto già progettando alcune migliorie soprattutto relative al sistema agitatore. Vi sono anche altre componenti l'impianto Dominus Dracounum 1.0 (eh lo so, il demone della mania di grandezza si è impossessato di me): un agitatore magnetico autocostruito per la preparazione dello starter e, soprattutto la neo arrivata camera di maturazione (che non vedete in foto) che consiste di un frigo verticale da bar di una nota bevanda nera e gassata (che NON è una stout) anch'esso con inserito un cavetto riscaldante e comandato da un STC 1000 (ricordate il famoso quarto STC?). Nella camera di maturazione ci stanno esattamente 120 bottiglie!

TUTTO il materiale dell'impianto è stato acquistato nuovo/usato in rete, nulla arriva da negozi. Per concludere questo articolo vi dico che realizzare un impianto per la birrificazione è davvero una grossa soddisfazione che va aldilà della spesa e del tempo impiegato (cose delle quali la traccia si perde quasi subito, he he he) e che, magari illusoriamente, fa assaporare la propria birra come se fosse più buona! Le capacità richieste sono buona manualità, due acche di conoscenza di elettrotecnica/elettronica e tanta ma tanta pazienza & passione!

Have a beer day! ■



Agitatore magnetico



LUPPOLO!!



**Ricetta di
Andrea De Maldè "demus"**

Sin dalla prima volta che ho avuto modo di assaggiarle, sono rimasto stregato da birre tipo Poperings Hommelbier, XX Bitter, Zinnebir, Op-pale, birre non solo belghe dove i protagonisti assoluti sono i luppoli del territorio belga.

Ho quindi pensato e sviluppato una mia ricetta che cercasse di riassumere quelle caratteristiche così apprezzate di queste Belgian ales luppolate: una base di malti chiari, niente tostature, un accenno di cereali, corpo e grado alcolico non impegnativi, soprattutto amaro e aromi di luppoli molto ben evidenti.

Alla fine la ricetta migliore, ma non definitiva in quanto ogni tanto provo ancora qualche variazione, è quella che segue.

L'obiettivo è ottenere un mosto con OG1054, una IBU indicativa di 65.

La miscela dei malti è composta da malto pils belga 80%, frumento crudo 15%, carapils 5%

Io, da povero cittadino, fatico a trovare il frumento crudo, per cui spesso ripiego sui fiocchi di frumento, ma il risultato finale non è identico.

Ne feci anche una versione con 95 IBU, prima di questa uno dei miei motti era: **"la birra non è MAI troppo amara"**, ma ho dovuto ricredermi!

Il programma di mash è il seguente:

Uso solitamente un rapporto acqua/malti di 4 lt/kg, ma ognuno poi si regoli come è abituato.

Con l'acqua a 40°C versare i malti macinati, mescolare bene e riscaldare per arrivare a 50°C e fare una sosta



La Luppolo!!... fermenta!!

di 20 minuti.

Poi si riparte fino ad arrivare a 64 °C, dove ci fermeremo per 70 minuti.

Rampa infine per il mashout a 78°C di 15 minuti.

La bollitura totale è di 70 minuti, le gettate di luppolo sono:

- Brewer's Gold pellets 6,7% aa, bollitura 60 minuti
- Challenger pellets 6,5% aa, bollitura 30 minuti
- Brewer's Gold e Challenger in pari quantità (per 45 litri di birra finita 30 gr + 30 gr) bollitura 10 minuti.
- Challenger, meglio se in fiori, 4,0% aa, (per 45 litri di birra finita 70 gr) in whirlpool.

Per quanto riguarda i luppoli, sarebbe bene utilizzare luppoli belgi - magari di Poperinge!!

Lievito Fermentis S33, per 45 litri ne uso 3 buste, fermentazione a 21 - 22°C

Questo lievito è abbastanza particolare, ha tempi di lavoro molto lunghi, si ferma e riparte, si deposita a fatica, io lo definisco un lievito da alta con tempi da bassa, ma è quello, tra i secchi, che assicura quel tocco belga che serve alla birra.

Anche un Ardennes da buoni risultati

Non abbiate fretta, poi rifermentate in bottiglia con 4,5 gr/litro di zucchero bianco.

Aspettate almeno un paio di mesi e buona birra! ■

45 lt.	OG: 1054	IBU:	65
9500 g.	Malto pils		
1800 g.	Frumento crudo (o in fiocchi)		
600 g.	Carapils		
110 g.	Brewer's Gold (pellets)	6.7% aa	60 min.
90 g.	Challenger (pellets)	6.6% aa	30 min.
30 g.	Brewer's Gold (pellets)	6.7% aa	10 min.
30 g.	Challenger (pellets)	6.6% aa	10 min
70 g.	Challenger (pellets)	6.6% aa	0 min
Lievito	Fermentis S-33		

QUESTO ARTICOLO

LEGGI E COMMENTA

NEL BLOG DI MOBI:

Mastro Birraio
Ferrara



Fiera della **Birra**
Artigianale

8-9-10 Novembre 2013
Fiera di Ferrara

Venerdì e Sabato dalle 16,00 alle 02,00 • Domenica dalle 10,00 alle 24,00



Arriva finalmente anche in Emilia Romagna la prima grande manifestazione fieristica specifica sulla Birra Artigianale. Centinaia di birre presentate direttamente dai loro Produttori. Nelle vaste aree allestite potrete assaporare golosi prodotti gastronomici d'eccellenza, avendo come compagnia raffinata musica live negli orari serali. Numerosi i corsi di degustazione con i grandi esperti italiani, per conoscere i migliori abbinamenti, e gli incontri homebrewed per imparare la produzione "casalinga" di questa antica bevanda. Presenti anche produttori di impianti per la fabbricazione artigianale della birra.

www.fierabirraferrara.it

BIRRE AGLI ANTIPODI

ALLA SCOPERTA DELLA NUOVA ZELANDA

(PRIMA PARTE)

report a cura di Simonmattia Riva

UN PO' DI STORIA...E DI ATTUALITÀ

Fin da bambino, ogni volta che ho guardato un mappamondo (una delle mie grandi passioni), mi sono sempre interrogato su una bizzarra circostanza: agli esatti antipodi dell'Italia c'è una terra che ha più o meno le sue stesse dimensioni e una forma stretta e allungata che, se non simile, può sicuramente essere detta analoga a quella del nostro stivale.

La mia curiosità per la Nuova Zelanda è nata così, e visitarla è stata la realizzazione di un antico sogno.



Oltre alla forma e alla superficie, la terra degli antipodi ha in comune con il nostro Paese anche la presenza di una vivacissima scena brassicola artigianale, che ha stravolto il concetto stesso di birra e della sua fruizione in una nazione che, proprio come l'Italia, veniva da decenni di deprimente appiattimento del gusto sullo standard delle lager industriali.

Rispetto all'Italia, però, la Nuova Zelanda ha due caratteristiche distintive che ne hanno segnato la storia birraria:

La presenza di una tradizione brassicola di stampo britannico portata dai primi coloni europei: prima dell'installazione di qualunque impianto produttivo nella terra dei Maori, le birre bevute dai coloni erano importate dalla madrepatria ed erano analoghe alle originarie India Pale Ale, ossia a gradazione più elevata delle Ordinary Bitter britanniche (fonti storiche parlano di 6-7% ABV in media) e mag-

giormente luppolate per reggere il lungo viaggio.

Negli anni Settanta dell'Ottocento l'ebreo Joel Polack impiantò il primo birrificio a Russell, nell'estremo nord dell'arcipelago, producendo birre ad alta fermentazione in stile inglese, nel 1900 nacque invece ad Auckland il primo produttore *kiwi* di birre a bassa fermentazione di stile tedesco: una moda, quella delle lager, importata dall'Australia, dove vi erano numerosi coloni tedeschi. Le cronache d'epoca parlano di lager caratterizzate da uno "*sherry colour*", ciò fa pensare che fossero brassate in modo da risultare della stessa tonalità di colore delle Bitter a cui i neozelandesi di origine britannica erano abituati.

Il particolare cromatico non è di secondaria importanza: infatti, con la Prima Guerra Mondiale entrarono in vigore restrizioni sull'utilizzo dei cereali e i birrifici reagirono aggiungendo zucchero caramellato alle birre per mantenere colori e gradazioni alcoliche simili al periodo pre-bellico. Dal momento che lo zucchero costa meno del malto, anche dopo la fine dell'economia di guerra i birrifici industriali continuarono a produrre birre con l'aggiunta di caramello, la totale distruzione della vecchia tradizione britannica si completò dopo la Seconda Guerra Mondiale, con la diffusione dei grandi fermentatori a forma di cono rovesciato che favorivano l'uso di lieviti a bassa fermentazione. Dagli anni Cinquanta fino all'attuale *renaissance*, le tipiche birre neozelandesi erano dunque Lager addolcite e brunite con caramello per assomigliare, almeno all'occhio, alle vecchie Ale: l'aspetto forse più sconcertante è che sulle etichette fossero definite ancora come ale malgrado il cambio di tipologia di fermentazione.

L'esperienza del proibizionismo, che marchiò la vita degli isolani dal 1911 al 1996: ogni tre anni ciascun distretto votava per scegliere se rimanere completamente "a secco" o permettere la vendita di alcol sotto stretta regolamentazione statale. Anche nei territori non votati alla proibizione completa, era comunque vietato vendere alcolici nei negozi di alimentari, nei ristoranti (eccetto un bicchiere di vino a persona) e dopo le ore 18. Un primo, pessimo, risultato di questa politica fu la sparizione dei birrifici regionali e dei pub indipendenti:



solo le major del settore potevano infatti permettersi di rischiare capitali che potevano essere polverizzati dall'esito del referendum triennale.

Il secondo, altrettanto deleterio, esito fu la diffusione del *six o'clock swill*, la sbornia delle sei di sera: migliaia di persone, quasi esclusivamente uomini, si accalcavano in spartanissimi bar finalizzati a far loro assumere la maggior quantità di alcol (soprattutto birra) nel minor tempo possibile. Arredi, musica, bariste più o meno avvenenti...tutto ciò era bandito in quanto fattore di distrazione dalla tracannata alla goccia, gli avanzi di birra rimasti nei bicchieri venivano raccolti e rimessi in circolo nell'impianto di spillatura, per cui non era raro ritrovarsi pompati nella pinta tabacco o mosche morte; il poeta neozelandese Arthur Rex Fairburn scrisse sarcasticamente che il passo successivo sarebbe stato attaccare l'impianto di spillatura agli orinatoi dei locali, creando un sistema perfettamente circolare.

Un'eredità ancor viva del *six o'clock swill* è la spillatura frettolosa che si incontra anche nei migliori pub neozelandesi: in tre secondi netti dall'ordinazione ci si ritrova in mano la propria birra, che è naturalmente del tutto priva di schiuma e sovracarbonata. Sono stato costretto a girare l'arcepilago con un coltello nascosto in tasca per farlo cadere nella pinta ed evitare così di avere il gusto di ottime birre rovinato dalla totale saturazione di CO₂.

L'altro molesto portato del proibizionismo, ossia la nascita del duopolio Lion Nathan vs DB - Dominion Breweries, durato oltre vent'anni e reso ancora più deprimente dalla sostanziale identità tra le birre prodotte dai due giganti industriali (oggi entrambi in mani straniere), è stato invece spezzato nel 1981 grazie al coraggio, all'inventiva e alla tenacia di Terry McCashin, ex giocatore degli All Blacks divenuto publican e, poco dopo, primo imprenditore birrario artigianale dell'arcipelago.

McCashin percepì la stanchezza dei suoi compatrioti verso birre sciape e indistinguibili tra loro e ascoltò le voci dei tanti immigrati britannici di nuova generazione che cercavano cervogge simili a quelle bevute in patria.

Il marchio Mac e le sue *real ale* ottennero un successo strepitoso e avviarono una vera e propria rivoluzione: il numero di birrifici neozelandesi, fermo a 2 nel 1976 e salito di un'unità grazie a Mac cinque anni dopo, si impennò fino a 30 già nel 1991 e oggi ha superato quota 70, numero elevatissimo per un paese con poco più di 4 milioni di abitanti. Basta una semplice proporzione per scoprire che è come se in Italia ci fossero 1050 microbirrifici, un numero più che doppio rispetto alla realtà.

L'antecedenza cronologica di ben quindici anni della *kiwi renaissance* rispetto a quella italiana ha fatto sì che ai nostri antipodi si sia oggi in una fase più matura

del mercato birrario artigianale e si assista a fenomeni che potrebbero accadere anche in Italia nel prossimo futuro: vi sono birrifici come Harrington's che si definiscono ancora *craft* pur avendo logiche produttive (e sapori) ormai totalmente industriali e, soprattutto, ripetuti acquisti di microbirrifici da parte di industrie birrarie anche multinazionali.

Lion Nathan, oggi di proprietà del colosso giapponese Kirin Mitsubishi, ha infatti acquistato Mac fin dal 1999 e utilizzato il marchio per creare una catena di pub "di quartiere" con birre e cibo dall'aria artigianale; inoltre, la stessa Lion, ha di recente rilanciato il vecchio marchio Speight di Dunedin (assorbito dalla major decenni or sono) aprendo le Speight's ale Houses, ove si propongono birre speciali non reperibili nei supermercati o nei normali bar, e inventato la catena Belgian Beer Café, dedicata a birre belghe ed europee. Da ultimo, Lion, nel novembre 2012, ha acquistato anche la Emerson Brewing Company, una delle colonne originarie e portanti della *renaissance* neozelandese: malgrado le ripetute assicurazioni che il fondatore Richard Emerson resterà al timone del birrificio e che nulla cambierà in quanto ad approvvigionamenti e logiche produttive, la notizia ha suscitato vivaci polemiche e cocenti preoccupazioni nella scena *craft* del Paese.

Dal canto suo, DB Breweries, di proprietà di Heineken, ha acquistato il defunto marchio Montheit's e riavviato dal 2011 la produzione nell'originario birrificio di Westport, aprendo contestualmente pub e ristoranti a tema con l'esplicito fine di conferire a Montheit's un'aura di artigianalità e contendere fette di mercato ai microbirrifici.

Josh Scott, artefice di Moa Brewery, ha recentemente lanciato una battaglia finalizzata a trovare strumenti legali per difendere l'autentica artigianalità dei microbirrifici come il suo di fronte all'assedio di queste *beer label* di proprietà industriale che mimano alcuni aspetti delle *craft breweries* senza esserlo nella sostanza.

A CACCIA DI BIRRE DA UN'ISOLA ALL'ALTRA: ISOLA DEL NORD

Le trattazioni delle mie peregrinazioni birrarie sulle due isole non ha ovviamente alcuna pretesa di essere esaustiva, tanto più che la scena locale, come quella italiana, è in continuo e vivacissimo mutamento.

L'isola del Nord è la meno estesa delle due ma è la più popolata e industrializzata, è anche una terra ricca di vulcani e sorgenti termali nonché contraddistinta da una maggiore presenza di Maori e polinesiani. L'estremo Nord, prima regione ad essere colonizzata sia dai Maori che dagli europei, ha visto anche sorgere i primissimi birrifici *kiwi*, quasi un secolo e mezzo fa.

Auckland, la città delle vele, è l'unica vera metropoli



Galbraith's Alehouse, Auckland

della Nuova Zelanda e da sola ospita più di un quarto della popolazione del Paese. Può vantare una vita notturna molto vivace e una pletora di eccellenti ristoranti e take-away asiatici, mentre i locali birrari sono presenti in misura minore rispetto a quanto accade a Wellington.

Sul piano dei brew pub, Auckland offre comunque un significativo spettro di alternative: la tradizione nel suo massimo splendore, la tradizione decaduta e la new-wave più o meno modaiola.

La magnifica semplicità della tradizione britannica è ciò che si respira alla **Galbraith's Alehouse**, storico (e meraviglioso) pub alle falde di Mount Eden, uno dei numerosissimi vulcani spenti che costellano lo skyline della città.

È il regno delle real ale condizionate in cask, inglesi fino al midollo e splendide nella loro beverinità: ho assaggiato la **Bellringers Bitter**, caratterizzata dall'amaro erbaceo e terroso tipico british, la **NZ Antipodes Pale Ale**, che valorizza invece i toni agrumati e fruttati dei luppoli oceanici, e la **Eden Vine Pale Ale**, più scura, caramellosa e con un filo di tostature. Tre birre realizzate alla perfezione e da bere in quantità. Ho trascurato le altre produzioni del brewpub, ossia delle Lager di stile tedesco-mitteleuropeo e una birra di ispirazione trappista, che il menu del locale suggerisce inopinatamente di servire a 4°C.

La tradizione decaduta, per non dire moribonda, è invece incarnata dalla **Shakespeare Brewery**: il primo brewpub di Auckland e uno dei primi del Paese, aperto da oltre 25 anni, è oggi un poco invitante locale pieno di videopoker e schermi televisivi sintonizzati su siti di scommesse. Il piccolo impianto di produzione, che si intravede sbirciando dietro il bancone, comunica una spiacevole sensazione di incuria e abbandono, su otto spine cinque sono destinate ai prodotti industriali

della Monteith's e solo tre alle birre delle casa. Ho assaggiato la **South Star Pale Ale** e la **Hop Doggie IPA**, entrambe birre slegate e disarmoniche, con un caramello allappante in punta di lingua e un amaro astringente sgradevole sul retropalato, la IPA, inoltre, aveva netti sentori di diacetile. Al di là della curiosità storica, è un locale che si può tranquillamente evitare.

La new-wave più modaiola ha la sua casa nella **Brewery Britomart**, situata nel cuore amministrativo e finanziario della città, a due passi dalla banchine del Waitemata Harbour. L'ambiente è giovane e spensierato: arredi post moderni e musica ad alto volume, l'attenzione specifica per il prodotto birra artigianale sembra decisamente passare in secondo piano rispetto alla funzione di ritrovo per ragazzi tra i venti e i trent'anni che si danno appuntamento nel chiassoso lounge bar o ai tavoli di legno sul marciapiede al fine di pianificare le tappe della serata. Ho assaggiato la **5 Elements NZ Pale Ale** e la **69 Customers Pale Ale**: birre corrette, beverine (soprattutto la 5 Elements, molto agrumata, mentre la 69 Customers presentava toni più impegnativi di frutta rossa e un amaro più erbaceo) ma non certo miracolose.

La new-wave più focalizzata sul prodotto birra e i suoi grandi appassionati è invece incarnata da **Deep Creek**, brewpub suggestivamente situato sulla spiaggia di Brown Bay, nel sobborgo settentrionale di Albany: ho assaggiato la loro **Little Armoured One**, una Amber Ale con malti affumicati e Amarillo che cerca un equilibrio non facile da trovare tra i toni torbati e il finale agrumato dei luppoli, esperimento forse non riuscitissimo ma coraggioso e interessante.

Non ho purtroppo potuto visitare l'**Hallertau Brewbar**, microbirrifico di Riverhead (sobborgo a una ventina di chilometri dal centro cittadino) dedicato alla produzione di birre di stili tradizionali tedeschi e inglesi che gode di ottima fama tra gli abitanti di Auckland.

Tra i locali merita una menzione speciale l'**O'Carroll Freehouse**, caratteristico pub dall'aria british con 6 spine e 2 pompe dedicate a birre artigianali locali,



O'Carroll, Auckland

australiane e americane.

Ad Auckland si trovano anche alcuni pub della catena **Cock and Bull**, che offre poche scelte craft, prodotte con il marchio **Steam Brewing** accanto ad altre più decisamente mainstream. Le artigianali di Cock and Bull erano in passato firmate da **Ben Middlemiss**, pioniere della scena neozelandese e birraio molto apprezzato da Michael Jackson: pur brassando ancora oggi in proprio, Middlemiss ha ceduto ormai parecchi anni fa l'incombenza di produrre per la catena di locali al suo allievo **Luke Nicholas**, definito da Kuaska "il miglior birraio neozelandese del momento" e insignito del titolo di birraio dell'anno nel 2012.

Nicholas ha a sua volta lasciato nel 2009 Cock and Bull e Steam, pur continuando a usarne l'impianto produttivo, per concentrare i propri sforzi nel lancio del suo marchio **Epic Brewing**. Emigrato a metà anni Novanta nella West Coast americana, Luke, che ho avuto la fortuna di incontrare grazie a Kuaska, ha potuto vivere in pieno il boom della rinascita statunitense, attingendone



Luke Nicholas

ispirazione per le sue birre che guardano alla California molto più che alla tradizione europea. La gamma **Epic**, infatti, propone molte birre fortemente caratterizzate dalle miscele di luppoli, che spesso prevedono l'uso contemporaneo di varietà neozelandesi e americane: tra le più impressionanti la **Zythos**, un American IPA che mi ha ricordato la Zona Cesarini con un finale amaro più importante, un retropalato lunghissimo di mango, mandarino, buccia di limone e pompelmo rosa, la fruttatissima **Armageddon IPA**, ricca di toni di pesca gialla, bergamotto e mandarino, e la poderosa **Hop Zombie**, Double IPA che bilancia alla perfezione seduzioni intense di frutta tropicale (ananas, mango) con un importante finale amaro agrumato. Nicholas produce anche basse fermentazioni: una **Lager** leggera e ben fatta, in pieno stile mitteleuropeo, e la **Larger**, una Imperial Pilsner dal nettissimo aroma di ananas appena tagliato e albicocche disidratate compensato da un amaro erbaceo asciutto, dato dall'utilizzo di luppoli di ceppo tedesco coltivati in Nuova Zelanda. Sul versante delle scure, sono da segnalare una **Double Stout** che fa gridare al capolavoro e la **Epicurean Coffee Fig**, una birra invernale con fichi secchi turchi, caffè brasiliano e polpa di cocco tostata che resta sorprendentemente beverina malgrado la complessità.

Rotorua, la città termale e lacustre, famosa per i geysers e per la presenza di siti ancestrali Maori, non



è rimasta indenne all'ondata birraria. Il locale di riferimento è il **Brew**, animato e frequentatissimo pub situato nella "Food Street", arteria pedonale ricca di ristoranti etnici di ogni genere e contraddistinto, purtroppo, dalla musica dance sparata a volumi altissimi. Ho assaggiato due birre di **Croucher**, pluripremiato micro di Rotorua: la **Pilsner** mi ha spiazzato per il suo nettissimo sentore di lychee e frutta tropicale e il lunghissimo agrumato finale, ma poi ho appreso sul campo che questa è la caratteristica distintiva delle Pils artigianali dell'arcipelago, a causa del carattere fruttato dei luppoli locali e dell'esempio dato da **Emerson Brewing** con la sua pionieristica **Emerson Pilsner**. Anche la **Pale Ale** di **Croucher** è giocata tutta sull'amaro: si tratta in sostanza di birre gradevoli e sicuramente dissetanti, ma non certo aderenti agli stili dichiarati.

La grossa delusione però è arrivata dalle due birre di **Mata - Aoateroa Brewery**, nuovissimo micro di Kawerau, piccola cittadina della Bay of Plenty: la **Golden Ale al miele di Manuka** (la caratteristica magnolia neozelandese) si è rivelata imbevibile per eccessiva dolcezza, la **Seasonal** (ne ho rimosso il nome) era invece un'imbarazzante scura dall'aroma netto di Coca Cola e dal gusto di sciroppo di tamarindo addizionato d'alcol.

A **Whanganhui**, sonnacchiosa cittadina fluviale che si incontra al termine dei panorami mozzafiato del Whanganhui River National Park, merita una sosta il **Rutland Arms Inn**, pub nel più classico stile inglese con 17 spine, per lo più dedicate a prodotti britannici (Tetley's, Boddington, Old Speckled Hen), ma con un paio di linee destinate ai prodotti artigianali nazionali, che sono massicciamente presenti anche in bottiglia. Ho colto l'occasione per assaggiare la **Pilsner** di **Mike Organic's Beer**, birrifico dall'ormai solida fama che ha sede nella non lontana Urenui. È una Pils godibilissima, più "europea" rispetto ad altri esempi locali, sicuramente più bilanciata rispetto a quella di Croucher, ma comunque contraddistinta

da un lunghissimo finale di mandorla amara e seme d'agrume, regalato dalla straordinaria forza dei luppoli dell'arcipelago.

A **Taranaki**, paradiso costiero dei surfisti, sta muovendo i suoi primi promettenti passi **Liberty Brewing**, piccolissimo birrifico fondato dai giovani coniugi Joseph e Christina Wood, di cui ho assaggiato l'ottima **Le Corbeau Yakima**, una birra inconsueta e complessa definita dai suoi artefici "Belgian Black IPA": al naso arriva con caffè, cacao amaro e una punta pepata, in bocca debutta con un breve miele di castagno, poi caffè e cioccolato fondente sul palato, finale amaro con liquirizia in tocchetti e una piacevole astringenza.

Wellington non è solo la capitale politica ma anche quella della birra artigianale, con un numero sempre crescente di microbirrifici, brewfirm e pub in grado di soddisfare anche l'appassionato più esigente, fatti salvi i soliti inconvenienti dati dalla spillatura frettolosa. Probabilmente il leggendario clima ventoso e piovoso di questa bella città costiera, soprannominata significativamente **Windy Welly**, ha contribuito al proliferare di bei locali in cui rifugiarsi quando dallo stretto di Cook arrivano folate che fanno impalladire la bora triestina e lanciano a secchiate la pioggia addosso ai malcapitati pedoni.

Tra i locali birrari del centro meritano senz'altro la visita:

Hashigo Zake, posticino underground nel senso sia letterale (è in un seminterrato) che figurato del termine con 8 spine e 2 pompe inglesi strettamente dedicate all'universo craft, sia kiwi che statunitense. Lo staff è competente e ben disposto a spiegare le birre ai meno esperti, interessante anche la presenza di un paio di proficue usanze diffuse in altri locali specializzati delle due isole: la possibilità di assaggiare uno shot prima di ordinare una pinta e la lavagna delle birre "in panchina", pronte a subentrare a quelle presenti una volta esaurito il fusto. Sicuramente ammirevole il granitico integralismo dei titolari, che hanno annunciato l'intenzione di non tenere più le birre di Emerson Brewery dopo l'acquisizione da parte del colosso industriale Lion Nathan, più discutibile che l'unica presenza europea nelle spine sia Mikkeller. Il locale ha un legame di collaborazione con l'emergente microbirrifico cittadino **Garage Project**: i clienti che ordinano queste birre, sempre presenti in una o più linee del pub, sono invitati a scrivere commenti e critiche sui sottobicchieri, che poi vengono consegnati dai publican ai birrai.

Little Beer Quarter, pub giovane ma arredato in stile vintage, con divanetti in pelle dall'aria volutamente vissuta e stampe d'epoca. Sei spine e due pompe inglesi tutte dedicate a prodotti artigianali locali, oltre 200 referenze in bottiglia (comprese alcune



Hashigo Zake, Wellington

etichette europee industriali), cucina curata e creativa, staff preparato ed estremamente amichevole: è un ottimo posto per il pranzo, frequentato da lavoratori e professionisti della capitale.



Little Beer Quarter, Wellington

The Malthouse, locale che più che un pub sembra un bar newyorkese, con il lunghissimo bancone e la specchiera alle spalle del barman. Si rischia di uscire in ginocchio, di fronte a un'offerta di 27 spine e 2 pompe tutte dedicate a micro neozelandesi, a parte qualche linea "invasa" da Montheit's, e a una lista di più di 250 bottiglie, in cui gioielli belgi come le trapiste o le Gueuze di Cantillon e 3 Fonteinen trovano posto accanto a grandi produzioni americane e alle peggiori lager industriali europee e asiatiche. I titolari posseggono anche il raffinato ristorante di cucina alla birra **Fork and Beer** e sono soci del birrifico **Tuatara**.

Altri pub molto considerati in città ma che non ho

avuto modo di sperimentare sono **The Bruhaus, The Tap Haus, The Apartment, The Hop Garden** e **The Southern Cross**.

Tra i birrifici presenti in città, è una realtà ormai solida **Tuatara**, conosciuto per le produzioni corrette e fedeli agli stili di riferimento: ho avuto modo di provare una **Bavarian Hefeweizen** buona e ben riprodotta, anche se più citrica e meno bananosa di quelle originali, e una **American Pale Ale** da 6,5 % ABV con luppoli di varietà americane coltivati in Nuova Zelanda: ben costruita, con aromi di cedro, mango e pesca gialla in evidenza.

La brewfirm **Yeastie Boys**, che produce le proprie birre presso la lontana **Invercargill Brewery** (in fondo all'Isola del Sud), è già arrivata con i propri prodotti in Europa e in Italia: ho assaggiato alcune delle loro numerose produzioni; la scelta di non avere un proprio impianto, malgrado i volumi ormai rilevanti di produzione, è esplicitamente compiuta per lanciare tante birre diverse e soddisfare il mercato locale e internazionale dei *beer geek*. La **Pot Kettle Black**, prima e più famosa birra della casa, frutto delle antiche fatiche da homebrewer di uno dei due soci, è una American Porter, come l'avevano definita originariamente, o una Black IPA, come diremmo oggi, davvero ben riuscita e beverina, con le tostature e un delicato agrume di buccia d'arancia che si rincorrono con successo nel naso e in bocca. La **Motueka Raven** è un'altra Black IPA, ben fatta ma non miracolosa, la **Digital IPA** è una invece complessa Double IPA giocata sui toni mielati del malto scozzese Golden Promise Pale e quelli di mango del luppolo Nelson Sauvin, la **Gunnamatta IPA**, infine, è fortemente caratterizzata dall'aromatizzazione in dry hopping con the indiano Earl Grey:



The Malthouse, Wellington

nette presenze speziate sia all'aroma che al gusto e un finale astringente dato dai tannini.

Le ultime novità offerte della capitale sono invece i birrifici **Parrot Dog** e **Garage Project**. Del primo ho assaggiato due produzioni: la **PitBull**, una vigorosa APA da 7 gradi alcolici con una forte identità luppolata (cedro, lime e toni terrosi) controbilanciata da un malto importante, una birra che in bocca mi ha ricordato la Amager IPA, e la **Dark Mild**, una Mild da 3,9% ABV con toni tostati da cappuccino e un tocco volatile di lattico al naso.

Più numerosa è stata invece la panoramica di assaggi di **Garage Project**, micro in tumultuosa espansione e chiamato così semplicemente perché le prime cote sono avvenute nel garage di casa di uno dei tre fondatori. La sensazione che si ricava dagli assaggi è quella di un birrificio molto promettente ma che necessita di ancora un po' di lavoro di affinamento: ho trovato straordinaria la **Hapi Daze**, una Pale Ale da 4,2% ABV, perfetta session beer con un agrumato di mapo esplosivo sia al naso che in bocca, da bere

a galloni, buona la **California Uber Alles**, Pale Ale più alcolica (5,5%) e corposa, giocata maggiormente sui malti e con una luppolatura più virata sul dolce (mango, chutney, ananas), rivedibile la **Day of the Dead**, Lager scura con fave di cacao, peperoncino affumicato e succo di agave in cui i toni affumicati prendono il sopravvento e la rendono, alla lunga, un po' noiosa e monocorde, deludente, infine, la **Golden Brown**, ambrata scura luppolata con Cascade, Columbus e Athanum che soffre di slegatura tra una forte componente dolce di caramello, pera kaiser e nocciola e un amaro erbaceo finale non pulitissimo.

E ora all'Isola del Sud... nella seconda parte! ■

QUESTO ARTICOLO
NEL BLOG DI MOBI:
LEGGI E COMMENTA



TOER DE GEUZE 2013

a cura di Marco Traverso e di Simonmattia Riva

Nel mese di aprile si è svolta in Belgio la nona edizione del Toer de Geuze organizzato ogni due anni dall'HORAL, acronimo di De Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren, letteralmente "L'alto consiglio per i lambic artigianali". In questa giornata, gran parte dei produttori o blender di Lambic apre le porte al pubblico in una sorta di open day con visite guidate e degustazioni. L'HORAL organizza diversi pullman, esauriti con grande anticipo, ognuno dei quali segue un diverso percorso attraverso la campagna del Pajottenland. La nostra scelta, avendo un tempo limitato, è stata quella di evitare De Troch, Lindemans e Timmermans, produttori soprattutto di lambic addolciti e quindi non tradizionali al 100%, per dedicarci ai migliori produttori di fermentazioni spontanee.



De Cam

De Cam, immerso nell'ambiente bucolico di Gooik, è davvero un punto di incontro tra una fattoria e un birrificio: è l'ultimo arrivato nella famiglia dei *Lambic*, anche se non ha un impianto di produzione, ma realizza delle fermentazioni spontanee

davvero notevoli. Le botti utilizzate sono originarie della Repubblica Ceca e più precisamente dalla Plzeňský Prazdroj, famosa per la Pilsner Urquell. Dopo un assaggio di *Lambic*, ci dedichiamo alla frutta: *Kriek* e *Framboise*, la prima davvero speciale, con un fantastico profumo di sciroppo di "amarene della nonna" e un nitido sapore di nocciolo di ciliegia; la seconda molto ricca di frutta ma spigolosa, un pelo acetica e meno piacevole ma sempre di altissimo livello.

Tilquin, blender un po' modaiolo le cui birre sono facilmente reperibili anche in Italia, è l'unica etichetta di Lambic con sede in Vallonia, seppur a pochi chilometri dal confine. Secondo alcuni belgi Pierre Tilquin avrebbe impiantato il suo birrificio nella regione francofona solo per usufruire degli sgravi fiscali governativi, secondo altri incontrati a Eizingen, invece, la scelta avrebbe una certa importanza dal punto di vista geopolitico... e in loro non era nascosta una certa diffidenza verso i suoi prodotti. Diffidenza compresa in seguito, visitando il birrificio: muri verniciati di fresco, ambiente asettico e molto moderno. Le birre di Tilquin rispecchiano questo andamento: sono eleganti, pulite e poco rustiche, sia la *Gueuze au Fût* che la *Oude Geuze à l'Ancienne*, quest'ultima più buona e dall'acidità molto limonosa. In mattinata, al In De Verzekering



Tilquin

Tegen De Grote Dorst, avevamo fatto "colazione" con la loro *Quetsche*, prodotta con le prugne. Decisamente buona, color violaceo, con la prugna ben avvertibile in bocca e un'acidità moderata e in linea sui livelli di pulizia ed eleganza delle altre birre di famiglia.

Hanssens si è rivelata forse la miglior tappa della giornata. Davvero un bell'ambiente, da vera sagra paesana, con un'atmosfera da provincia di 20-25 anni fa. La famiglia Hanssens porta avanti questa tradizione fin dal 1896, quando Bartholomé Hanssens, sindaco di Dworp, ha iniziato a preparare lambic, rilevando la birreria Sint-Antonius. La fami-



Tilquin



Hanssens

glia, giunta alla quarta generazione con una donna, Sidy, e il suo compagno John, blenda vari Lambic prodotti da Boon, Lindemans e Girardin con frutta tradizionale ma anche particolare come il ribes o la fragola. Il birrificio è disposto su due livelli: al pianterreno si trova la zona imbottigliamento mentre è di sopra la cantina delle botti, il tutto davvero rustico e molto molto caratteristico. Il pianterreno, oltre a una zona allestita a bar simile a una grotta, ha a disposizione un cortile con stagno annesso: più che un birrificio, sembra la bellissima aia di una fattoria. Qui in cortile la festa è coinvolgente, gran pienone di gente, musica e cibo. Le birre sono

all'altezza della situazione: assaggiamo un *Lambic* (probabilmente di Lindemans) molto grainy al naso e acido senza compromessi in gola; il *Cassis*, nettamente migliorato rispetto agli ultimi assaggi, nessuna traccia del fenolico invadente da medicinale trovato in passato, a favore di più piacevoli toni vinosi al naso e della schietta acidità tipica della casa che vira sull'aceto; la *Geuze*, decisamente rustica e un po' troppo legnosa; la *Kriek*, commovente nella sua grezza intensità, molto vinoso al naso, ciliegia fresca e acidità aggressiva in bocca; la *Framboise*, la più delicata di tutte, quasi una bibita al lampone. Concludiamo i numerosi assaggi con la *Oudbeetje*, che dall'etichetta rivela l'utilizzo di fragole fresche. Il risultato è piacevole, con un netto sentore lattico da



Hanssens

yogurt nel finale, malgrado la fragola lasci sempre un che di "sporco" che non si lega perfettamente al lambic né alla birra in generale.

Da **Boon** moltissima gente e grandi spazi, prezzi onestissimi e una vasta scelta di birre: abbiamo provato un *Lambic* di 3 anni delicato come da canoni della maison, con frutta matura al naso (albicocca e pesca bianca), mentre in bocca si sente la lunga permanenza in legno e una frizzantezza vivace, con acidità, citrica e lattica, che si avverte da metà palato. Come secondo assaggio, la scelta



Boon

è caduta sulla *Oude Geuze Vat 44*, blend con il 90% di gueuze proveniente dal foeder 44, una botte da 10.300 litri con più di 100 anni di vita: tanta barrique sia al naso che in bocca, vaniglia in evidenza, sul palato un tocco muffoso da formaggio erborinato ben percepibile ma controllato, acidità moderata, molto asciutta. Passando ai lambic alla frutta, abbiamo provato *Oude Kriek* e *Kriek Mariage*



Boon



Parfait, tra le due preferibile la prima, più acida e più scivolosa in bocca.

Da **Oud Beersel** gli stand gastronomici e i gonfiabili per bambini collocati nel piazzale antistante contribuivano a rendere il posto affollato all'inverosimile. Diversi assaggi: un *Lambic* realizzato con l'impianto di Boon dai ragazzi di Beersel, con un sentore di albicocca fresca all'olfatto, gradevole in bocca con un'acidità moderata; una *Gueuze* molto carbonata e con un'acidità a metà tra il limone e il pompelmo giallo, un tocco di legno, e, percepibile in gola, una sensazione saponosa riscontrata anche nella *Kriek*, quest'ultima un po' sciropposa all'inizio ma risolta con una moderata acidità nel finale.

sotto l'acidità. *Kriekenlambic* deludente, dolce e sciropposa sia al naso che in bocca. Per avere una vera *Kriek* bisognava prendere, a prezzo non certo modico, la *Intense Red* in bottiglia; spinti dallo stato di ebbrezza ormai avanzato la ordiniamo e la beviamo: una vera *Kriek*, appunto, ma niente di miracoloso, la rude acidità di Hanssens si presentava alla memoria con un deciso colore di nostalgia. Ci godiamo infine un meritato riposo sul prato davanti al ristorante, facendo un'ottima merenda con una grandiosa *kriekentaart*.

Concludendo, un tour che vale la pena fare almeno una volta nella vita, specie per quei *lambic* che si trovano solo in loco. Presente molta gente di tutte le età, pochi geeks (quasi tutti americani),



Oud Beersel

Infine, si è assaggiata anche una *Framboise* molto fruttata e poco acida, senza difetti evidenti ma senza grossa personalità.

Da **3 Fonteinen**, dopo una rapida visita nella zona di produzione, passiamo agli assaggi: bevuto il *Lambic*, molto raffinato, con la componente maltata in evidenza al naso e un acido di pompelmo giallo che prende subito la lingua, arrivando prima rispetto a quello, pure più aggressivo, del *lambic* di Lindemans-Hanssens. *Gueuze* anch'essa molto raffinata, ben equilibrata in bocca con una componente dolce di cedro chiaramente percepibile

pochissimi italiani, e, in ogni birreria visitata, una grande atmosfera da festa rurale che faceva stare davvero bene. ■



I SENSI DELLA BIRRA: TATTO

(SECONDA PARTE)

a cura di Vito Antonaci

Benvenuti alla seconda puntata dei "Sensi della birra". Se con la vista e l'udito sono riuscito a stuzzicare la vostra curiosità, voglio provare a sorprendervi con il tatto. Eh già, superficialmente si potrebbe associare questo senso con quello che possiamo toccare solo con le mani, in realtà la sensibilità tattile è correlata a qualsiasi cosa entra in contatto (o meglio fa pressione) sulla nostra pelle. È risaputo che sotto l'epidermide (lo strato più esterno della pelle) si trova il derma che è rifugio di moltissimi recettori e terminazioni nervose. Queste non sono però distribuite uniformemente su tutto il corpo: ci sono delle zone del corpo più ricettive, per esempio le dita o la bocca, e altre meno come la schiena. Se non ci credete c'è un piccolo esperimento che potete fare. Provate a prendere una graffetta metallica, piegatela ad U con le estremità distanti fra loro un paio di centimetri. Ora bendatevi e chiedete ad un amico di punzecchiarvi in varie parti del corpo. Vi accorgete che spesso sentite due punte, a volte una sola. Se vi ho convinto, dovete anche credermi quando vi dico che questi recettori sensoriali sono numerosi nella bocca (labbra e lingua) e ci aiutano nella nostra degustazione dandoci informazioni riguardanti la temperatura e la densità delle birre. La lingua e la mascella spingono il liquido verso il palato e i denti creando una pressione

che stimola le cellule nervose tattili. Le birre con molto corpo fanno più pressione rispetto a quelle con meno corpo, al punto che ci sembrerà di poterle quasi "masticare". Questa è già una buona informazione che ci può fornire il tatto! Questa capacità però, un po' come l'olfatto e nel gusto di cui parleremo in futuro, può essere influenzabile dall'adattamento. La prolungata pressione così come la temperatura sulla pelle può "abituarsi" e non farsi più recepire. Un esempio è il famoso esperimento delle tre vaschette in cui ci sono acqua calda, tiepida e fredda. Si mettono a bagno una mano nell'acqua fredda e l'altra nell'acqua calda. Dopo un minuto immergetele entrambe nell'acqua tiepida e noterete che le due mani recepiranno in modo differente la temperatura. È per questo che i degustatori devono essere sicuri di giudicare il corpo di una birra subito dopo averla sorvegliata, consci del fatto che la capacità di percepirla calerà fino a che non faranno un altro sorso. Oltretutto visto che densità e carbonazione sono influenzate dal calore è importante che ogni birra sia servita alla temperatura correlata al suo stile. La temperatura del nostro corpo umano è più alta di quella di qualsiasi birra, motivo per cui più si aspetta a deglutire e più la birra che abbiamo in bocca si scalda, cambiandone la percezione di corpo e carbonazione. Una tecnica per valutare il corpo della birra (spiegata da Kuaska nei suoi libri e corsi) consiste nel "palleggiare" un po' di birra da una guancia all'altra: tanto più a lungo permane la sensazione di malto e dolce sulla parte centrale della lingua, tanto maggiore si può considerare il corpo. Ricapitolando abbiamo parlato di sensazioni tattili (principalmente percezione della densità) e di quelle termiche, ma abbiamo tralasciato quelle chimiche. Ci sono alcune sostanze che stimolano chimicamente le terminazioni nervose provocando sensazioni di piccantezza, metalliche, frizzantezza, astringenza che è quella sensazione che si ha quando si mangia un kako acerbo o un carciofo crudo (dicono che anche succhiare una bustina di tè provoca questa sensazione, ma onestamente non ho mai provato).

Quindi con quest'ultima categoria legata al tatto abbiamo chiuso il cerchio e spero di avervi convinto che nella degustazione il tatto non è affatto un senso di serie B. ■



L' Homunculus sensitivo di W. Penfield. La rappresentazione del corpo umano appare sproporzionata, perché la grandezza di una regione è proporzionale al numero di recettori cutanei in essa presenti e all'area della corteccia cerebrale dedicata alla regione stessa. Immagine di btarski da wikipedia, licenza CC-BY-SA





BIRRA DA NORD A SUD

a cura di Massimo Faraggi e Sergio Riccardi

Come aperitivo della Guida MoBI ai locali birrari italiani - attualmente in preparazione - anticipiamo tre schede relative alla Val d'Aosta, seguite da un articolo relativo ai pub all'estremo opposto della penisola. **Aspettate il prossimo autunno per tutto quello che si trova in mezzo!**

VAL D'AOSTA

Birrificio Aosta

Località Grande Charrière 15
11020 Saint Christophe (Aosta)

Chiusura: Domenica

Lun 11:30-14:30;

Mar-Gio 11:30-14:30, 17:30-00:30;

Ven-Sab 11:30-14:30, 17:30-02:00

info@birrificiaoasta.it <http://www.birrificiaoasta.it/>



birrificio.aosta



45.742301,7.352821



Extraurbane



Bivio Aeroporto m.400

Tipo: Brewpub



€€



Primo birrificio della Valle d'Aosta in ordine cronologico, è un ampio brewpub nella periferia del capoluogo con interni moderni e con impianto di produzione a vista. Le numerose birre prodotte esplorano gli stili classici della produzione mondiale, con risultati un po' variabili ma che comprendono discrete punte. Il cibo comprende sia panini e taglieri che primi e secondi piatti con un occhio alla tradizione locale, ad esempio con la Pierrade.

Antico Forno Flamini

Fraz. Perrères 3/a

11028 Valtournenche (Aosta)

Chiusura: Martedì

6:00-20:00



pages/Antico-Forno-Flamini/299417976739220



45.908560,7.616031



Chatillon-Breuil/Cervinia



Perrères m.200

Tipo: Bar



€€



Da oltre 50 anni la famiglia Flamini, di origine toscana, gestisce questo locale sulla strada principale della Valtournenche, pochissimi chilometri prima di Cervinia. L'Antico Forno Flamini è un po' tutto: pasticceria e panetteria, con una amplissima scelta di thé, accompagnati da vini e birre artigianali valdostane e toscane (circa 25 bottiglie). Gli interni sono accoglienti e molto curati e la qualità dei prodotti gastronomici è ottima, unico neo forse un servizio non rapidissimo. Una pausa rilassante e rificillante dopo una giornata di sci o escursionismo.

B63

Piazza Severino Caveri

11100 Aosta (Aosta)

Chiusura: Domenica

🕒 Lun-Gio 12:00-14:30, 18:30-01:00;
Ven-Sab 12:00-14:30, 18:30-03:00

info@birrificio63.it http://www.birrificio63.it/

 BirrificioB63

 45.736908,7.318032

 3  Piazza Chanoux m.200
 Torino-Aosta  Aosta m.400

Tipo: Brewpub  €€ 

Brewpub situato nel centro storico di Aosta, ma in una zona di recente ammodernamento, corrispondente all'area occupata dal Foro Romano. Il locale è situato a fianco della produzione, i cui impianti sono visibili attraverso una vetrata, e si divide in un piano terra e un soppalco, in una struttura moderna in stile industriale ma ben sistemata e accogliente. Le birre prodotte, i cui nomi si rifanno agli stili della musica leggera, sono ben realizzate in stili (birrari) classici. Il cibo, oltre alla possibilità di fare aperitivo a buffet, consiste principalmente in snack, panini e taglieri.

Mezzi e Parcheggio

-  Linee Autobus
-  Linee Ferroviarie
-  Fermata o Stazione e Distanza
-  Parcheggio privato del locale
-  Parcheggio pubblico
-  Parcheggio in strada - facile
-  Parcheggio in strada - non facile
-  Parcheggio in strada - difficile

Pasti

-  Snack/Panini ecc.
-  Menu completo (non è possibile solo bere)
-  Menu completo(è possibile solo bere)
-  Pizzeria
-  Musica dal vivo
-  Accessibilità disabili

Prezzi: €-€€- €€€ economico-standard-costoso



L'inaugurazione del B63

QUESTO ARTICOLO

LEGGI E COMMENTA



NEL BLOG DI MOBI:

FRESCA E SPUMEGGIANTE: LA SCENA BIRRARIA LECCESE

a cura di Angelo Ruggiero

Sull'effervescenza della scena birraria pugliese si stanno spendendo tante parole, a cui spesso non segue un'ulteriore analisi riguardante il territorio, le nuove abitudini dei bevitori pugliesi e l'approccio dei locali.

Il fermento più visibile ed evidente è sicuramente localizzato nel sud-est barese, in cui io vivo, dove da qualche anno birrifici, brewpub, birrerie - e recentemente beer shop - stanno mettendo le basi per un movimento di consumatori più o meno consapevoli.

Se però devo descrivere il micromondo più attivo e promettente, il mio istinto mi porta a parlare di Lecce. Quando ho accettato il compito di fare da referente per la Puglia nella futura Guida MoBI non sapevo quanto

lar del sole in un pomeriggio di aprile ed in un paio d'ore giungo a destinazione parcheggiando nei pressi di Porta Rudiae su Viale dell'università, da dove ha inizio il nostro pub crawl leccese.

Lascio il Prophet come ultima tappa per potermi poi concedere qualche chiacchiera in libertà con il pubblican Simone Pagliaro, ma intanto con grande stupore mi accorgo di quanto il suo esempio stia facendo scuola a Lecce. Dopo aver sondato un paio di luoghi dall'approccio standard, alla prima tappa utile becco l'**Orient Express** (Via Palmieri 31; orario Lun - Dom 18.00 - 03.00, chiusura: mai) di Davide e Rocco Candido, storico locale ricreativo avviato dal padre più di venti anni fa e dove il figlio, da due anni a questa parte,



L'Orient Express

ci fosse da dire a riguardo del Salento, ma sapevo almeno da dove avrei dovuto cominciare: Prophet Pub. Mentre mi armavo di mappe, indirizzi e raccoglievo suggerimenti, notavo che avrei potuto tranquillamente pianificare un percorso da poter fare a piedi. E allora parto verso la città barocca al ca-

propone grandi birre, italiane e non, tra le cinque vie del bancone ed i due frigoriferi. Vedere sostituite le commerciali Augustiner da Brewfist ed Extraomnes alla spina e scorgere interessanti novità in fresco è davvero molto piacevole. Vivere un cambiamento di questo tipo nella mia terra è quasi un sogno ad occhi aperti.



Il **Bluebeat Bar** (Via Reale 58; orario 17.00 - 02.00, chiusura: domenica) segue la stessa scia, piccolo ristoro nel borgo storico della città che si anima di giovani e che propone birre sì di moda ma di gran carattere, prese dall'universo inglese ed americano senza badare molto a spese né scartando le più innovative proposte italiane.

La sua fama lo precede, mi parla già di lui e del loro rapporto. Ma la stoffa di Simone, patron del **Prophet** (Via Maggiulli, 4; orario 19.00 - 02.00, chiusura: Lunedì), si palesa davanti a me quando termino la serata nel suo locale a tarda ora, appena fuori dalle vie ricavate tra palazzi barocchi mozzafiato della città vecchia, ma anch'esso raggiungibile a piedi in pochi minuti. Più di dieci anni di vita alle spalle, un vero pub vissuto ma che è stato modellato in maniera tale da restare sempre attuale e senza tempo, pronto alle novità ma anche alle certezze, incasto-

nato in un locale in pietra leccese, esaltato da basse luci e da affreschi che ricreano un fascino aulico. Ottima l'offerta di cibo soprattutto per una pizza che non ti aspetti, mentre una larga e colorata lavagna detta le informazioni ai clienti, aggiornata rapidamente non appena cambia il fusto. Legno sacrosanto, intriso e rugoso, che sostiene bicchieri storici e molto ben assortiti. Il bancone si estende sul fianco più lungo del pub offrendo dieci vie alla spina ed un approccio libero, indipendente, passionato, fatto anche di ricerca e di selezione dei prodotti nonché di autorevolezza nei confronti dei vari distributori con cui un pub di questo tipo deve confrontarsi. Non è raro trovare produzioni inglesi vecchie e nuove, le più promettenti novità dell'avanguardia nordeuropea nonché le irriverenti proposte italiane ma anche pugliesi. È Simone ad aver coinvolto l'Orient Express, il Bluebeat Bar ed anche il birrifico B94 insieme al suo Prophet, creando nel corso degli ultimi anni una cricca di appassionati, colleghi nel lavoro e nella vita, accantonando una visione concorrenziale e sposando il gruppo, il gioco di squadra, la condivisione che da sempre sono il sale del mondo craft. L'alternanza di prodotti tra un locale e l'altro senza accavallamenti né giochi sporchi sta facendo scoprire ai leccesi una grande varietà di birre, mettendo il capoluogo in testa alle città pugliesi riguardo al buon bere, staccando di gran lunga anche città come Bari, dove potenzialità e pubblico non mancano, al contrario di un certo spirito d'iniziativa. Sinergia, visione d'insieme e tanta voglia di divertire e costruire, che li porta spesso anche a muoversi insieme verso i principali eventi birrari italiani, come consumatori attenti nonché come publican responsabili. Simone è tanto audace da spingersi anche nel campo del birraio, complice l'amicizia con Raffaele Longo del birrifico B94 di cui ha incarnato quasi un alter ego, suggerendo la produzione di qualche birra più spinta (sono già tre quelle pensate insieme) rispetto alle produzioni caratterizzate dalla mano moderata e prudente del mastro birraio leccese. Birre che successivamente avrebbero riscosso grande successo e poi spinto Raffaele a farne una produzione fissa.





Il Prophet

Quest'onda lunga del fermento leccese in realtà si spinge anche sulla costa, dove qualche coraggioso gestore propone anche diverse bianche, saison ed in alternativa ai leggeri vini bianchi o rosati autoctoni. A tal proposito mi sono segnato il nome del Soulfood di Torre dell'Orso, meta privilegiata dei soggiorni estivi, che sembra incarnare proprio questa sfida.

Dalla città di Lecce vengo- no colpiti in molti. Dalla sua movida birraria, fresca

Vedi Warning Hop che partì col nome di Alice in Wonderland, a cui sono seguite No Borders e Topless.

Intrattenersi con Simone è salutare per ogni appassionato, e mentre lui spilla e racconta io bevo, ed è piacevole cercare di parlarsi dietro queste dieci vie che lo ingabbiano consensualmente dietro al bancone. Magari succedesse più spesso che una densa fila di spine ostacoli la vista dell'altro capo del bancone, così come accade al Prophet!

e spumeggiante, spero di avervi incuriosito io. Che sia una serata o un'intera vacanza, non manca certo da bere della buona birra. ■

QUESTO ARTICOLO
NEL BLOG DI MOBI:
LEGGI E COMMENTA

Villaggio della Birra®

6/8 settembre 2013

L'Ottava Edizione del Festival dei Piccoli Birrifici inizierà il 6 Settembre con il Pré-Villaggio e proseguirà il 7 e l'8 settembre 2013. Quest'anno respireremo l'Europa!

Italia: Birrificio del Ducato, Birrificio Olmaia, Loverbeer, Extraomnes Foglie d'Erba, Barley, Toccalmatto

Belgio : Boelens, Den Hopperd, Het Sas, Cazeau, De Ranke. Janus Dochter Van de Korenaar, Rulles, De la Senne, Glazen Toren, Hof Ten Dormaal, De Leite, Kerkom Hofbrouwerijke, Den Triest

Resto d'Europa: Emelisse (NL). Nøgne Ø (NO) Haandbryggeriet (NO), Magic Rock (EN)

Questa Ottava Edizione sarà ospitata nei magnifici ambienti del Parco della Fattoria di Piana (Buonconvento)
www.villaggiodellabirra.com/2013
twitter: @villaggiobirra



UBERTI

www.ubertive.com



**Specialty
Malting Company**
96052 Bamberg - Germany

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

LA BIRRA IN TAVOLA E IN CUCINA

LEONARDO ROMANELLI, ED. MONDADORI, 2013, 144PP.

recensione a cura di Marco Pasquini, I Birranti (Firenze)

LEGGI E COMMENTA

QUESTO ARTICOLO



NEL BLOG DI MOBI:

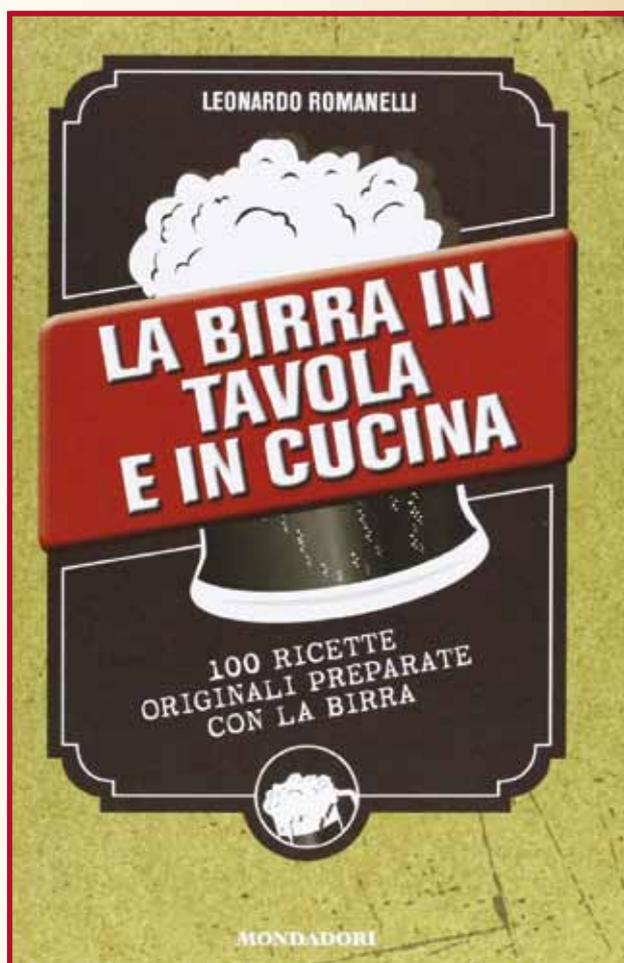
Quello degli abbinamenti è il nostro campo come Associazione ormai da diverso tempo (2007, anno di fondazione). Logico quindi che il libro pubblicato da Leonardo Romanelli (eno-gastro-nomo e volto tv) ci abbia incuriosito. Una "invasione di campo", venendo lui dal vino, che potrebbe far storcere il naso ai più fedeli alla linea. Ma c'è qualche distinguo che va fatto e che ne può far valutare l'opera da un altro punto di vista. Intanto la parte introduttiva, seppur ridotta (data l'impaginazione del volume e le pagine complessive) è stata realizzata in collaborazione con Luca Gatteschi, birrafiolo fiorentino della prima ora (anni '90). Quindi l'"invasione di campo" viene, per così dire, un po' mitigata, da chi di birra conosce e ha parlato (corsi Slow Food a Firenze).

L'obiettivo dichiarato di questo libro è la birra in cucina e gli abbinamenti che ne possono derivare. Non tanto secondo canoni "classici" a cui siamo abituati, ma secondo l'estro di cuochi e chef (tanto per citarne uno, Marco Stabile). Questo dell'abbinamento si mostra come uno dei punti di forza del libro, ma anche un suo limite.

Spesso Kuaska nelle sue dissertazioni cita il fatto che all'estero ci siano volumi e volumi (ad esempio "Belgian Beer on the Menu" di Ben Vinken, "La cuisine à la bière" di Alain Fayt) sugli abbinamenti, che derivano da tradizioni culinarie nazionali abituate a cucinare da sempre con la birra, mentre quella italiana è relativamente giovane in questo tipo di scelte, per quanto il nostro estro e varietà ci porterà, a detta del Sommo, ad eccellere. In un contesto di larga diffusione della birra artigianale in Italia come stiamo osservando in questi anni, un ricettario un po' più articolato, in qualche modo, mancava. In una recente passato abbiamo visto il libro "Birra e... piccoli piatti, grandi abbinamenti" (2006) e, soprattutto, "A tutta Birra" di Ernst Knam (2002), dove uno chef curioso e creativo ha presentato vari piatti abbinati alla birra.

Ma sono passati anche 10 anni e il mondo della birra nel frattempo ha fatto passi in avanti importanti, toccando però solo marginalmente, nell'editoria di settore, la strada degli abbinamenti.

Ecco quindi che questo volume poteva essere una buona occasione per fare un passo sostanziale nell'esplorazione di pietanze annaffiate dalla bevanda di Re Gambrinus.



Nel libro di Romanelli il tema centrale sono i piatti e la loro creazione. La birra resta, purtroppo, sullo sfondo, un po' di contorno.

Si nota l'attenta descrizione della realizzazione dei piatti, e in questo si evince l'esperienza dell'autore, ma non troviamo neanche una nota sulla storia della birra abbinata o del perché di quella scelta.

Non fraintendeteci, le birre scelte, che vanno da quelle da grande distribuzione a quelle artigianali, e le ricette restano pur sempre un buono spunto per realizzare una piacevole cena tra amici a base di birra.

Sottolineiamo, però, che questo è soprattutto un libro di cucina, in cui la birra è tangente interessata. In questo campo dell'editoria c'è molto da fare e questo lavoro, che consideriamo un buon punto di passaggio, è destinato pur sempre a restare nella memoria storica dei degustatori italiani. ■



COMPAGNIA DEL LUPPOLO

Presidente: Andrea Semilia
San Giovanni Bianco (BG)
Email: info@lacompagniadelluppolo.org
www.lacompagniadelluppolo.org

La Compagnia del Luppolo è un'associazione rigorosamente senza scopo di lucro, con sede legale a San Giovanni Bianco (BG), che nasce nel Marzo 2013 e prosegue l'esperienza dell'omonima associazione dalla storia decennale (una delle più "antiche" associazioni birrarie locali d'Italia che ha contribuito, almeno nella Bergamasca e nelle vicine province lombarde, ad aumentare la conoscenza e la diffusione delle birre di qualità, avvicinando a questo mondo non solo i consumatori ma anche parecchi locali), integrando nuovi entusiasti (e molto competenti!) soci fondatori ed ampliando il proprio raggio d'azione a tutti i cibi e le bevande di alta qualità, pur mantenendo il focus sulla promozione della cultura della birra artigianale e sul suo consumo consapevole ed informato.

Il rinnovamento sancisce anche la definitiva evoluzione dei nostri interessi, che alle origini della vecchia Compagnia erano quasi completamente rivolti al panorama belga (poche erano le suggestioni esotiche e nostrane dalle quali ci lasciavamo tentare ed erano peraltro limitati, sia per numero che per qualità, i microbirrifici italiani attivi a quel tempo): seguiremo infatti attentamente le produzioni artigianali provenienti da ogni parte del mondo, con particolare riferimento sempre alle belghe, ma anche ad americane, tedesche, ceche, olandesi, di Gran Bretagna ed Irlanda, del Nord Europa, di Australia, Nuova Zelanda, Canada e Giappone e soprattutto le italiane, ormai tra le migliori in assoluto, puntando molto sulla presenza e la collaborazione dei birrai, soprattutto gli ormai bravissimi produttori artigianali bergamaschi, ad esempio Elav, Endorama, Valcavallina, Via Priula di San Pellegrino Terme ("Support your local brewery!").

Associandovi (sono previsti pagamenti annuali, semestrali o addirittura mensili: quest'anno si trat-

ta rispettivamente di 25€, 15€ oppure 3€/mese) potrete partecipare a tutte le nostre attività ed ai corsi da noi organizzati con cadenza solitamente mensile, compresi quelli in unico appuntamento sui singoli produttori, gli stili o gli abbinamenti, dietro pagamento di un corrispettivo limitato alle pure spese sostenute. Questi ultimi incontri prevedono la degustazione di almeno 2/3 birre (e non sono solo assaggi!), illustrate da esperti della Compagnia e, quando possibile, dai birrai che le hanno ideate, con abbinamenti gastronomici appositamente ed accuratamente studiati che, a seconda del locale che ci ospita, possono essere più o meno ricercati. Il costo varia, a seconda della proposta, tra i 15€ ed i 35€.

Una o due volte all'anno prevediamo incontri conviviali con i soci dove i proventi dei tesseramenti vengono utilizzati per offrire la birra gratuitamente! Per i soci c'è la possibilità di partecipare a gruppi di acquisto (al prezzo di costo, estremamente conveniente per gli accordi che abbiamo con i principali distributori), attraverso i quali si può avere accesso a birre altrimenti difficilmente disponibili.

Collaboriamo con locali birrari selezionati nei dintorni di Bergamo (che ospita alcuni dei migliori d'Italia) ed anche fuori Provincia, e prevediamo, affidandoci ad agenzie di viaggio, di visitare i birrifici artigianali italiani più interessanti (come già fatto con Montegioco e Toccalmatto).

Una delle idee più interessanti della prima Com-





pagnia del luppolo, che ovviamente riproponiamo, fu quella di sviluppare proprie birre, riservate unicamente ai soci, su ricetta esclusiva e pensate in collaborazione con abilissimi birrai: si rivelarono talmente valide da essere entrate nella produzione regolare dei nostri partner (il belga De Graal, che realizzò due ottime birre da 9°, una scura ed una chiara – La Luppolosa e la Trippolosa, ed il bergamasco Endorama, di Grassobbio, artefice dell'invernale S. Lucia, tuttora disponibile) riscuotendo grande successo tra i soci, notevole apprezzamento da degustatori e birrai e ricevendo persino alcune recensioni su "Ratebeer" da esperti internazionali. Sta già fermentando la prima birra pensata per la nuova "Compagnia del luppolo", sempre prodotta da Simone Casiraghi del birrifico Endorama di Grassobbio: è una BarleyWine di stretta osservanza britannica (circa 4hl la produzione, di cui 50l saranno anche maturati in botte di marsala), che verrà pronta verso fine anno e sarà a disposizione dei soci sempre mediante lo strumento del gruppo d'acquisto.

Partecipiamo, nel solco dei nostri predecessori, all'organizzazione di vari festival, occupandoci di promuoverli, apportare idee e suggerimenti e fornendo con i nostri soci un aiuto pratico gratuito al loro svolgimento: si tratta di "Beerghèm", rassegna dei birrai bergamaschi, in collaborazione con il "Birrifico Via Priula di San Pellegrino Terme", di "Orobie beer festival" (OBF), a Nembro presso "The Dome" e "BiIT" di Paladina (a fine Agosto), che propone importanti eventi musicali e si rivolge ad un pubblico più ampio e differenziato. Sabato 23 e Domenica 24 Novembre 2013 parteciperemo con un nostro stand alla prima edizione di "Passione Birra", presso il Centro Fieristico di Chiuduno, organizzando eventi a tema.

La vecchia Associazione era ormai ben conosciuta nell'ambito eno(birro)gastronomico nazionale, anche grazie a cene con abbinamenti a prodotti alimentari artigianali, tant'è che se ne parlò su diversi quotidiani, riviste, radio e siti internet (come "Affari di gola", "Eco

di Bergamo", "Radio Alta/Bergamo TV", "Radio24"). Come suoi 'discendenti spirituali' ereditiamo questo patrimonio e, contando sul nocciolo duro degli appassionati (abbiamo già parecchi iscritti) ci riproponiamo di ampliare e differenziare le nostre iniziative mantenendone ed ove possibile incrementandone il livello, per ripartire con nuovo slancio e conquistare nuovo seguito, soprattutto tra i giovani, per la birra di qualità da cui, una volta conosciuta, si resta catturati.

A tal fine prevediamo nei prossimi mesi iniziative, si spera gradite, come corsi di avvicinamento alla birra, concorsi per Homebrewer (birra fatta in casa), manifestazioni birrarie a tema, ecc. ecc., oltre agli incontri e ai viaggi di cui si è già parlato.

L'associazione è assolutamente trasparente, a livello partecipativo, decisionale (come potete vedere dallo statuto presente sul nostro sito <http://www.lacompagniadelluppolo.org/informazioni/>, dove potete trovare anche un comodo modulo on-line per richiedere di associarvi) e finanziario: pubblicheremo regolarmente anche tutti i verbali di assemblee e consigli direttivi.

Per ogni informazione sulle nostre attività potete consultare il sito ufficiale www.lacompagniadelluppolo.org, nostro principale organo di comunicazione o scrivere ad info@lacompagniadelluppolo.org.

Siamo presenti anche su Facebook www.facebook.com/lacompagniadelluppolo e www.facebook.com/groups/lacompagniadelluppolo/

Segnaliamo anche il calendario degli eventi birrari <http://www.lacompagniadelluppolo.org/eventibirra/>, che cercheremo di tenere aggiornato con tutti gli appuntamenti lombardi (festival, corsi, concorsi organizzati da associazioni, birrifici, locali) ed i principali del resto d'Italia.



ASSOCIAZIONE BREWLAB

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

info@brewlab.it - www.brewlab.it



LA PINTA MEDICEA

www.pintamedicea.com

www.facebook.com/pintamedicea

Twitter: @pintamedicea



Negli ultimi mesi Pinta Medicea ha rallentato le attività consuete per dedicarsi a collaborazioni con altre realtà birrarie esterne all'associazione. Adesso però siamo pronti a ricominciare.

Prima della pausa estiva, infatti, abbiamo in programma un corso di degustazione base. A differenza dei precedenti, però, a questo giro una lezione sarà dedicata agli abbinamenti birra/cibo. Abbiamo in calendario anche un corso all grain che rimane sempre il più richiesto.

Tra le novità dell'associazione ci sono delle serate periodiche di incontro tra gli homebrewer che abbiamo chiamato: Homebrewer di Razza. Sono appuntamenti aperti a tutti quelli che si fanno la birra in casa e cercano un punto di ritrovo con altri appassionati.



Si assaggiano le birre e si discutono insieme. I più esperti danno consigli a chi è alle prime armi. La Pinta Medicea prepara e consegna degli attestati di partecipazione per ricordo, con il logo della serata.

L'estate della Pinta Medicea sarà lunga. Infatti, i primi di agosto ci sposteremo a Montenero D'Orcia per Birragustando, manifestazione birrarica organizzata dalla pro-loco, con cui collaboriamo all'organizzazione del concorso homebrewer. Per chi fosse interessato c'è il link sulla home page del nostro sito con tutte le informazioni. Qui anticipo solo che sarà a stile libero e con ricchi premi. Poi faremo la meritata pausa estiva.

A fine settembre riprenderanno i vari corsi che ormai teniamo il pianta stabile al Beer House Club a Firenze. Posso anticipare che ci sarà sicuramente un altro all grain, vista la grande richiesta. Invece abbiamo rilevato un calo di interesse per il corso base (kit ed e+g). Forse è il segno che gli homebrewer sono sempre più preparati e che le lezioni propedeutiche non sono più necessarie.

Dopo l'estate riprenderemo anche i corsi di degustazione, ma in una nuova veste, cercando di essere conformi alle linee guida di Unionbirrai. Però ci stiamo ancora lavorando. Come sempre cerchiamo sempre volontari che collaborino e organizzino attività (anche cose nuove a cui non abbiamo mai pensato). Se interessati contattateci.



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

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



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

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



HBS HOMEBREWERS SARDI

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

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it



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

Torna a settembre uno degli appuntamenti di maggior successo già proposto diverse volte in passato dalla nostra associazione: Birre Trappiste in Abbazia.

Nella suggestiva cornice dell'Abbazia del Boschetto a Genova, verranno proposte birre di produzione rigorosamente monastica, servite nel Chiostro e accompagnate da piatti della tradizione ligure. A fare da anfitrione, illustrando le birre (e gli abbinamenti) nientemeno che il "nostro" Lorenzo Dabove "Kuaska" coadiuvato dallo staff della nostra associazione. Prima della cena e degustazione sarà anche possibile visitare gli ambienti dell'Abbazia del Boschetto che ci ospiterà.

L'evento è fissato per la serata del 14 settembre

2013; è consigliabile prenotare anticipatamente (consultate il nostro sito e i nostri riferimenti) visto che negli anni passati il "tutto esaurito" è stato immancabile. Arrivederci a settembre!



FERMENTO SARDO

**Associazione Brassicola
 FERMENTO SARDO**

www.fermentosardo.it



ASSOCIAZIONE CULTURALE BIRRI.ONE

Cinisi (PA)

<https://www.facebook.com/birri.one/>
Associazionebirri.one@hotmail.it

L'associazione culturale Birri.One è un'associazione di carattere sociale senza fini di lucro che persegue lo scopo di sviluppare e diffondere la cultura dell'homebrewing e della birrificazione artigianale

NASCITA DELL'ASSOCIAZIONE

Dalla passione e dall'impegno per l'alta qualità e dalla convinzione che una buona idea, un ottimo progetto e una buona pianificazione siano irrilevanti senza condivisione, nasce la nostra associazione: l'associazione Birri.one. La birra come punto di incontro e socializzazione. La buona birra, la birra di qualità come alternativa al super-alcolico. Un gruppo di giovanissimi di Cinisi e Terrasini che da qualche anno si è avvicinato sempre di più al mondo della birra di qualità, perdendosi tra gusti, colori, profumi e sfumature sempre diverse. Dalla consapevolezza che qualsiasi idea è destinata ad evolversi e a crescere o irrimediabilmente a morire ci trasformiamo nel



novembre 2012 da semplice gruppo fatto da una decina di appassionati in associazione vera e propria. Un'associazione che nasce in un territorio dove il vino ha sempre avuto il ruolo di protagonista e dove non ci sono state alternative alla vite nella cultura del bere di qualità. Far scoprire ai siciliani la passione che è stata per troppi secoli assopita per un prodotto considerato lontano dalle nostre tavole e dalla nostra cucina; ritrovare i sapori della Nostra terra in una birra: le spezie, la carruba, il miele, i nostri agrumi... In una regione con una cultura gastronomica con infinite sfaccettature, niente meglio delle mille varietà di birra può arricchire e affinare la nostra cultura a tavola un giorno dopo l'altro.

OBIETTIVI E FINALITÀ

Ci prefiggiamo l'obiettivo di diffondere e incentivare la conoscenza, la produzione e il consumo responsabile della birra artigianale; crediamo nell'artigianato come risorsa irrinunciabile in un mercato che tende inesorabilmente a sacrificare la qualità in nome del lucro. L'affascinante idea che la buona birra si possa fare in casa, gli errori, le delusioni, le incomprensioni ma anche le gioie e le soddisfazioni che arrivano quando una qualsiasi attività viene fatta con cuore e impegno!!!! L'associazionismo come strada per la condivisione e la conoscenza, nella speranza che la birra, la buona birra, possa, un giorno dopo l'altro, abbandonare nella cultura popolare il ruolo di nicchia che le è stato riservato, per diven-



I soci fondatori, stanchi ma soddisfatti dopo una lunga cotta! (foto di Giuseppe Bommarito)



tare una bevanda "per tutti" che affianchi il vino nelle nostre tavole. Un'associazione dove sono ben accetti tutti coloro i quali credano nell'associazionismo giovane e che abbiano come noi la consapevolezza che solo premiando la qualità e il prodotto fatto per pochi si possano porre le basi per una società dove l'alcool non sia più solo il drink bevuto per moda il sabato sera ma anche e soprattutto il buon bicchiere di birra come mezzo di socializzazione e di incontro. A tutti coloro che, come noi, credono nell'associazionismo giovane e nell'idea che il prodotto artigianale e l'alta qualità debbano avere la priorità in un mercato che ci vuole tutti con gli stessi gusti.

L'associazione si prefigge di organizzare: degustazioni guidate con abbinamenti gastronomici e incontri con mastri birrai, dimostrazioni del ciclo produttivo, visite ai micro birrifici con particolare attenzione alle realtà presenti nel nostro territorio e condivisione di momenti associativi in cui il parere l'esperienza e la passione di ogni socio siano punto di incontro e di scontro nel quadro di crescita associativo.

ATTIVITÀ REALIZZATE

25 Novembre 2012: Partecipazione dell'associazione Birri.One alla giornata dell'ecologia, organizzata dall'associazione Zahara, svolta presso Piazza Vittorio Emanuele Orlando, Cinisi.

19 Dicembre 2012: Organizzazione evento di benvenuto e presentazione dell'associazione ai soci, svolto presso bene confiscato alla mafia e gestito da Libera-mente, Cinisi, Pozzillo.

29 Gennaio 2013: Organizzazione evento di introduzione alle materie prime (acqua, malto, luppolo e lievito) e i classici tre metodi (Kit estratto di malto luppolato, estratto + grani, all-grain) per la produzione di una birra artigianale, svolto presso bene confiscato gestito da Libera-mente, Cinisi, Pozzillo.

21 Marzo 2013: Presentazione di birra tipologia weiss con degustazione di una weiss artigianale prodotta dai soci, svolto presso pub Renoir, Terrasini.



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

Attendendo l'estate, la **Fossa del Luppolo** è lieta di presentare ai lettori di MoBi, non solo gli ultimi eventi organizzati con grande successo e affluenza di gente, ma anche quelli futuri.

In concomitanza con la festa nazionale della Liberazione, il **25 Aprile 2013**, nella cornice suggestiva del borgo malatestiano di San Giovanni in Galilea, nei pressi del Museo Archeologico Don Francesco Renzi si è tenuta la "**Festa de Mutor**", all'interno della quale abbiamo allestito uno stand alla presenza di migliaia di centauri provenienti da tutta Italia, molti dei quali hanno apprezzato le birre proposte: una **Mahr's Keller**, una **BrewFist Galaxy Saison** ed una **Lost Coast Indica Pale Ale**. Gli organizzatori della manifestazione sono rimasti molto soddisfatti poiché i colori, i rumori, i sapori e gli odori hanno lasciato in tutti i partecipanti un vivo ricordo e fortissime emozioni. Abbiamo già dato conferma della nostra presenza anche per il prossimo anno.

Il **22 giugno 2013**, all'interno degli **Ori di Sogliano** (www.oridisogliano.it), si è svolto "**MALTIN-FOSSA**", primo evento di cultura birraria dell'associazione La Fossa del Luppolo. Gli Ori di Sogliano, giunta alla sua sesta edizione, è una manifestazione in stile notte bianca, fortemente voluta ed organizzata dall'Amministrazione Comunale in sinergia con le realtà locali. Un'occasione fondamentale per promuovere la conoscenza del nostro territorio. In Piazza Garibaldi, già delle Erbe, nelle adiacenze del Monte Frumentario, abbiamo proposto birre artigianali con la collaborazione straordinaria di birrifici e birroteche: **La Mata, Biren, Emiliano, Statale Nove, WhiteDog, Bad Attitude, Aleghe**, Birroteca **Grand Cru** di Santarcangelo di Romagna, Birroteca

Sopra la Media di Voghera, Beershop **Cantina della Birra** di Riccione. Sogliano è stata vestita a festa con colori ed una scenografia unica ed irripetibile, che si è conclusa con uno spettacolo pirotecnico. Un ringraziamento particolare va agli amici della soglianese Associazione **Sottobosco**, che con i mitici **FossaBurger**, ha curato l'aspetto gastronomico della giornata. Uno degli stand presente nella nostra Piazza, che ospitava il Tribunale della Ragione, era gestito proprio da **Mobi**, proponendo libri di cultura birraria, merchandising, gadget, e dando informazioni sui corsi di degustazione ed Homebrewing tenuti sul nostro territorio.

Come eventi futuri, **venerdì**

26 e sabato 27 luglio 2013, presenzieremo a Savignano sul Rubicone come ospiti speciali di "**Piadiniamo**", sagra della mitica piadina romagnola, che non crediamo abbia bisogno di particolari spiegazioni. Verrà allestita una tensostruttura, che farà conoscere la birra artigianale, locale e non.

Dal 8 al 11 novembre, siamo felici di annunciare la nostra prima presenza nella città Clementina: Santarcangelo di Romagna in concomitanza con la **Festa di San Martino**.

MALT IN FOSSA



ESPOSIZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA

SABATO
22 GIUGNO 2013
dalle ore **18.00**

PIAZZA GARIBALDI
SOGLIANO AL RUBICONE
ASSOCIAZIONE CULTURALE
LA FOSSA DEL LUPOLO



Espositori - Birrifici / Birroteche

La Mata
Emiliano
Statale Nove
Biren
Aleghe
Bad Attitude
White Dog
Grand Cru
Sopra la Media
Cantina della Birra

Gastronomia
Associazione Culturale Sottobosco

www.lafossadelluppolo.it
www.oridisogliano.it



A novembre e dicembre 2013 in Piazza Matteotti a Sogliano al Rubicone ritornerà la **Fiera del Formaggio di Fossa** che riserverà molte sorprese. Se siete curiosi accorrete numerosi.

Cari lettori, come avete avuto modo di capire, la **Fossa del Luppolo** ha obiettivi ambiziosi e proprio per questo si sposta in tutto le aree limitrofe, così fortemente motivata a diffondere la conoscenza del mondo birrario.

BIRRANDO GUSTANDO

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

birrandogustando@gmail.com

sito in allestimento



LIVINGSTONE CLUB

Presidente: Franco Fratoni
Viale Francesco Redi, 73
50144 Firenze

explore@livingstoneclub.it
www.livingstoneclub.it

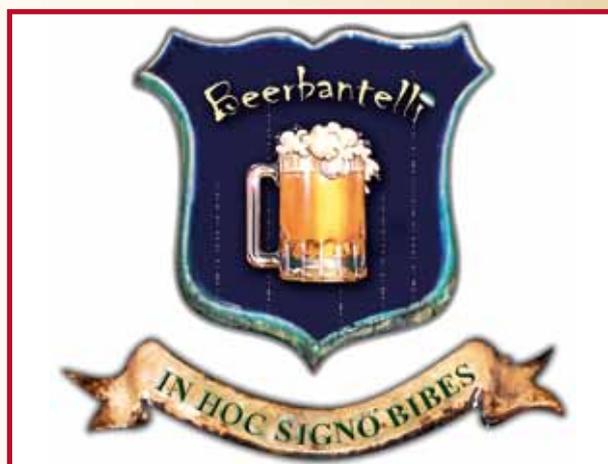
BEERBANTELLI

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



LUPPULIA

Via Peppino Franco 11
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)

info@luppulia.it

www.luppulia.it

UN ANNO A TUTTA BIRRA!

È quello che Luppulia ha appena concluso e che ci apprestiamo a festeggiare a breve con gli homebrewers e gli entusiasti che abbiamo incontrato, organizzando una giornata dedicata alla nostra passione. Tirando le somme dell'anno appena passato e degli ultimi mesi in particolare non possiamo dimenticare l'impegno che abbiamo profuso durante la Settimana della Birra Artigianale: Iniziando dal martedì, con Wir Trinken Deutschen, serata in cui dopo aver guardato la puntata della serie The Beer Hunter dedicata alla Germania, appositamente tradotta e sottotitolata, abbiamo cenato "alla tedesca" presso la Cantina della Birra del birrificio Birranova, avendo come ospite a sorpresa un vero birraio tedesco, Oliver Harbeck, che ci ha infuso e spillato alcune perle di tradizione brassicola bavarese. Il mercoledì, al Birrarium, abbiamo raccolto sotto lo stesso tetto tre mastri birrai pugliesi Michele Cognetti (Decimoprime) Donato Di Palma (Birranova) e Raffaele Longo (B94), per una serata di degustazione e soprattutto scambio di idee, per un t'ite-†-t'ite memorabile. Al sabato ci siamo spostati in salento, ospiti di Raffaele Longo di B94 che ci ha lasciato mettere il naso fra i suoi fermentatori offrendosi di rispondere alle domande indiscrete di noi curiosi birrari, per spostarci poi al Prophet di Lecce, pub indipendente che ha realizzato ben 2 birre ad hoc per la settimana della birra artigianale. Stanchi ma soddisfatti, alla domenica, sono diventati gli homebrewer i protagonisti, con la prima delle tre tappe del Campionato Pugliese di Homebrewing. 40 birre iscritte presso Fermento BeerShop hanno riempito prima le schede dei giudici ed in serata i bicchieri di tutti gli appassionati che hanno colmato il locale fino a traboccare! Prossimo appuntamento a Triggiano il 28 luglio per la seconda tappa, valida anche per il Campionato Nazionale 2013! A breve apriremo la campagna tesseramenti 2013 ed annunceremo i nuovi eventi in programma, per contattarci e restare aggiornati www.luppulia.it Cheers!



Concorso HB Luppulia



Serata-dibattito sulla birra pugliese



Serata alla Cantina della birra per visione del documentario sulla Germania di Michael Jackson



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 2013 al momento di andare in stampa (luglio 2013).

Quasi certamente altri se ne aggiungeranno, in particolare diversi corsi di degustazione; 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.

LUGLIO	28	Concorso homebrewing Piozzo (CN) *
	29	Concorso homebrewing Triggiano (BA) *
SETTEMBRE	8	Concorso homebrewing Buonconvento (SI) *
OTTOBRE		Corsi homebrewing Nicorvo (PV) , San Marino, Manocalzati (AV)
	27	Giornata nazionale HB
NOVEMBRE		Corso homebrewing Nembro (BG)
DICEMBRE		Concorso homebrewing Nembro (BG) *

* prove valide per il Campionato Italiano Homebrewing 2013