



SOMMARIO

- 3 Nas d'Escuma!
- 5 Vintage
- 8 Birre del Secondo Millennio!
- 11 Piccoli Guerci crescono: una cieca pugliese
- 16 Birre alla ciliegia nell'antica Scizia?
- 19 Sogno di un pomeriggio di metà dicembre
- **21** Stout "Disamistade"
- 22 Mobilab Il lievito
- **26** Campionato Nazionale Homebrewing
- 27 Ungheria: all'alba di una nuova scena birraria
- 30 Bologna Estratto dalla Guida MoBl ai Locali Italiani
- 34 Si chiamano Homebrewer...
- 41 Club Affiliati a MoBl

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 MoBl Movimento Birrario Italiano

www.movimentobirra.it

Sede operativa: Via Cairoli, 2/4 - 16124 GENOVA

Capo Redazione:

Massimo Faraggi

Corpo Redazionale:

Lorenzo Dabove Fabio Donelli Gabriele Rampinini Simonmattia Riva Angelo Ruggiero Sergio Riccardi Simonmattia Riva Hanno collaborato:

Andrea Camaschella Gianriccardo Corbo Egidio Latronico Andrea De Maldè

Progetto Grafico e Stampa: Antica Tipografia Ligure

Via 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 marzo 2014

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

Introduzione...

0000

Massimo Faraggi

hi nello sfogliare i numeri della nostra Rivista è solito soffermarsi anche sulle introduzioni, non sarà sorpreso nel trovarvi nuovamente notizie sulla futura Guida al locali birrari... e forse rimarrà deluso nel non leggere ancora della sua avvenuta uscita. In realtà il progetto sta proseguendo senza intoppi - nonostante alcuni cambi societari nella casa editrice alla quale ci stiamo appoggiando - e mentre scriviamo queste righe sta cominciando il lavoro di

impaginazione nonché l'impostazione delle App per smartphone e tablet; per soddisfare la vostra curiosità sulla Guida, ne pubblichiamo in questo numero un breve estratto - relativo alla città di Bologna. Le attività dell'associazione proseguono anche su altri fronti, ad esempio su quello dei corsi di degustazione e di homebrewing, e con il relativo campionato, ampliato quest'anno su ben 10 tappe.

■ Buona lettura!

NAS D'ESCUMA!

Barcellona ottobre 2013 Kuaska giudice dei degustatori

a cura di Lorenzo Dabove "Kuaska"

erminai il mio articolo precedente dedicato al mio status di "giudice a vita", con la promessa di riportarvi le sensazioni di un'esperienza inedita cui stavo per sottopormi. Mi riferisco al mio ruolo di esaminatore a Nas d'Escuma, il primo concorso per eleggere il miglior beer sommelier di Spagna, nato dalla fervida mente di Guillem Laporta, il dinamicissimo titolare di Homo Sibaris, uno dei locali birrari più importanti di Barcellona, nella pittoresca Plaça d'Osca nel barrio di Sants che voleva celebrare con un evento importante i primi due anni di attività.

L'evento ha riscosso un grande successo e un diffu-





I tre giudici da sin: Ferrán Centelles, Sergio Ruiz, Kuaska con l'ideatore Guillem Laporta

so interesse mediatico, grazie al contributo di tutte le componenti, dal pool degli organizzatori che ha curato i dettagli logistici nei minimi particolari ai concorrenti che hanno dimostrato cultura, competenza e qualità espositive di altissimo livello. Non poteva essere altrimenti, infatti tra i ventuno aspiranti vincitori vi era il fior fiore dei sommelier diplomati e birrai, spagnoli con in più colleghi inglesi e messicani.

Tra gli spagnoli spiccavano grandi nomi. Pablo Vijande, birraio pioniere della Renaissance catalana e organizzatore del Festival "Vin a fer Cerveza". Edgar Rodríguez degustatore di birre del Ristaurante El Racó d'en Cesc di Barcellona. Albert Teixidó, miglior sommelier di Cava (lo spumante catalano) 2013 e primo a creare una carta delle birre per i ristoranti. Joaquín Jané, degustatore e proprietario della Cervecita del Poblenou e organizzatore della Fira del Poblenou de Cerveses Artesanes. Albert Sanchís, birraio di Cervesa Almogàver. Guzmán Fernández, birraio di Ca L'Arenys e di Guineu. Pepe López, birraio di La Font del Diable e responsabile dell'Associazione Singlot de Vilanova y La Geltrú. Mikel Rius di Beer Events, organizzatore del Barcelona Beer Festival.

Anche gli ospiti si presentavano agguerriti con soli-





l concorrenti alle prese con la difficile prova scritta

de credenziali come la scrittrice inglese Jane Peyton, autrice di molti libri come Beer o' Clock, School of Booze, Brilliant Britain e Pub Scene, il suo connazionale Stuart Pearson, creatore di The Beer and Food Blog e il degustatore messicano Francisco Gonzáles.

Mercoledì 17 ottobre 2013, nella perfetta location del Collegio degli Ingegneri Agronomi di Barcellona, al mattino i concorrenti si cimentarono in una prova orale molto selettiva, composta da un test a risposta multipla, ad alta difficoltà suddiviso in due sezioni. Guillem e il suo entourage avevano stilato un elenco di domande inerenti il processo produttivo toccando pure i campi della chimica e della biologia mentre a me era stato chiesto di formulare domande legate alla cultura generale toccando stili, storia, protagonisti e geografia delle birre. Solamente i primi sei classificati ebbero accesso alla prova pratica, decisiva per definire il podio e la conseguente assegnazione dei premi. Tale seconda prova, effettuata davanti a tre giudici, consisteva nel riconoscere lo stile di tre birre, esponendo la fase olfattiva e quella gustativa per poi concludere con la parte concernente gli abbinamenti proposti.

lo ero l'esaminatore sulla degustazione e sullo stile da riconoscere, il dottore in chimica Sergio Ruiz di Saragozza, autore di del trattato Cervezas Populus, testava le conoscenze legate alle tecniche di produzione dello stile in questione e il notissimo Ferrán Centelles, sommelier dal 1999 del celeberrimo ristorante El Bulli dello chef Ferrán Adriá nel resort turistico di Roses in Costa Brava, era naturalmente preposto a valutare gli abbinamenti proposti dai sei finalisti.

Nella falcidie della prova mattutina con ben quindici eliminati incapparono nomi illustri, tra i favoriti della vigilia, come Edgar Rodríguez, Albert Teixidó, Pepe López e soprattutto l'inglese Jane Peyton che non la prese certo bene. I sei finalisti furono quindi i citati Pablo Vijande, Joaquín Jané, Guzmán Fernández e Albert Sanchís più Sami Claret, birraio di Nómada Brewing Company e Eduardo Martinéz, birraio di Cerveza Fort.

Tutti e sei dimostrarono grandi doti ma quello che dopo cinque concorrenti impressionò maggiormente la giuria fu Pablo Vijande che con estrema autorevolezza confermò di essere un grande esperto e conoscitore. Sembrava fatta ma poi toccò a Eduardo "Edu" Martinez che fece una mostruosa esibizione definendo subito il non facile stile (heller bock) della prima birra, per poi stupirci individuando non solo lo stile della seconda (best bitter) ma addirittura l'homebrewer che l'aveva fatta! Fummo colpiti dalla sua competenza e capacità di divulgazione ed esposizione. Nel finale tornò umano in quanto commise un unico errore, pur beccando al volo lo stile (imperial stout) escluse il passaggio in barrique che invece fu fatto. Sulla produzione sapeva tutto e sugli abbinamenti fece meravigliare il pur illustre esaminatore catalano. A quel punto, ai tre giurati, serviva solo conoscere l'esito del test mattutino tra i sei finalisti e quando venimmo a conoscenza che il migliore fosse stato proprio Edu, stilare la classifica finale diventò un gioco da ragazzi.

La cerimonia di premiazione è stata bellissima, ricca di pathos ed emozione toccando il culmine nel momento della proclamazione del vincitore con un sorpreso e iper-commosso Edu Martinez che sinceramente non se l'aspettava. Per la cronaca ad Edu sono andati 1000 euro offerti dallo sponsor GECAN (Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural) e un viaggio a Plzen per visitare la fabbrica della Pilsen Urquell. Al secondo classificato Pablo Vijande sono andati 300 euro offerti dalla Gruit Projects che distribuisce in Spagna, Portogallo e Andorra la birreria belga Gentse Stadsbrouwerij e un dipinto dell'artista



I sei finalisti - da sinistra: Pablo Vijande, Albert Sanchís, Guzmán Fernández, Eduardo Martinéz, Joaquín Jané, Sami Claret

Jordi Ruiz mentre il terzo Joaquín Jané si è aggiudicato una cena nell'eccellente (ci sono stato) ristorante giapponese La Cuina del Uribou.

Gran finale nel magnifico pub BierCaB in Muntaner 55 con tutti gli addetti ai lavori catalani che festeggiavano calorosamente l'eccitatissimo "enfant du pays" Edu che stappava di tutto e di più e ordinava "copas" (bicchieri) a raffica dalle trenta spine del locale. Atmosfera caliente e degna conclusione di un'esperienza inedita e di una giornata esaltante nella quale ho dato e ricevuto molto, giornata che potrete rivivere guardando su youtube il bellissimo video girato da Cerve TV

http://www.youtube.com/watch?v=e_aWd6UqwRI.

Fotografie per gentile concessione di Guillem Laporta



VINTAGE

Viaggi nel tempo alla scoperta delle birre

a cura di Massimo Faraggi

na delle cose che spesso stupiscono un neofita in campo birrario (e che esperti o sedicenti tali gli fanno subito notare) è che le birre non "scadono" ma possono maturare, alcune per anni "proprio come il vino!". È questa una affermazione vera anche se da prendere con le dovute distinzioni; la scoperta e la degustazione di birre vintage è comunque una tappa importante nell'esperienza birraria di molti appassionati.

Insomma, è vero che una birra può essere "invecchiata"? La risposta è ...dipende, dato che come sappiamo la birra non esiste (con quel che segue).

In genere tutte le birre non filtrate e non pastorizzate (ma in qualche misura anche quelle sottoposte a questi trattamenti) sono prodotti vivi in evoluzione, le loro caratteristiche cambiano con il tempo, e in genere si ha una "curva" di evoluzione: un miglioramento, un periodo ottimale e una progesssiva decadenza. Più in generale la birra può anche cambiare talune caratteristiche senza per questo essere considerata *migliore* o *peggiore*, semplicemente *diversa* - prima che intervenga un'oggettiva degradazione del prodotto.

Il miglioramento nel tempo (e quindi la necessità o opportunità di una certa maturazione) dipende da diversi fattori, come ad esempio i "sottoprodotti" volatili della fermentazione - come alcoli superiori e non solo - che rendono la birra aggressiva al naso e in bocca (per sensazioni di alcolicità, solvente o altri inconvenienti) ma che col tempo si attenuano, raggiungendo un equilibrio ottimale: birre ad alta gradazione alcolica quindi richiedono spesso una certa maturazione.

Ci sono poi diversi fattori che *permettono* ad una birra di conservarsi meglio nel tempo, a prescindere dal fatto che questo comporti anche un'evoluzione positiva. Essenzialmente parliamo di grado alcolico (l'alcool ha note proprietà "conservanti" e antisettiche) e in qualche misura anche di acidità; ben note sono inoltre le proprieta conservanti e antisettiche del luppolo (attive solo su batteri gram-positivi), aspetto che è stato uno dei fattori storici della sua introduzione nella fabbricazione della birra. Meno note sono forse le proprietà benefiche dei malti scuri per prevenire diversi aspetti del deterioramento della birra.

Mettendo insieme questi fattori, si può dedurre a ragione che le birre che meglio resistono ai danni del



tempo siano le imperial stout; accanto ad esse, anche i barley wine, nonostante la minor presenza di malti scuri e tostati li vedrebbe leggermente svantaggiati. Qui entrano in gioco altri aspetti, anche perché, come abbiamo detto, questi fattori incidono sulla possibilità di conservare una birra ma non sull'opportunità o necessità di farlo - anche se il fattore alcool in qualche misura gioca su entrambi i fronti. Quello che intendo dire è che alcuni tipi di birra in realtà hanno un tipo di evoluzione (ad esempio, ossidazione) ne più ne meno di altre birre, magari più lenta, ma i cui effetti entro certi limiti ben si addicono allo stile o a quello che ci aspettiamo da quel tipo di birra. In fondo, anche nel mondo del vino, un Madeira (di cui si apprezzano esemplari addirittura ultracentenari) non è immune agli effetti del tempo, in particolare ossidazione, ma è proprio l'ossidazione che è una sua caratteristica benvenuta.

Allo stesso modo, molti barley wine diventano interessanti e oggettivamente gradevoli anche se sulla strada di assumere un tocco di "maderizzazione" che mal si addicerebbe ad una vivace triple di simile gradazione. In altri casi l'evoluzione può essere ambivalente: consideriamo ad esempio IPA prodotte con dosi consistenti di luppolo (che come abbiamo visto ha proprietà conservanti). Una birra del genere sarà un po' più resistente a infezioni o ossidazioni, ma che dire delle sue caratteristiche? Il suo carattere luppolato si attenuerà con il tempo, e questo può esser visto da due angolazioni: se quello che cerchiamo in una (I) lpa è proprio il carattere luppolato nel gusto, aroma

0000

e amaro, allora è meglio assaporarla ancora giovane, con queste caratteristiche all'apice. Le originali IPA inglesi (e altre birre come le October Strong Ale) venivano invece fortemente luppolate proprio in previsione di essere degustate dopo anni (in certe ricette la quantità di luppolo è indicata in modo proporzionale al tempo in cui si lascerà maturare la birra): bevute giovani sono "troppo" luppolate, almeno secondo la visione del birraio. In questo caso possibilità e opportunità di invecchiamento coincidono.

Queste considerazioni valgono comunque in un ambito temporale limitato: non parliamo di Thomas Hardy's del 1977 o di King's Ale 1902, si tratta di mesi, anni, ma non decenni.

Per quanto riguarda le birre autoprodotte, ho avuto diverse esperienze di evoluzione positive, uno dei quali riguarda ad esempio una Imperial Stout solo "potabile" nei primi due, tre anni, e ottima dopo 8 o 9.

Altre birre hanno retto o anche migliorato nell'arco di due, tre anni, altre si sono semplicemente "conservate" bene, altre ancora decisamente meno. In campo "commerciale", una Westvleteren 12 appena prodotta e bevuta all'In The Vrede è senz'altro troppo giovane, ma non servono 10 anni per averla al top, anzi è meglio non esagerare. Anche la birra Vintage per antonomasia, la citata TH, è già ottima dopo cinque.

Quando invece parliamo di veri "Vintage" - roba da Ebay per intenderci ;-) - il discorso è diverso. Si pos-



sono avere positive sorprese e esperienze degustative interessanti - talvolta anche esaltanti - ma nella grande maggioranza dei casi, anche per stili adatti alla maturazione e birre blasonate, la birra difficilmente sarà *migliore*, normalmente potrà essere *diversa*, offrire evoluzioni inaspettate e gradevoli ma raramente da considerasi al suo top - che è già stato raggiunto e superato, magari dopo anni, ma non decenni.

Inoltre aumentano i rischi di evoluzioni negative, perfino tali da richiedere il lavandino, soprattutto se non sappiamo le condizioni in cui è stata conservata la bottiglia. Questo vale anche per una birra vintage per antonomasia, la leggendaria Thomas Hardy's: qualche anno fa mi è capitato di acquistare e assaggiare nel giro di pochi mesi tre TH del 1978: una pressoché perfetta, una godibile con una tendenza all'acidità, e una imbevibile (acida e salata.. e finita nel lavandino). Devo dire che in ogni caso pur avendo più di una esperienza ottima con TH "vintage", non sono necessari 10 anni per degustarla al meglio. Di recente ho bevuto qualche Prize Old Ale del 1998, queste si davvero al top, ma siamo ancora nei limiti dei 15 anni. Tornando alla Westvleteren 12, una bottiglia anni '70 pur essendo del tutto a posto, aveva un carattere marsalato interessante ma un po' snaturante e non dissimile da diverse altre birre meno blasonate di età similare, dalle quali non emergeva.

Ottime anche le Courage Russian Stout dei primi anni '80 - come abbiamo visto un tipo di birra che "resiste" ottimamente - che acquisiscono complessità e vinosità ma perdendo in parte quel corpo sontuoso



che in fondo è una delle sue virtù che la distinguono.

Paradossalmente, forse la migliore vintage che ho provato è stata proprio la più antica, la mitica King's Ale del 1902... non escludo che un ruolo lo abbia avuto l'emozione di assaggiare una birra ultracentenaria e di trovarla perfettamente a posto, ma posso dire che oggettivamente si beveva molto volentieri: l'ossidazione (neppure troppo spinta) si armonizzava bene con la struttura della birra. Altre esperienze le trovate descitte nell'articolo sulla degustazione di barley wine 1946-1999 in questo stesso numero.

Dove reperire queste birre? E a che prezzo? Non pensiate che ci si

debba svenare per assaggiarle... Ma cominciamo dalla reperibilità: esistono alcuni pub specializzati in birre vintage, in grado di proporre vere e proprie "verticali": il più noto (e nel complesso un eccellente locale) è il Kulminator di Anversa, dove sono disponibili sia le "antichità" che le vintage meno secolari ma senz'altro interessanti. I prezzi non sono quelli delle birre di tutti i giorni ma si trovano cose interessanti a costi abbordabili. Il modo classico per reperire birre vintage è però quello di rivolgersi a Ebay.

Ultimamente è un po' più difficile, perché la vendita di prodotti alcolici è stata bandita su diversi siti nazionali di ebay (un po' ipocritamente secondo me), tra cui quello UK, tradizionalmente il più interessante, tanto che alcuni fornitori inglesi pubblicano le offerte su ebay, it pur rivolgendosi a clienti non solo italiani. Se si vuole continuare a usare l'ebay britannico è necessario armarsi di pazienza e esplorare categorie merceologiche più nascoste e meno pertinenti, o effettuare ricerche con chiavi più insolite. I collezionisti sono un'altra risorsa: per quanto non sia facile aver l'opportunità di recarsi a una fiera inglese, nel mio caso qualche ricerca web mi ha permesso di cogliere qualche occasione di "svendita" di una collezione in modo da reperire qualche bottiglia interessante per la degustazione.

Dicevamo dei prezzi: è possbile reperire vintage anche antichi e validi senza svenarsi, anzi il mio consiglio è proprio di non farsi trascinare e di lasciar perdere nel caso il costo non sia ragionevole. Alcuni esemplari (fra i migliori!) dei BW assaggiati nel relativo articolo di questo numero ci sono costati non più di un paio di sterline... e anche per l'attempata Strong Ale di 67 anni abbiamo speso meno che per alcuni BW di produttori artigianali italiani.

Teniamo presente che queste birre solitamente sono molto meno "rare" e preziose dal punto di vista antiquario e collezionistico di quanto sembri. Proprio il



Una sempre valida Prize Old Ale, ca. 1985

fatto che alcune siano bottiglie celebrative o "preziose" al momento della loro messa in commercio, ha fatto si che siano state conservate a lungo da persone non interessate a berle - magari trattandosi della birra brassata dal Re di Inghilterra, o per qualche occasione "regale", diventando un oggetto "di famiglia"; con il risultato che in realtà ci sono ancora in circolazione diverse bottiglie piene di King's Ale 1902 mentre è molto più raro trovare una bottiglia intatta di una birra "normale" della stessa età - il cui destino era di essere ovviamente bevuta.

Mi è capitato di leggere di articoli di antiquari che proponevano la K.A. a 500 sterline, e di appassionati che avevano sborsato anche di più, e poi vedere su un sito di collezionisti che la stessa birra era scambiata sulle 10 o 15 sterline! Morale: non farsi prendere in giro! Lo stesso vale per Ebay: il consiglio è di porsi dei limiti, non ha senso secondo me per una TH di una normale annata anni 80 superare le 30 sterline come vedo a volte (ma nemmeno i 15-20 per quanto mi riguarda).

Naturalmente lo dico anche per non inflazionare i prezzi, ma è un consiglio che rispetto io stesso. Meglio armarsi di pazienza e di attenzione, e capiterà l'occasione giusta per un esemplare vintage, magari da dividersi con qualche amico.

Foto a cura di Rosalba Gelardi





BIRRE DEL SECONDO MILLENNIO!

Degustazione barley wine 1946-1999

a cura di Massimo Faraggi

n piovoso pomeriggio di dicembre può essere finalmente il momento giusto per una degustazione che aspettavamo da tempo. È da oltre un anno che ho approfittato della svendita di un noto collezionista inglese di birre in bottiglia celebrative per "appropriarmi" di un certo numero di barleywine, in società con gli amici Davide Bertinotti e Andrea "Mobibern" Bernardi.

Andrea ci ha fatto da "basista" in UK visto che la scarsa fiducia del collezionista inglese verso le poste italiane limitava la spedizione al territorio britannico. Dopo diversi mancati appuntamenti finalmente ci siamo: davanti a noi nove bottiglie più o meno vetuste e una adeguata selezione di formaggi inglesi e italiani per accompagnarle. Visto che tre delle bottiglie sono della stessa birra (anche se di annate diverse), ce le dividiamo con l'intenzione di degustarle privatamente, e ci concentriamo sulle altre sei, partendo dalla fine del Millennio per tornare indietro fino alla prima metà del secolo scorso...

Wadworth Strongest Ale 1999 (prodotta nel 1997?) 11% alc

Si può considerare una birra di una certa rarità, nel senso che la Wadworth, tradizionale birreria familiare del Wiltshire, non ha nella sua gamma abituale un Barley Wine o una Old Ale: si tratta quindi di una produzione limitata e destinata unicamente a celebrare la fine del Secondo Millennio.





La bottiglia presenta tracce di una piccola perdita dal tappo di sughero, in buone condizioni. Lo rimuoviamo senza difficoltà e versiamo la birra in due bicchieri. È piatta, di un colore ambrato molto limpido. L'aroma è ricco e invitante di frutta secca e cioccolato, con una lieve punta di acetico. La assaggiamo: è decisamente acida, in modo quasi tollerabile se non fosse abbinata ad una certa salinità... insomma pur essendo la più giovane non ha retto bene: al limite della potabilità.

Whitbread Celebration 1992 OG 1100.5 11.5%

Una birra di una certa notorietà, celebrata anche da Michael Jackson nel suo Beer Companion. La Whitbread, gloriosa birreria fondata nel 1742, non esiste più acquisita e poi chiusa alla fine degli anni 90 dalla famigerata Interbrew (oggi AB-InBev). La birreria è stata un particolare riferimento nella storia dei barley wine, avendo ereditato dalla Tennant's ricetta e marchio del Gold Label, il primo barley wine "chiaro" (dorato) che lanciò uno nuovo trend per questo stile. Gold Label è tuttora prodotto in uno degli stabilimenti InBev, per lo più in lattina e ha acquisito una fama poco dissimile dalla Tennent's Super, ma la versione celebrativa del 1992 è sicuramente più tradizionale e ambiziosa.

Rimossa l'elegante confezione, si svela una bella bottiglia da pinta, del tutto simile (o forse proprio la stessa) a quelle utilizzate dalla birreria negli anni '20. Il tappo di sughero è in buone condizioni.

La birra è scura, con carbonazione assente; l'aroma è ancora più ricco e piacevole, alle note fruttate e di

cioccolato si aggiunge giusto un tocco di classica salsa di soia. In bocca è densa, viscosa e al tempo stesso quasi watery, il corpo attenuato. La birra è sostanzalmente a posto, ma non pulitissima nel gusto, sembra che non abbia retto alla perfezione ma per altri versi sia al tempo stesso ancora troppo giovane. Più che bevibile e interessante, ma forse non all'altezza delle alte aspettative.

Frog & Parrot (Sheffield) Roger & Out limited edition 1989 - OG 1125 >13% alc

Questa strong ale è stata prodotta fino ai primi anni di questo secolo da un brewpub di Sheffield (ancora esistente, ma senza produzione propria). Negli anni 80 e 90 assunse una certa notorietà come birra più forte dell'UK, ben prima che iniziasse il trend verso birre estreme - anche se venne presto superata da produzioni similari.

Questa volta il tappo è a corona, versiamo il contenuto della piccola bottiglietta in un bicchiere: bruna, limipida, piatta, l'aroma è ancora una volta molto interessante e simile alle precedenti, purtroppo all'assaggio risulta al limite della bevibilità: un po' acida, con un po' di sale che emerge nel retrogusto. I due elementi forse sono meno accentuati che nella prima birra, ma nell'insieme il risultato è forse ancor meno gradevole.

La prima parte della degustazione, pur interessante, non è quindi esaltante... ma ci consoliamo con una altrettanto interessante e finora più piacevole degustazione di formaggi più o meno stagionati ;-) per poi proseguire fiduciosi con...

Harvey's Barley Wine Labologist 1988 8% ca. - OG 1086-1090

Torniamo ad una birreria ancora attiva (l'ottima, tradizionale Harvey's) e (forse) all'unica birra in un certo senso ancora in esistenza. Questo barley wine è stato prodotto per celebrare un fiera di collezionismo, ma sospetto che possa trattarsi della Elizabethan Ale, prodotta per la prima volta nel 1953 e tuttora nella gamma della birreria.

Dopo il pizzico di delusione per le prime tre birre, apriamo questa bottiglia con un po' di trepidazione, oltretutto la gradazione non molto alta (circa 8%) la potrebbe rendere meno immune ai danni del tempo. Ambrata, limpida, anch'essa senza carbonazione, l'aroma gioca sullo stesso campo dei precedenti, sia pur con minore intensità. La assaggiamo: finalmente una birra del tutto a posto, nessuna traccia di acidità, salinità o difetti; un corpo ben attenuato, si avverte una leggera ossidazione che ha portato la birra ai limiti di un campo caramellato-marsalato ma in modo appena accennato. Ottima, finalmente!



Benskins Colne Spring Barley Wine 1984 1080-84

Altra birreria estinta: la Benskins fu acquisita nel 1957 da Ind Coope, uno degli originali "Big Six", diventata ben presto Allied Brerweries per poi essere acquisita da Carlsberg. Nel mondo dei barlewine è nota per la Colne Spring Ale, una Strong Ale brettata (volutamente!) dai contorni leggendari, poi ancora prodotta da Ind Coope fino al 1970. Quello che abbiamo fra le mani è invece il "normale" barley wine, prodotto nel 1984 da Ind Coope (scadenza 1985;-))

L'etichetta parla di un "Golden Barley Wine" ma quello che versiamo è di colore bruno scuro; l'altro fattore che ci sorprende è il "pffft" all'apertura: la birra è carbonata! Nel bicchiere forma una bella testa di schiuma; l'aroma richiama soprattutto le tonalità caramellate e di cioccolato. L'effervescenza sia pur moderata è quasi eccessiva per lo stile, la birra ricorda una belgian strong ale di annata. Altra birra molto soddisfacente.

Tennant's No 1 Strong Victory Ale 1946 OG 1097.5, FG 1022.6, colour 175, 9.36% ABV, attenuation 76.82%

(dati riferiti a Tennant's No. 1 Barley Wine, grazie a Ron Pattinson)

L'ormai estinta Tennant's di Sheffield, come scritto sopra, ha avuto un ruolo importante nella storia di questo stile per aver proposto nel 1952 il primo barley wine dorato (e anche "sparkling", effervescente) che ebbe molto successo e diverse imitazioni. Fu inoltre con questa "new wave" che si diffuse maggiormente l'uso del termine barley wine, fino a quel tempo poco usato, e in seguito a posteriori applicato anche ai classici esemplari scuri, tra cui il "No 1" della stessa Tennant's. La Strong Victory Ale del 1946 che abbiamo stappato è molto probabilmente un'edizione celebrativa dello stesso barley wine scuro, come fa supporre il "N.1" in etichetta, numero con il quale diverse birrerie (ad es. Bass) identicavano la birra più forte della gamma.

Il tappo a corona del tutto arrugginito, e il mezzo centimetro che sembra mancare rispetto al livello originale non fanno ben sperare. All'apertura un lieve soffio svela che la birra è leggermente carbonata, come vediamo versandola nel bicchiere. Il colore è un ambrato scuro, l'aroma... ahimè è caratterizzato da un solvente che rileviamo tutti seppure con sensibilità diverse; per il resto il naso è meno intenso rispetto alle altre birre. In bocca però questa birra di 67 anni si rivela tra le migliori, nessuna traccia di difetti (acidità o salinità), un buon corpo e in bocca sensazioni classiche e intense di fichi secchi e uva passa. Decisamente godibile (e goduta), se non fosse per l'aroma sarebbe stata ottima!

Insomma, per fortuna la degustazione si conclude in modo più che soddisfacente - per la verità non è del tutto conclusa, visto che a scopo... "culturale" ci soffermiamo ancora su due "giovani" barley wine: una Harvest Ale 2009 e una Fuller's Vintage 2013, due ottime interpretazione molto differenti di uno stile tutto da (ri)scoprire.

Ancora grazie ad Andrea, Davide, Monica e Rosalba,



compagni di questo particolare e specialissimo viaggio nel tempo. ■

Foto a cura di Rosalba Gelardi





RIVENDITORE ESCLUSIVO AUTORIZZATO



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

PICCOLI GUERCI CRESCONO: UNA CIECA PUGLIESE

a cura di Angelo Ruggiero

el XVII secolo la Contea di Conversano era governata dal conte Giangirolamo II Acquaviva d'Aragona, meglio conosciuto con l'appellativo di "Guercio di Puglia" per il difetto fisico che lo rendeva strabico, pare proprio ipovedente da un occhio. Cieco no, ma crudele ed alguanto spietato, dalla pratica dello ius primae noctis allo scuoiamento di alcuni nemici uccisi.

Nello stesso territorio di Conversano (nella frazione di Triggianello) di domenica pomeriggio abbiamo messo in scena una brutale degustazione dall'analogo handicap visivo in forma figurata, ovvero una cieca.

Alzi la mano chi non è stato mai attraversato dalla vanitosa e narcisistica sensazione di aver capito quasi tutto del mondo della birra, di aver scandagliato la quasi totalità degli stili birrari, svuotando interi portafogli per pub, beer shop, festival e viaggi tematici.

Questa convinzione, indubbiamente errata, necessitava di essere smascherata quanto prima e nel modo più traumatico possibile. Da queste considerazioni all'incontrarsi è presto fatto se si riceve anche la disponibilità domenicale nell'accogliente La Cantina della Birra da Donato Di Palma, birraio e publican di un luogo spesso sede proprio di qualche corso di degustazione. Costruzione e distruzione delle proprie conoscenze non potevano che avere miglior compimento che nel medesimo luogo, secondo il più classico dei paradossi.

Non è stato facile cominciare, ma abbiamo preso

Il "Guercio di Puglia"

ma tanta voglia di concentrarsi e prendere sul serio questa occasione.

coraggio e ci siamo buttati: schede alla mano, imbarazzo nei silenzi dei primi assaggi

Otto i presenti e dieci le birre, incartate dalla testa ai piedi e riposte nel frigo sotto il bancone. Frigo da cui una gentile aiutante ha pescato a caso e stappato servendoci la bottiglia ai tavoli.

Avevamo previsto molto più dei dieci assaggi, ma complice il tempo volato e la voglia di non rovinare la bella esperienza vissuta fino a quel momento, abbiamo lasciato altre birre da parte per la volta successiva.

Invece che scoprire le birre tutte alla fine, già al termine della degustazione di ognuna abbiamo tolto l'involucro. Questo per meglio ricordare le sensazioni e permettere un più proficuo scambio di pareri, ovviamente ex post e con conseguenti sbigottimenti.

Insomma, le abbiamo scuoiate anche noi, da buoni guerci.

Di seguito l'ordine delle birre e la classifica in base al voto medio ottenuto, con relative considerazioni:

BIRRA	ORDINE SERVIZIO	MEDIA VOTI
London Stout - Meantime	4	7,14
Deus - Bosteels	3	7,00
Big Job - St Austell	2	6,94
Sorachi Ace Brooklyn Brewery	1	6,44
Hop Harvest 2012 - De Ranke	10	6,38
Doppio Malto - Birrapulia	8	6,30
Ivanhoe - Ridgeway	9	6,30
Serra Santa - Birra Flea	5	5,71
Starship - L'Olmaia	6	5,67
Oxfordshire Blue - Ridgeway	7	5,30

N.1 London Stout - Meantime Voto medio 7.14

Svetta su tutte le altre per facilità, tostati non eccessivi ed aroma di caffè, cacao e cioccolato fondente in un un generale equilibrio.

Nessuno è stato in grado di riconoscerla: tra porter e stout nessuno ha fallito ma solo il 37,5% hanno individuato lo stile (anche se il confine stout-porter, come noto,

ai giorni nostri è labile) e sempre il 37,5% la provenienza inglese. Anche il grado alcolico è stato inquadrato





abbastanza bene. I tratti distintivi sono stati "corpo esile e retrogusto secco", due avvertono del legnoso, qualcuno l'ha penalizzata sentendo "salmastro, caffè ma non pulitissimo, cartone bagnato", due sentono liquirizia e nocciola ed uno l'affumicato ed il torbato.



N.2 Deus – Bosteels Voto medio 7.00

La birra-champagne è stata un po' una sorpresa, sia nella presenza che nelle preferenze incontrate. Non sono mancate, però, osservazioni riguardo alla trama dolcissima e mielata, unita alla secchezza evidente. Tutto ciò ha un po' confuso, ma dopo un po' di brainstorming un partecipante ha indovinato birra e birrificio. Nel dubbio la provenienza belga è stata

individuata dal 37,5%, stessa percentuale che ha votato per un condiviso e generico "belgian strong golden ale". Il tasso alcolico, in media, è stato avvertito essere sotto di 3%alc. circa rispetto al dato reale. Per qualcuno "salata", due hanno distintamente individuato una nota di cardamomo ed altri due puntano sulla presenza di pepe; un assaggiatore l'ha definita "vinosa e calda", mentre risulta tipicamente belga ad un partecipante per la speziatura e ad un altro per la carbonazione.



N.3 Big Job - St. Austell Voto medio 6,94

Si comincia a brancolare nel buio con una D-IPA brassata in UK, quindi né IPA inglese né A-IPA vera e propria.

In molti confermano sia la secchezza che un carattere luppolato leggermente amaro e spostato sull'aroma, quindi dryhopping. Dalla limpidezza spinta e dalla mano leggera sui luppoli, si intuisce che si possa trattare di qualcosa inglese (il 25% lo becca) del nuovo corso. Solo il

37,5% va sulle declinazioni delle IPA mentre tra golden ale e APA si disperdono gli altri giudizi. L'alcol viene percepito pari a -0,9 rispetto ai reali 7,2%alc. C'è chi la giudica un po' "evanescente ed astringente", con "gusto terroso, nel complesso equilibrata", chi dichiara il suo amore alla cieca promettendone di comprarne una cassa appena ne scoprirà il nome!



N.4 Sorachi Ace – Brooklyn Brewery Voto medio 6,44

Spiazzante assaggio perché nessuno intuisce né lo stile né la provenienza di questa saison atipica, ma in molti ne sentono i caratteri luppolati esotici di mango, pesca o ananas, oltre all'amaro. Qualcuno azzarda la golden ale italiana standard, mentre altri si buttano sparsi su american pale ale, koelsch e cream ale. Insomma, nessuno indovina nulla e sembra quasi 2%alc più leggera.



I commenti si focalizzano sull'amaro con "luppolo erbaceo", "all'olfatto fruttata, un po' squilibrata sull'amaro", "agrume non molto persistente", mentre qualcuno ipotizza qualcosa di inglese con "lievito ale inglese un po' stanco" ed altri un carattere "con nota di miele, leggeri esteri e speziata". Di sicuro non è stata affatto semplice da interpretare, complice anche il fatto che fosse la primissima birra in degustazione.

N.5 Hop Harvest 2012 - De Ranke Voto medio 6,37

Tra golden ale, belgian ale e saison, quasi tutti individuano nella luppolatura e nella rusticità i punti fermi di questa produzione, per cui al 62,5% non sfugge che si tratta di una belga fatta da belgi. I commenti, però, sono i più disparati soprattutto sul versante luppolato: si va dal sospettoso "lievito tipico di belga in autolisi" a "leggera presenza di esteri con speziatura" ed ancora "speziata e terrosa",



mentre in bocca risultava "poco amara", con "nota erbacea leggera" e "corpo medio con note agrumate di arancia amara". Sul fronte pronostici ad un certo punto è uscita fuori la tipicità di un amaro da XX Bitter, per poi osservare da etichetta che la base di questa belgian fresh hop/belgian blond/belgian IPA - o altre sfuggevoli definizioni - fosse proprio la storica belgian bitter di casa De Ranke. Non ha trovato consensi l'all-in per una Saison Dupont da parte di uno degli assaggiatori, ma attenzione...leggete i commenti alla cieca raccontata nel n.8 di ottobre 2012 di questa stessa rivista: anche in quell'occasione fu fatto il nome della Saison Dupont. Davvero curioso, no?

N.6 Doppio Malto – Birrapulia Voto medio 6,30

Qui ci si rende conto della fragilità del taster: solamente il 25% capisce che siamo di fronte ad una bassa fermentazione, e solo uno ipotizza una bock quando invece trattasi di una doppelbock. Tutti gli altri propendono per scotch ale e strong ale e nella descrizione compaiono frutta secca e frutti



e leggermente astringente". Emblematico il momento in cui, a carte scoperte, non veniva saziata la fame di informazioni sullo stile ignorando il nome della birra e del birrificio, sconosciuti ai più.

rossi. Dal punto di vista dell'alcol, è stata battezzata mediamente 0,6 meno alcolica. Condizionati dalla cantonata sulla fermentazione, le osservazioni vanno sul "leggermente dolce", "corpo acquoso debolmente luppolato", "leggero miele" con ben cinque che individuano malti caramello o note caramellate. Grande la sorpresa al momento dello svestimento: consapevole di meritarsi le frustate altrui, un assaggiatore ha confessato di averla bevuta la sera precedente ma di non aver sospettato fosse lei!

N.7 *Voto* Situ solo

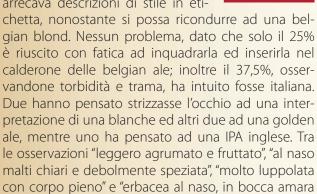
N.7 Ivanhoe – Ridgeway Voto medio 6,30

Situazione fermentazione qui opposta: solo il 37,5% riconosce che si tratta di una ale, complice la carbonazione alquanto vispa. Uno dei più caparbi segnala lo stile pale ale, due la battezzano lager mentre su tutto il resto regna il mistero. Le sensazioni convergono sul corpo leggero e la scarsa intensità con note mielose e di crosta di pane prevalenti per quattro partecipanti (qualcuno

azzecca il malto Vienna). Il più creativo immagina si tratti di una "belgian ale con aggiunta di miele", sensazione che però non corrisponde direttamente all'ingrediente. Uno dei degustatori ha avvertito DMS ma nessun altro si è avventurato in descrizioni che non ne evidenziassero il corpo watery, il generale bilanciamento e l'assenza di carattere.

N.8 Serra Santa - Birra Flea Voto medio 5,71

Questa artigianale umbra non arrecava descrizioni di stile in eti-





N.9 Starship – L'Olmaia Voto medio 5,67

La nazionalità italiana si fa notare anche qui, con la percentuale più alta tra tutti gli assaggi, ovvero il 75%. Oltre a questo, buio totale. In modo particolare non piace l'amaro che nessuno riesce a collegare allo stile bitter né al mondo britannico in genere. Due assaggiatori la classificano come amber ale, uno con "english IPA all'italiana" sfiora il colpaccio. Amaro che mette in ombra anche la fa-



cilità, tanto che i commenti puntano sull'astringenza per ben quattro partecipanti ed uno lo associa ad "amaro di radice, di cicoria". Ancora una volta un taster prova a piazzare il pronostico "belgian ale con miele", miele di castagno in particolare, che a suo dire la rende molto elegante. Per un assaggiatore è sembrata "stanca, metallica" e sprigionava anche "zolfo" per un altro. A differenza degli altri casi in cui ne è omesso il riferimento, il grado alcolico non viene individuato con scostamento di pochi decimi, bensì risultano essere percepiti 6%alc rispetto ai 4,5%alc reali.

N.10 Oxfordshire Blue – Ridgeway Voto medio 5,30

In coda un'altra birra dell'universo inglese: il 37,5% riconosce l'area geografica e la stessa percentuale definisce questa una pale ale, bitter e english ipa...risposte tutto sommato accettabili. Tuttavia poco più della metà si spinge confermandone la natura da alta fermentazione e quasi all'unanimità le vengono conferiti 5%alc., come da etichetta. Si spazia da "aroma floreale"



poco persistente ma corpo medio" a "corpo fluido" e "crosta di pane e lievito UK, leggeri fruttati e finale leggermente amaro", mentre in due si soffermano sul carattere mielato e di crosta di pane. L'ennesima birra



0000

inglese, però, ha messo molti partecipanti di fronte alla propria scarsa conoscenza delle peculiarità più intrinseche di questi stili. Allo stesso tempo siamo convenuti che, da bevitori in questa nuova era birraria, abbiamo fatto un salto irreversibile verso sensazioni ben più intense e più ricche che ora non ci permette di tornare a comprendere bene dei sapori "vecchia maniera".

GIUDICHIAMO... I GIUDICI

Il panel dei degustatori ha incontrato le maggiori difficoltà nel riconoscimento di birrificio e birra, come è ovvio che sia. In soli due casi il birrificio è stato individuato, dalla stessa persona, che si è dimostrata senza dubbio sagace non essendo colui che le birre le ha portate. La nazionalità è stata individuata nel caso della birra di L'Olmaia e della Hop Harvest 2012 con percentuali alte, mentre negli altri casi ci è riuscito meno della metà dei partecipanti, addirittura nessuno per la saison americana di Brooklyn e la Ivanhoe di Ridgeway (tra chi ha sbagliato e chi non se l'è sentita di sparare un Paese).

Discorso analogo per lo stile, dove ancora la birra di De Ranke si è resa alquanto riconoscibile, tutt'altra situazione rispetto al flop soprattutto delle birre inglesi, distinte al massimo da tre partecipanti su otto.

Sul discorso fermentazione le sorprese maggiori arrivano dalla doppelbock pugliese e dalla stessa Ivanhoe. Probabilmente il motivo risiede per la prima in una ricchezza maltata alquanto evidente e per la seconda birra nella carbonazione più elevata del previsto oltre che nello scarso carattere. Difficoltà minori per la saison monoluppolo al Sorachi Ace e per la ESB di Ridgeway.

Concludendo con l'individuazione del tenore alcolico, in ben sette casi su dieci la differenza di percezione è mediamente inferiore al grado, probabilmente dovuto ad una maggiore incidenza del mancato riconoscimento dello stile di riferimento.



Le conclusioni ed il feed back con gli obiettivi si mescolano al termine dell'esperienza, tra qualche bicchiere di birre homebrewed e le Birranova della casa. Sicuramente abbiamo capito quanto ormai le italiane in genere siano riconoscibili anche per caratteristiche come un velo di torbidità e una consolidata voglia di interpretazione. Ma al tempo stesso, quest'ultima è una caratteristica propria anche di birre USA. Se ci aggiungiamo il fatto che qualsiasi stile può e viene riprodotto in qualsiasi parte del mondo, ci si rende conto di come individuare lo stile e/o la provenienza diventa impresa quasi impossibile. Il concetto stesso di stile ne viene fuori tanto indebolito - dal punto di vista della contrapposizione tra ciò che è dichiarato in etichetta e ciò che viene brassato realmente – quanto rafforzato – in merito alla necessità di servirsi di questi paletti per potersi orientare.

A questo proposito, per le successive occasioni, avremmo anche pensato di porci degli obiettivi più specifici: cieca solo con birre inglesi dall'ambrato in giù, cieca solo con birre di un unico produttore (magari tra i più noti) o un didattico matching a risposta multipla birra-stile, forse un filo meno divertente ma un tantino più costruttivo.

Considerata la quantità di spunti personali e considerazioni collettive che ne vengono fuori e la quasi nulla organizzazione della degustazione, esperienze come queste risultano assolutamente da provare.

Meglio ancora se c'è un banco spine disponibile a fine serata per riprendersi! ■

	INFO REALI								INFO PERCEP	ITE		
Birrificio	Birra	Nazionalità	Stile	Fermentaz.	Alc.	Birrificio	Birra	Nazionalità	Stile	Fermentaz.	Alc.	diff Alc.
Brooklyn	Sorachi Ace	USA	Saison	Α	7,6	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	87,50%	5,775	-1,825
St. Austell	Big Job	UK	Imperial IPA	Α	7,2	0,00%	0,00%	25,00%	37,50%	100,00%	6,25	-0,95
Bosteels	Deus	BEL	Belgian Strong Golden Ale	Α	11,5	12,50%	12,50%	37,50%	37,50%	100,00%	8,214286	-3,28571
Meantime	London Stout	UK	Stout	Α	4,5	0,00%	0,00%	37,50%	37,50%	100,00%	5,1875	0,6875
Birra Flea	Serra Santa	ITA	Belgian Blond	Α	5,9	0,00%	0,00%	37,50%	25,00%	100,00%	6,0875	0,1875
L'Olmaia	Starship	ITA	Bitter	Α	4,5	0,00%	0,00%	75,00%	0,00%	100,00%	6,025	1,525
Ridgeway	Oxfordshire Blue	UK	ESB	Α	5	0,00%	0,00%	37,50%	37,50%	62,50%	4,916667	-0,08333
Birrapulia	Doppio Malto	ITA	Doppelbock	В	7,5	0,00%	0,00%	25,00%	12,50%	25,00%	6,8375	-0,6625
Ridgeway	Ivanhoe	UK	Pale Ale	Α	5,2	0,00%	0,00%	0,00%	12,50%	37,50%	5,7	0,5
De Ranke	Hop Harvest 2012	BEL	Belgian IPA	Α	6	12,50%	0,00%	62,50%	87,50%	100,00%	6,1625	0,1625

Le immagini delle birre assaggiate provengono da:

Meantime Brewing • Birrapulia • Birra Flea • Copper & Theory copperandtheory.com Iperdrink.it www.iperdrink.it • Beers of Europe beersofeurope.co.uk Beverfood www.beverfood.com • voje Pivo www.tvojepivo.sk





Mastro Birraio FIERA della BIRRA

ARTIGIANALE

Fiera di Forlì 28-30 Marzo 2014

Arriva finalmente anche in Romagna la prima grande manifestazione fieristica specifica sulla Birra Artigianale.

Nei padiglioni della Fiera di Forli' venerdì 28, sabato 29 e domenica 30 Marzo 2014 si potranno degustare centinaia di birre presentate direttamente dai loro Produttori.

Nelle vaste aree allestite vi sarà la possibilità di assaporare golosi prodotti gastronomici d'eccellenza.

Vari 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.fierabirraforli.it



Una folle (ma non troppo) ipotesi

a cura di Simonmattia Riva

i può essere un legame (acido e profumato di ciliege) tra il Brabante e l'antica Scizia? Un passo delle Georgiche di Virgilio può mostrare una singolare assonanza con la leggenda bruxellense sulla nascita delle Kriek Lambic, tante volte narrate da Kuaska?

A voi lettori l'ardua sentenza, io mi limito ad enunciare i fatti.

Prima domanda: chi erano gli Sciti e dove si trovava la loro terra?

Risposta: erano uno dei popoli che hanno abitato l'immenso spazio compreso tra il Baltico e il Mar Nero a ovest e gli altipiani mongolici a est.

Un popolo, come tanti altri, contrassegnato da un ingrato destino: stretti tra l'olimpico etnocentrismo (felice definizione dell'archeologa Veronique Schlitz) dei Greci a Occidente e l'analoga altezzosità dell'Impero Cinese a Oriente, le genti nomadi delle steppe e delle taighe hanno faticato parecchio ad accedere sul palcoscenico della storia prima degli ultimi due secoli.

Non a caso, quando un autore greco o latino parla di Scizia intende un territorio oltremodo vasto e poco definito, che comprende: le sponde settentrionali del Mar Nero e del Caspio e l'area ad est di questo

specchio d'acqua fino agli Urali (attuali Ucraina orientale, Russia meridionale e Kazakhistan), le pendici settentrionali del Caucaso (attuali GeUn Cavaliere Scita

orgia e Azerbaijan), il basso corso del Danubio al confine con la Dacia e, in alcuni casi, anche le pianure delle attuali Bielorussia e Polonia fino al Baltico, un'area, quest'ultima, che i romani in epoca imperiale ribatezzeranno Sarmazia".

Gli Sciti però, grazie a Erodoto, che si avventurò fino ai confini sud-occidentali del loro territorio, e ai fitti scambi commerciali con l'Ellade, si quadagnarono un posto di non poco conto nell'immaginario ellenico e poi romano.

Seconda, consequente, domanda: che immagine degli Sciti ci giunge dai testi greci e latini?

Risposta: quella di formidabili sbevazzoni dediti a feroci sbronze.

Platone, nelle Leggi, sostiene che gli Sciti, al pari dei Traci, bevessero vino puro e non allungato con acqua; secondo il filosofo, inoltre, le donne non erano seconde agli uomini nelle tenzoni alcoliche e tutti insieme se lo

> (il vino N.d.A) versano anche sui vestiti, e ritengono di osservare una bella e fortunata usanza.

Un secolo e mezzo prima di Platone, del resto, il poeta Anacreonte, grande cantore del vino e dell'amore, aveva scritto:

> Portami un orcio, ragazzo, ch'io tracanni d'un fiato. mescimi dieci misure d'acqua e cinque di vino, perché di nuovo io celebri

József Rippl-Rónai Albero di Amarene in Fiore (1909)

senza violenza Dioniso suvvia, non più di nuovo tra gli urli e fra gli strepiti beviamo, com'usano gli Sciti, ma sorseggiando fra i bei canti Una proporzione di uno a due tra vino e acqua come quella richiesta dal poeta era, nell'antica Grecia, indice di un'estrema volontà d'ebbrezza, ciò malgrado questa concentrazione etilica viene considerata moderata, sobria, eticamente ed esteticamente corretta rispetto alle chiassose sbornie degli Sciti, che emergono quindi come il contraltare dei Greci, il cono d'ombra che fa risaltare la luce del faro della civiltà.

Andando avanti nel tampo, nel III secolo a.C, l'allievo di Aristotele leronimo di Rodi testimonia come la locuzione "fare lo scita" fosse equivalente a "ubriacarsi"; similmente Giulio Polluce, nel suo repertorio lessicale intitolato Onomastykon, scritto ormai nel II secolo d.C in epoca tardoromana, riporta come "bere alla scita" fosse sinonimo di "bere alla goccia", tutto d'un fiato, e ciò è coerente con la citazione di Platone circa il versarsi il vino sugli abiti.

Terza domanda: questa fama di ubriaconi impenitenti era davvero meritata o era frutto di una propaganda politica e un po' razzista?

Risposta: negli scritti di Erodoto, che si recò di persona presso le loro terre in epoca antecedente a tutte le testimonianze fin qui citate, non troviamo in effetti traccia di un abuso quotidiano di vino da parte degli Sciti, i quali, secondo il medesimo storico, addirittura biasimavano i Greci per i Baccanali e i culti dionisiaci: a loro dire, era da stolti venerare un dio che conduce gli uomini alla pazzia, sia pure temporanea.

Ulteriore domanda collegata alla precedente: quanto vino avrebbero dovuto produrre gli Sciti per berne in così smodata quantità senza allungarlo con acqua alla maniera greca e romana?

La geografia del loro territorio fa pensare a temperature non molto favorevoli alla coltivazione della vite, numerosi autori antichi testimoniano in effetti che l'inclinazione all'alcol e il carattere passionale di questo popolo fossero dovuti al clima freddo dei luoghi in cui erano costretti a vivere.

Inoltre, nel IV secolo a.C, il poeta comico Antifane sostiene che gli Sciti non disponessero di vino, mentre il grande geografo Strabone, vissuto nella zona del Ponto Eusino (antico nome del Mar Nero) ai tempi della nascita di Cristo, testimonia che il nettare d'uva bevuto in Scizia fosse importato dalla Grecia.

Data per scontata l'insostenibilità economica di bere a garganella del forte e costoso vino greco importato, arriva un'ulteriore domanda, piuttosto impertinente: non è che la bevanda tracannata alla goccia (magari solo saltuariamente) dagli Sciti fosse, come avveniva tra Traci e Armeni, della più economica e leggera birra?

Erodoto parla di coltivazioni di grano e miglio da parte di alcune tribù Scite e la presenza di cereali fa inevitabilmente pensare alla pratica della birrificazione, le fonti più antiche come Omero ed Esiodo narrano



però solo di una bevanda fermentata a base di latte di cavalla rimescolato, mentre il solito Erodoto fa un interessante riferimento ai frutti dell'albero Pontico, utilizzato per produrre una particolare bevanda:

Pontico si chiama l'albero del cui prodotto si cibano, ha le dimensioni di una pianta di fico, più o meno, e produce un frutto grande come una fava e che ha il nocciolo; quando è maturo lo filtrano attraverso panni e ne cola un succo denso e scuro, che chiamano «aschi»; se lo sorseggiano e se lo bevono mescolato col latte; di ciò che resta del frutto spremuto fanno delle schiacciate e se le mangiano.

A quale frutto conosciuto possono corrispondere quelli dell'albero Pontico?

Lo storico della birra Max Nelson ritiene che sia un tipo di ciliegia, altri autori hanno invece pensato all'anacardo, Erodoto inoltre non chiarisce se questa bevanda ottenuta miscelando latte e succo di frutto pontico fosse fermentata e inebriante o meno.

È solo con un Lexicon di autore anonimo e risalente agli albori dell'Impero Romano che apprendiamo che gli Sciti producevano, in quell'epoca, birre di miglio, mentre Prisco di Panion, storico di lingua greca del V secolo d.C che partecipò a una spedizione diplomatica presso Attila, re degli Unni, narra che nei villaggi sciti attraversati dalla delegazione venivano offerti agli ospiti, anziché frumento e vino, come dei Greci e dei Romani si sarebbero aspettati, miglio, idromele e una bevanda ottenuta dall'orzo chiamata dai locali kamon.

L'epoca tarda di queste citazioni non permette inferenze sulla presenza di birre in Scizia in tempi più antichi e potrebbe invece suggerire che gll Sciti abbiano appreso l'arte della birrificazione dai Traci o dai Celti, genti con cui questo popolo entrò in contatto fino a fondersi dopo il III secolo a.C.

Ma cosa c'entrano Virgilio e le Kriek in tutto questo? Nel terzo libro delle Georgiche, il poeta latino parla proprio della Scizia, descritta come una terra fredda e inospitale, dal suolo giallognolo bagnato dal torbido

Istro (secondo alcuni il Danubio, ma più probabilmente il Dnestr, chiamato in italiano Nistro) ed estesa fino alle coste del mare della Meozia (il Mar d'Azov).

Nel lunghissimo inverno scita, secondo Virgilio, il vino ghiaccia e deve essere tagliato con le scuri e, mentre all'esterno imperversano le tormente di nevi che lasciano cumuli bianchi alti fino a tre metri, gli abitanti trovano rifugio nel sottosuolo:

Gli Sciti riposano senza pericolo
in caverne scavate profondamente nella terra,
rotolano verso il focolare cataste di legno
e interi olmi, che danno alle fiamme.
Qui trascorrono la notte con il gioco
e imitano il vino
con sorbe acide e fermento

La versione latina più accreditata riporta "fermento", ovvio riferimento a un agente lievitante, anche la meno diffusa variante "frumento" porta comunque alla stessa conclusione: una specie di birra aromatizzata con sorbe o, più probabilmente, bacche acide, presumibilmente di colore rosso e magari raccolte dall'enigmatico albero pontico citato da Erodoto, per imitare il vino.

Servio Mario Onorato, commentatore di Virgilio vissuto nel V secolo d.C, conferma la non difficile interpretazione confermando che si tratta proprio di un tipo di birra: potionis genus est, quod cervesia nominatur ("tale bevanda appartiene al genere cervesia").

È sicuramente azzardatissimo accostare questo passo alla leggenda bruxellense circa la creazione della Kriek Lambic da un crociato originario di Schaerbeek,



il quale, dopo aver conosciuto in Terra Santa il vino, rosso come il sangue di Cristo, ne avrebbe avuto nostalgia e avrebbe pensato di imitarlo macerando le ciliege griotte degli alberi del suo giardino nella sua bevanda quotidiana, il Lambic. Volendo seguire senza autocensure il filo del pensiero, non ho però potuto resistere alla tentazione di trovare un'assonanza troppo curiosa per essere taciuta.

Pura follia o squarcio di luce verso un'affascinante e singolare progenitura? A voi la scelta, spero solo di non avervi troppo annoiato.





SOGNO DI UN POMERIGGIO DI METÀ DICEMBRE

... ovvero il magico incontro tra vino e birra

a cura di Gabriele Rampinini

i capita spesso, degustando un bicchiere di buon vino, che la mente vaghi a ritroso, alla ricerca di inevitabili comparazioni con esperienze sensoriali vissute in passato. Penso che sia una deformazione mentale tipica di qualsiasi enoappassionato.

Ci sono però esperienze, coincidenze, incontri, destinati a modificare radicalmente il proprio modo di vedere le cose.

Ed è proprio di uno di questi incontri che vi voglio parlare.

È una domenica pomeriggio, Natale è alle porte. Sorseggiando nel dopopasto un calice di SOLOS VERNATSCH 2012 della Kellerei Kaltern (vino biodinamico certificato), inizio a pensare che questo colore rubino vivace, il profumo fruttato, la tannicità leggera, ma evidente e il retrogusto amarognolo, di mandorle amare, mi ricordano qualcosa che ho assaggiato di recente. ...ma cosa?

Ecco l'illuminazione! Una sorta di folgorazione sulla via del Pajottenland. L'accostamento immediato è con il capolavoro color rubino di Cantillon, che ho scoperto poche settimane orsono grazie al grande Kuaska, al corso di degustazione birre del Barbaresco di Legnano.

Nonostante sia domenica pomeriggio, corro da Matteo a recuperare una bottiglia di KRIEK 100% LAMBIC BIO di Cantillon (per fortuna al Barbaresco si può fare anche questo!). Rientro in fretta a casa, impaziente di cimentarmi nella più improbabile delle degustazioni comparate.

So bene di addentrarmi in due mondi talmente distanti da essere inconciliabili! Il vino, ammantato di un alone mistico, derivante da un intreccio impalpabile di cultura, geologia, clima, tradizione, territorio e mistero, e la birra, semplice, immediata, genuina e popolare, priva delle esagerazioni e dei rituali tipici del mondo enologico.

Cercare di accostarli, sarebbe come convincere un loggionista della Scala a presenziare ad un concerto dei Modà.

Eppure, di fronte ai due calici, questo presunto divario appare talmente paradossale da far ridere di gusto! È possibile che il problema reale risieda esclusivamente nell'immaginario associato a queste due beyande?

In effetti, all'atto pratico, la birra, considerata così



semplice e "povera", richiede un processo di lavorazione molto più complicato da un punto vista tecnico, si avvale di strumenti scientifici spesso più sofisticati e ha una complessità in molti casi maggiore rispetto al vino. Eppure è comunemente concepita come una bevanda "inferiore" rispetto al nettare di Bacco.

No! Non può essere! ron posso credere che una birra ambisca ad avere lo stesso livello qualitativo del vino!

...e giù un altro calice! Un sorso di vino... ed uno di lambic...

Fino a quando, la mente obnubilata dalle riflessioni filosofiche e dall'alcol, decido di "ascoltare" direttamente le mie compagne di avventura.

Entrambe mi parlano, con malcelata nostalgia, della loro terra di origine. La Vernatsch racconta il suo legame "radicale" con le colline di Caldaro, il suo passato di vitigno altoatesino per eccellenza, dell'inarrestabile declino e della meritata "rinascita" dei nostri giorni. La Kriek sembra narrare la flora microbiologica che, a

0000

quanto dice, si può riscontrare solo nella sua "soffitta", nel comune di Anderlecht, in un ambiente fatato dove ogni singolo insetto, lievito o batterio contribuisce ad ottenere questo prodotto sorprendente.

È incredibile come i produttori di entrambe abbiano saputo farsi semplici intermediari tra la natura e il fruitore finale, riuscendo comunque ad esprimere in queste bevande l'estensione della propria personalità! Certo, lasciare che la natura faccia il suo corso comporta sempre un bel rischio in termini di proprietà organolettiche e di costanza qualitativa! Lo sanno bene entrambi. Basta un batterio in più o un lievito indesiderato per compromettere l'aroma di questo vino ed un microrganismo in meno per modificare il carattere di una birra come questa.

Da quanto mi raccontano, la distinzione tra birra e vino, basata sulla differente complessità dei due prodotti, appare ancor più paradossale! Il lambic Kriek ha un processo di produzione ed affinamento davvero complesso! Fermentazioni alcoliche, infezioni batteriche, macerazioni di frutta ed affinamenti prolungati in botti di rovere. Questo vino, invece, è stato concepito con l'intento di interferire il meno possibile con i fenomeni naturali spontanei, mantenendo, anche in questo caso, un materiale naturale come il legno, per il processo di affinamento.

Mi torna alla mente una definizione del lambic, immaginato come anello mancante tra la birra ed il vino. Il lambic l'alfa e l'omega della birra. Così ancestrale e allo stesso tempo tecnicamente ed organoletticamente complesso!





E mi rendo conto di quanto siamo culturalmente limitati, ogni qualvolta ci barrichiamo dietro stereotipi e preconcetti, ignorando che ciò che vale davvero la pena di fare, alla fine dei conti, è semplicemente "divertirsi a conoscere".

Vino e birra concorrono, in maniera complementare e paritaria – proprio come gli anelli di un'unica catena -, ad affrontare gli argomenti esistenziali della giusta misura e della felicità, intesa come esperienza di un "bene" cui ogni uomo sembra irrevocabilmente destinato ad ambire. E allora non posso che auspicare un simposio (SYN: *insieme* e POSIS: *bevanda*) in cui il concetto di "insieme" non indichi solo un'unione conviviale di persone, magari arroccate su posizioni campanilistiche e stereotipate, ma anche la convivenza florida e fruttuosa tra due bevande così ricche di storia, tradizione e cultura.

La vita è troppo breve per ignorare una delle due.



STOUT "DISAMISTADE"

Ricetta di Fabio Donelli (vincitore del Campionato Italiano Homebrewing 2013)
con la collaborazione di Alice Davoli

i tratta della ricetta di una stout, vincitrice del concorso di Quinto Vicentino nel febbraio 2013, messa a punto con la nostra seconda cotta di questo tipo di birra.

La presenza di luppolo Cascade è un po' inconsueta per questo stile ed è semplicemente dovuta alla nostra predilezione per gli aromi e il gusto conferiti da questo luppolo che amiamo molto.

Un'altra variante effettuata per questa cotta, rispetto alla prima versione, è stata la sostituzione dei fiocchi di avena con quelli di orzo, nonostante la ricetta fosse inizialmente pensata per una Oatmeal Stout.

È stata la prima e ultima birra nella quale abbiamo utilizzato il lievito liquido, scelta in seguito abbandonata per questioni di praticità e costo che non si è fatta troppo sentire nelle produzioni successive.

Nome: Disamistade Tecnica: All Grain Stile: Stout Litri finali: 80 1058 OG: FG: 1020 5 % Alc.: Amaro ibu: 40 Colore ebc: 138 Colore srm: 70

Mash:

- 50° C per 20 min → mash-in
- Decozione 15 l
- 61° C per 60 min → beta-amilasi
- 70° C per 60 min → alfa-amilasi
- 78° C per 15 min → mash-out





Note

- 1° fermentazione 5 giorni nel primario
- 2° fermentazione 20 giorni nel secondario
- Priming 4 gr zucchero / lt

Malto:

Nome	Quantità
Pale	15.6 Kg
Roast barley	1.5 Kg
Fiocchi Orzo	3.5 Kg

Luppolo:

Nome	Quantità	Time
Cascade	80 gr	60 min
Cascade	80 gr	45 min
E.K. Golding	K. Golding 70 gr	
E.K. Golding	70 gr	15 min
Cascade	60 gr	0 min
E.K. Golding	10 gr	Dry Hopping
Cascade	30 gr	Dry Hopping

Lievito: Irish ale 1084 liquido 4x125 ml

Acqua: Viva conad





MOBILAB - IL LIEVITO

a cura di Massimo Faraggi, con la collaborazione di Andrea de Maldè, Andrea Camaschella, Gianriccardo Corbo e Egidio Latronico

iprendiamo dopo qualche tempo i "MoBiLab" - esperimenti comparati su ingredienti e tecniche di homebrewing - con quello che possiamo considerare un esperimento "pilota" per un test che sarà possibile proseguire su più ampia scala. Si tratta di comparare diversi lieviti utilizzandoli su uno stesso mosto in eguali condizioni: un test quindi che pur non essendo particolarmente complicato richiede un po' più di impegno rispetto alle semplici misurazioni richieste per il MoBilab precedente, poiché e necessario dividere in due o tre fermentatori la cotta prodotta, inseminando in ciascuno un lievito differente. Un test che quindi può essere effettuato da un singolo homebrewer, ma che è possibile ampliare coinvolgendo diversi produttori casalinghi.

Ma come superare il problema per cui differenti HB - posto che usino la medesima ricetta e ingredienti di medesima provenienza - lavorano in diverse condizioni ambientali e di attrezzatura? L'idea è quella che ognuno utilizzi sempre uno stesso lievito di riferimento comparandone i risultati con uno o due altri lieviti - questi sempre diversi fra ogni partecipante.

A TIPE L'AMBRAGAN ALLA C' DARDAR SA INCAL IL ROSA

Due dei taster, Gianriccardo e Egidio, al lavoro insieme a Max Faraggi

Ogni singolo test è quindi strettamente comparativo e non assoluto - confrontando ad esempio la maggiore e minore intensità di certe caratteristiche nel prodotto finito fra i vari lieviti; poiché viene mantenuto un riferimento costante, i risultati di diversi HB possono essere in qualche modo strutturati insieme pur essendo ottenuti con condizioni e ricette diverse.

Nel nostro caso, si è trattato per ora di un esperimento di un singolo homebrewer, che potrà essere integrato successivamente da altri e che comunque ha costituito una buona "palestra" per questa metodologia.

L'ESPERIMENTO

La cotta è stata condotta da Andrea de Maldè "Demus", che ha preso l'inziativa di effettuare test e ha prodotto la birra. Si tratta di una IPA che è stata fatta fermentare con tre lieviti diversi.

Questa la ricetta:

Litri Prodotti: 50.00

MOBILAB IPA prodotta 05/04/2013

OG:	1.058	IBU: 30.3
90.1%	11.15 kg.	Pale Malt
3.8 %	0.50 kg.	Carahell
2.8 %	0.35 kg.	Candi Sugar (chiaro)
2.4 %	0.30 kg.	Crystal
0.9 %	0.15 kg.	Melanoidin Malt

TDC. 100

19.50 g. Chinook Pellet 11.90 AA% 65 min.

35.00 g. Simcoe Pellet 13.50 AA% 15 min.

57.50 g. Chinook Pellet 11.90 AA% 5 min.

30.00 g. Chinook Pellet 11.90 AA% 0 min.

Ammostamento

15 min. 50 °C 20 min. 72 °C 50 min. 65 °C 10 min. 78 °C

Priming zucchero bianco 5 gr/L

I lievi utilizzati sono stati:

- Lievito secco US-05 Fermentis
- Lievito secco T-58 Fermentis
- Lievito liquido #1388 (Belgian Strong Ale) Wyeast

IL TEST

I dati analitici raccolti riguardano l'attenuazione ottenuta dai lieviti, riportata in tabella.

Non sono state effettuate analisi di laboratorio, e si è proceduto a un test degustativo eseguito alla cieca: i tre degustatori non sapevano i lieviti impiegati nelle birre assaggiate. Inoltre ognuno di essi aveva a disposizione sei campioni da esaminare, due per ciascun tipo di birra, numerati in ordine casuale. Il primo compito dei taster è stato quello di riconoscere e accoppiare a due a due i campioni che riteneva appartenere alla stessa birra. Lo scopo di guesta fase è guello di avere un riscontro oggettivo che le eventuali differenze fra le birre vengano effettivamente percepite evitando che i degustatori - consapevolmente o inconsapevolmente - "bluffino" nel rilevare differenze organolettiche.

Nella seconda fase del test, sono stati confermati o svelati ai degustatori i corretti accoppiamenti (ma non il lievito impiegato) e a loro è stato chiesto di esaminare e confrontare le birre su tutti gli aspetti, in modo comparativo: si è richiesto cioè di segnalare ad esempio non quanto le birre fossero amare, ma quale fosse più o meno amara rispetto alle altre, segnando sulla scheda per mezzo di uno o due segni "+" o "-"; il raffronto doveva essere in termini esclusivamente quantitativi e non di merito. Lo stesso criterio è valido per i difetti, dove ad esempio un valore "++" indica un difetto marcato (o più esattamente, molto più marcato rispetto alle altre birre) e un "-" una birra più "pulita" rispetto alle altre.

SVOLGIMENTO E RISULTATI

Il test si è svolto il 1 dicembre 2013 a Nembro, presso The Dome, in concomitanza con il festival Bire de Nadal e il concorso di homebrewing; alla matti-

na, in condizioni sufficientemente tranquille e con i taster ancora in ottime condizioni di lucidità ;-) Si sono gentilmente prestati a questo impegnativo compito Andrea Camaschella, Gianriccardo Corbo e Egidio Latronico, un panel di tutto rispetto!

La prima fase è risultata piuttosto impegnativa, forse anche più del previsto: accoppiare i sei campioni a due a due ha richiesto molta concentrazione. Due dei taster hanno abbinato correttamente le tre coppie di campioni, uno di loro ha riconosciuto una delle tre birre ma ha scambiato i campioni delle altre due, quelle poi risultate prodotte con i due lieviti secchi - a onore del vero essendo a lungo indeciso con l'accoppiamento corretto. C'è da aggiungere che tutti e tre i degustatori, hanno comunque rilevato una differenza fra campioni di

alcune birre in teoria equali, cosa che non ha facilitato il loro compito.

A questo punto, svelati i corretti accoppiamenti, - ma NON ancora i lieviti impiegati- i taster hanno proceduto alla comparazione delle tre birre su ciascun aspetto (visivo, olfattivo, degustativo) come riportato in tabella, prendendo via via sicurezza e riuscendo a delineare alcune caratteristiche chiave dei lieviti; alla fine della degustazione - pur non essendo richiesto - hanno anche provato a individuare i lieviti, riuscendo tutti piuttosto ben in questo compito, avendo ipotizzato "un secco neutro tipo US-05, un belga secco, e un belga liquido" per US-05, T-58 e 1388.

LIEVITO	WY 1388			US-05			T-58		
FG	1012			1010			1016		
Att %	79.3%			82.8%			72.4%		
GIUDICE	Α	В	С	Α	В	С	Α	В	С
colore									
carbonazione	++	+	++	+		+	-		-
tenuta schiuma	+	++	++			+			
aromi positivi da lievito	++	-	++	+	+	-	-		++
difetti	+	+	++	-		-	-		
aromi da luppolo		+	-			++			+
aromi da malto		-	-	+	+	++			+
preferenza aroma	++	(+)	-	-		++	-		+
corpo			-	+		++			+
dolcezza			++	+		-			+
amaro	+			-		++	-		-
difetti	+	+	++	-		-	-		
durata persistenza	-		-		+	++			+
preferenza gusto	+		-	-		++	-	+	+
preferenza generale	+	-	-	-	+	++	-	++	+



Andrea "Demus" prepara i campioni della birra da lui prodotta





Andrea, Gianriccardo ed Egidio studiano la procedura

Analizzando i risultati, è interessante confrontare l'attenuazione, dove il T-58 pur avendo fama di buon "attenuatore" ha un po' deluso sotto questo aspetto, sfigurando rispetto agli altri due. La performance di questi ultimi si può considerare simile, dato che la maggior carbonazione conseguita con il 1388 è indice di una fermentazione in bottiglia che ha probabilmente portato ad una attenuazione simile all'US-05, che ha solo svolto più velocemente il suo lavoro.

Per quanto riguarda gli aspetti organolettici, i tre taster hanno facilmente concordato sulla carbonazione, evidentemente più spiccata con il 1388. Ricordiamo che una differenza di carbonazione e di attenuazione già da sola può indurre differenti percezioni degustative. Le birre comunque hanno riscontrato differenze su diversi aspetti olfattivi e al gusto, in alcuni casi con concordanza dei taster, in altri con diverse percezioni.

Tutti si sono trovati daccordo nel giudicare l'USO5 come più neutro all'olfatto (e in parte al gusto), e il 1388 come più spiccato aromaticamente sia in negativo (percepito come difetto, ma solo nel caso di alcuni campioni della birra e non di altri) sia in positivo come qualità e ricchezza di aromi. Forse è ovvio questo risultato da parte dell'US-05, un po'meno scontato ritrovare una tale differenza fra T-58 e 1388.

I taster, pur concordando in linea di massima, si sono poi divisi in termini di preferenza qualitativa soggettiva, dando ciascuno un diverso peso a pregi e difetti comunque riscontrati

Valutazioni simili anche, se meno nette, riguardo alla "pulizia" sono state fate sugli aspetti gustativi.

Interessante anche notare come la maggiore attenuazione della birra con US-05 non le abbia impedito di esser giudicata decisamente come la più corposa (nonché quella con l'aroma più maltato) a conferma che la relazione fra queste grandezze è meno semplice di quello che si pensi. Più divisa la giuria nel percepire le eventuali differenze nelle sensazioni di amaro e dolcezza, e nell'aroma di luppolo.

CONSIDERAZIONI E PROSPETTIVE

Pur trattandosi si un esperimento "pilota", questo test come abbiamo visto ha già premesso di rilevare aspetti interessanti e non sempre scontati sulle caratteristiche di questi lieviti. La maggiore importanza dell'esperimento tuttavia è data secondo me dall'esser stato un banco di prova per mettere a punto questa metodologia, che penso quindi possa essere replicata su maggior scala.

Un altro aspetto che inizialmente esulava dagli scopi dell'esperimento, e che è stato rimarcato dai taster, è che si è trattato di una esperienza davvero interessante e formativa per loro stessi, tutti ben disposti a ripeterla e propensi a consigliarla a altri appassionati, esperti o meno. A ben vedere, questo genere di prove sembra essere interessante non solo per studiare le caratteristiche di lieviti o altri ingredienti, ma anche per allenare i taster a riconoscerli e per approfondire i vari aspetti che intervengono nella degustazione di una birra. Insomma, vale la pena di continuare!

Foto a cura di Rosalba Gelardi





Salone Nazionale della Birra Artigianale

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



CAMPIONATO NAZIONALE HOMEBREWING

LA CLASSIFICA FINALE - 2013

(prime 20 posizioni – classifica completa su: http://www.movimentobirra.it/cihb2013.aspx)

Campione Italiano Homebrewing 2013:

DONELLI FABIO (Oibaf87) punti 41

Secondo Classificato:

MANCA ITALO (Ichnos) punti 35

Terzo Classificato:

CORBO GIANRICCARDO (Scustumatu) punti 34

I primi tre classificati saranno "birraio per un giorno", ossia realizzeranno nel 2014 sull'impianto del Birrificio Baladin una cotta di una ricetta a propria scelta. Tale cotta verrà imbottigliata (e infustata) e rivenduta con etichetta speciale dal Birrificio Baladin con il nome del "birraio per un giorno"





4	4	Lagni Luca Giovanni (Vartiss)	29
	5	Conconi Roberto (Conco)	28
(5	Marzullo Gianluca (Ciullo)	23
	7	Umberto Calabria (Kal.)	22
0	8	Carroni Marco (Rediamond)	20
(9	Maiorella Mario (Mayori)	19
1(С	Gesualdi Giuseppe (Daveg)	18
1(С	Queirolo Mauro (Ed Stark)	18
12	2	Piga Alberto (Albipiga)	17
12	2	Scatizzi David (Skato)	17
14	4	Delle Donne Daniele (Danieledelledonne)	16
14	4	Tolu Maurizio (Maurillo)	16
16	5	Delle Donne Fatima (Fadaraga)	15
17	7	Anzalone Antonino (Nino22)	14
17	7	Giorgi Marco (Marcogiorgi)	14
17	7	Licata Tissi Gianni (M@Ltis)	14
17	7	Papetti Marco (Papies)	14

Attribuzione punteggi:

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

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

Le "tappe" del 2013:

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

Calendario del Campionato Nazionale Homebrewing 2014

Novità: il Campionato si articola su 10 tappe!

- Drunken Festival Quinto Vicentino (VI) 23 febbraio (stile libero + menzione birre "acide")
- Concorso di Nembro (BG) 18 maggio (Sotto 50 OG)
- Versilia Birramia 8 giugno (Birre "chiare" SRM sotto 10 + menzione birre prodotte nella GNHB)
- Isolabirra Cagliari 21 giugno (stile libero)
- Concorso di Piozzo (CN) luglio (Guerra dei Cloni V)
- Italian style Triggianello (BA) agosto ("Italian Style")
- Concorso Buonconvento (SI) 7 settembre (stili "belgi")
- ChiAmaLe Birre Verona 21 settembre (stili "USA")
- Palermo novembre (stile libero)
- Concorso natalizio di Nembro (BG) 30 novembre (Birre "natalizie")

UNGHERIA: ALL'ALBA DI UNA NUOVA SCENA BIRRARIA



a cura di Simonmattia Riva

iù di vent'anni fa gli Scorpions cantavano *The* wind of changes per celebrare la caduta del Muro di Berlino e della cortina di ferro, oggi c'è un nuovo (e più godereccio) vento di cambiamenti che valica qualunque frontiera naturale, ideologica e politica: la rivoluzione dei microbirrifici.

In questi tempi tanto propizi per il nettare di Gambrinus, può capitare che si progetti di trascorrere tre giorni a Budapest, in occasione dell'ormai celeberrima kermesse musicale agostana chiamata Sziget Festival, pensando sinceramente di prendersi una pausa brassicola dopo aver visitato il birrificio Foglie d'Erba e prima di strategiche tappe a Plžen e Bamberga e che si finisca, invece, complici il caldo e la patologica astinenza da malto e luppolo, a bere birre artigianali locali nel cortile di un pub che si vorrebbe avere anche in un angolo della propria città.

Lo ammetto, già prima della partenza avevo fatto qualche veloce ricerca on line rifiutandomi di credere che gli ungheresi bevessero solo Dreher (tale marchio, ora di proprietà Sab Miller, possiede una grande fabbrica e un museo a Budapest, oltre a essere legato anche alla storia birraria italiana e di Trieste in particolare) e altre industriali: nutrivo la speranza che, dai confini con Austria e Repubblica Ceca, qualcosa di buono potesse filtrare, anche se le mai sopite ruggini tra boermi e magiari, così vivamente rappresentante negli scritti del praghese Jaroslav Hašek, e la conoscenza di una solida tradizione vinicola nella regione del Balaton non mi lasciavano troppe illusioni.

Un mirato uso del più noto motore di ricerca mi avevo però parzialmente confortato: la capitale ungherese ospita infatti due pub specializzati in *craft beers* e cinque festival birrari.

Dei due locali, quello che mi sento di consigliare assolutamente è **Élesztő** (vale a dire "lievito" in magiaro), che si trova al civico 22 di Tűzoltó Utca, lungo la direttrice che dal centro porta al quartiere di Ferencvaros, dentro un edificio che aveva ospitato in

٥٠٠

passato una fabbrica di vetri soffiati e un parcheggio, prima di diventare il *ruin pub of craft beers*.

Il successo dell'impresa è stato tumultuoso: accanto all'originario pub, ora ci sono anche un *home brew bar* per apprendere storia e principi della domozimurgia e, occasionalmente, assaggiare qualche produzione, una scuola di cultura birraria, un *craft palinka beer* per chi ama grappe e distillati, un piccolo ristorante e un ostello con qualche camera.

L'atmosfera è davvero speciale e coinvolgente: i giovani addetti alle spine trasudano passione, sono contentissimi di scambiare chiacchiere birrarie con chiunque si sieda al bancone e di presentare in modo chiaro e dettagliato la scena locale e le produzioni presenti nella *tap line*, senza trascurare di dispensare assaggi gratuti per permettere all'avventore una scelta mirata tra quanto offerto dalle diciassette spine. Al momento della mia visita, ben sedici linee erano dedicate a prodotti magiari, mentre l'ultima era destinata alla Punk lpa di Brewdog; sono disponibili anche birre ungheresi e straniere in bottiglia (con anche qualche presenza americana come Flying Dog) ma il cuore del locale è sicuramente rappresentanto dal banco di spillatura.

L'aria che si respira è quella balsamica e frizzante di un movimento allo stato embrionale: si percepisce dagli sguardi e dai piccoli gesti che chiunque, tanto chi spilla quanto chi beve, qui dentro si sente in certo modo un cospiratore, un apostolo di un mondo nuovo. In breve, l'aura dell'Élesztő ricorda moltissimo quella che circondava i primi pub birrari in Italia una decina di anni fa.

Il simpatico ragazzo di turno alle spine mi ha rivelato che il numero di microbirrifici ungheresi ha raggiunto il ragguardevole numero di cinquanta, ciò che mi ha però più stupito è stata la varietà di stili proposti. Infatti, mi aspettavo essenzialmente Pilsner e Tmave di impronta ceca, oltre alle immancabili IPA e APA

che fungono da icona della *Renaissance* artigianale in ogni angolo del globo: naturalmente esemplari di questi generi non mancano, così come ci sono Hefeweizen e Bock di stampo tedesco, contro ogni aspettativa mi sono però trovato a scorrere una lista piena di sperimentazioni ardite.

Birre con ciliege, mirtilli, mieli di vario genere, miglio, mele e cannella, scorza di limone, fiori di sambuco, zenzero, fino ad arrivare al mosto del pregiato Tokaji Aszú: un simile campionario di ingredienti inconsueti mi ha fatto immediatamente pensare all'inventiva e all'estro dei birrai di casa nostra e a elaborare la considerazione, forse azzardata, che, in Ungheria come in Italia, l'assenza di una tradizione birraria autoctona unita a una matura e diffusa cultura vinicola, con la consequente familiarità della popolazione a una bevanda alcolica ricca di profumi e gusti fruttati ad ampio spettro, potrebbe aver favorito la nascita di birrai particolarmente votati a cimentarsi con frutta, mosti d'uva e spezie. Se anche in terra magiara si dovesse diffondere l'uso delle botti per affinare e invecchiare birre, una tale ipotesi potrebbe avere un argomento in più a proprio favore.

L'altro pub specializzato, **Léhűtő** (che in magiaro significa qualcosa come "scansafatiche"), si trova in Holló Utca 12-14, non lontando dall'imponente basilica di Santo Stefano, in una zona decisamente più centrale e ricca di bar, ristoranti e locali notturni.

L'impostazione del locale e l'atmosfera sono molto diverse rispetto all'Élesztő: collocazione, arredi e prezzi occhieggiano più ai giovani alla moda che ai birrofili incalliti e, malgrado la quasi surreale presenza di un venditore ambulante di salsicce alla griglia a ridosso dei tavolini all'aperto del locale, il **Léhűtő** può senz'altro essere considerato un posto chic rispetto agli standard locali.

La maggiore ricercatezza estetica porta però con

sé un servizio più distratto rispetto all'altro locale e un personale non molto informato sull'offerta birraria: nessuna spiegazione circa i nettari inclusi nella *tap line* e una certa difficoltà a comprendere domande elementari volte a capire gli stili di riferimento delle birre presenti.

L'offerta brassicola consta di sei spine, tutte riservate a prodotti artigianali locali, e una quarantina di referenze in bottiglia, sia ungheresi che tedesche, ceche e britanniche, con una folta rappresentanza di etichette di Brewdog.

I tempi stretti della permanenza in riva al Danubio e quelli ancor più ridotti dedicati alle bevute mi hanno costretto a limitare gli assaggi, anche se posso dire che mi hanno colpito in



0000

positivo i birrifici **Fóti** e. soprattutto, Bors: di quest'ultimo ho assaggiato la Anonymus, una robusta IPA da 6% ABV e, soprattutto, 100 IBU che si fanno sentire, venendo incarnate da un lungo amaro terroso ma comunque non volgare e bilanciato da una discreta base di malto, e la **Sherwood** una bella Strong Stout da 6,5% ABV (mascheratissimi) con molta frutta rossa (lampone e ribes) al naso e una decisa polverosità di cacao in bocca, un corpo leggero e un amaro da luppolo chiaramente percepibile accanto a quello delle tostature. Di **Fóti** ho invece provato una dignitosa Pils di stampo boemo e la gradevole **Keserű Méz** (ossia "Miele amaro", nome ispirato al film

Luna di fiele di Polansky...infatti il miele nella ricetta non c'è), una Lager chiara da 6% ABV in cui la dolcezza del malto è contrastata da una massiccia luppolatura tedesca (Spalt e Magnum).

Meno convincenti gli assaggi del birrificio **Serforras** di Miskolc: una **Pils** un po' troppo lievitosa e con un filo di DMS al naso e una **IPA** piuttosto slegata, con una componente dolce da marmellata di frutta mista che lottava senza requie con un amaro agrumato (mandarino) e terroso. Con queste premesse, ho assaggiato con diffidenza la **Korty** con mosto di Tokaji Aszú prodotta dallo stesso birrificio, invece questa specialità si è rivelata migliore delle due birre di base, con toni vinosi piuttosti azzeccati e un lungo e gradevole retropalato.

Tra gli altri assaggi sparsi ricordo la **Keserű Csoki** di **Hámori**, una Stout con aggiunta di cioccolato amaro caratterizzata da un pungente aroma di peperone verde al naso, gradevole ed equilibrata in bocca, forse un po' troppo scivolosa nel corpo, ove era lecito aspettarsi una consistenza più vellutata per accompagnare i sentori del cioccolato e la **Chopper IPA** del micro slovacco **Kaltenecker**, una birra ben bilanciata ma senza un grande carattere, ho invece vilmente rinunciato a degustare la **Meggyes**, la cherry beer di **Békésszentandrási** perché l'oste dell'**Élesztő** mi aveva informato che non è prodotta con frutti interi macerati nel mosto, bensì con succo di ciliege addizionato (suppongo a fine bollitura) ed è pertanto molto dolce.

Non ho partecipato ad alcuno dei festival birrari per la mancata coincidenza delle date, li segnalo perciò ad uso dei mobbiani e appassionati che dovessero trovarsi nella capitale dei magiari nei giorni in cui si tengono queste manifestazioni:

Budapest Beer Festival: si tiene a metà giugno e occupa tre diverse aree del castello di Buda,si accede pagando un biglietto d'ingresso e i singoli assaggi, per



i quali sono disponibili bicchieri da 0,2 e 0,4 L. Èil più grande festival birrario del Paese e vede la massiccia presenza dei gruppi industriali, che lo finanziano, accanto ad alcuni micro.

Főzdefeszt Craft Beer Festival: si tiene a inizio giugno a Miskolc e inizio settembre a Budapest in piazza Mikszáth Kálmán, nel quartiere di Josefvaros, ed è espressamente dedicato ai birrifici artigianali nazionali anche se non mancano ospiti stranieri (Schneider dalla Germania, Kout, Zateč e altri dalla Boemia).

Belgian Beer Festival: si svolge nel primo weekend di giugno nel castello di Vajdahunyad, che si trova nel grande parco cittadino di Városliget, di belga non ci sono solo le birre alla spina ma anche formaggi e cioccolato.

Czech Beer Festival: dura ben due settimane a giugno nel parco Városháza e include anche stand gastronomici e spettacoli musicali di stretta provenienza ceca

OctoberFest at Kopaszi Dam: è organizzato a ottobre a Buda in un suggestivo angolo del Lungo Danubio e, a differenza del più celebre omonimo monacense, è dedicato ai piccoli birrifici bavaresi e ungheresi.

Gironzolando in rete ho appena trovato notizia di un altro interessante locale sfuggito alla mia visita, il **Kandalló Artisanal Pub** con birre artigianali accanto a vini e distillati di qualità: il consiglio è quindi di fare qualche piccola ricerca prima della partenza perché la scena *craft* lungo il Danubio è appena nata e sta crescendo rapidamente.

In bocca al lupo quindi all'Ungheria e ai suoi nuovi ed estrosi birrai!





BOLOGNA

Estratto dalla Guida MoBI ai Locali Italiani

Beer for Bunnies - Beershop

Piazza san Francesco 11, 40122 Bologna



3398327210

f BeerForBunnies

FS - Bologna C.le 1500 m

13, 14, 18, 19, 25, 28, 29-B, 30, 86, T2 - Ugo Bassi

🗐 D - Piazza San Francesco 50 m

32, 671, 672, 684, 686, 706, 826, 850, 856 - Porta Sant'Isaia 600 m

€€

Beershop di recente apertura nei pressi della chiesa di San Francesco, offre una selezione vasta e di qualità costante che spazia fra stili e paesi: ben rappresentata l'Italia, tra microbirrifici ormai classici e nuove eccellenze; sorprende l'angolo belga, che oltrepassa i classici ed offre uno sguardo vivace ed aperto ai produttori più piccoli, a bottiglie anche rare. Dietro il banco, competenza, passione e prontezza: i tre frighi offrono la possibilità di consumo in loco, in bicchieri di plastica, incoraggiato dalla presenza di alcuni tavolini. Atmosfera calda nonostante si tratti di un negozio e non di un vero locale. La proprietà è la stessa dell'Harvest Pub e del Green River, altri indirizzi ormai classici della scena birraria felsinea.

Birra Cerqua - Brewpub

Via Broccaindosso, 5/c, 40125 Bologna

Mer-Gio 18:30-00:30; Ven-Sab 18:30-02:30; chiuso Lunedì,Martedì,Domenica

0510286107

info@birracerqua.com

www.birracerqua.com/

f birracerqua

📔 🗐 14, 19, 25, 27, 62 - Strada Maggiore 100 m

Bologna Centrale 2300 m

Piccolo brewpub aperto di recente nel centro storico di Bologna, è costituito da una singola sala con un paio di tavoli ed un corto bancone che percorre il perimetro della sala cottura a vista. Alla spina quattro birre della casa a rotazione, tutte di onesta qualità. Buoni i prezzi, meno di 10€ al litro (5€ la pinta inglese); da mangiare alcuni snacks, panini e focacce con le trebbie. Ogni domenica è possibile assistere alla cotta, previo accordo telefonico.

Birreria Amadeus - Pub

Via Giuseppe Dagnini, 1, 40137 Bologna

© 19:00-02:00;

0516234011

info@birreriaamadeus.it

www.birreriaamadeus.it/

pages/Birreria-Amadeus/44035674666
Bologna San Ruffillo 1800 m

Bologna Centrale 4300 m

🗐 13, 38, 62 - Varthema 80 m

<u>∈</u> €€

Locale storico fondato nel 1985, la Birreria Amadeus è situata nella zona sud-est di Bologna: l'ampia sala su più livelli, dall'arredamento classico in legno, è accogliente e comoda, mentre sono disponibili alcune salette laterali, pratico rifugio nelle non rare serate di pienone. La proposta birraria è solida, con dieci spine di buona qualità ed una vasta selezione di bottiglie spesso impreziosita da fuori-lista interessanti; il cibo è sostanzioso pub grub che comprende fritti e panini. Nota dolente i prezzi, fra i più alti in città, con una media di 5/6€ per le bottiglie da 33cl, cui si deve sommare (anche per piccole consumazioni) un euro di coperto a persona.

Birroteca Lupulus - Pub

Via Giuseppe Petroni, 7, 40126 Bologna

17:00-03:00;

3207447933

f pages/Birroteca-Lupulus/119217974928701

📔 🗐 14, 14/, 19, 25, 27 - San Vitale 150 m

Bologna Centrale 1900 m

€€ &

Fra i portici del centro storico bolognese, la Birroteca Lupulus, un tempo beershop, è un piccolo locale aperto dall'ora dell'aperitivo fino a tarda sera: tre grandi frighi contengono un centinaio di bottiglie assortite di diversa qualità e provenienza geografica, dagli Stati Uniti alla Germania, passando per Gran Bretagna e, ovviamente, Belgio; l'assenza di rarità è compensata dalla vasta scelta e dalla solidità di molte delle etichette proposte, mentre le cinque spine, quasi tutte tedesche, sono di minore interesse. Prezzi standard, con qualche bella sorpresa (le 75cl a 10€).



Eataly Bologna - GDO

Via degli Orefici, 19, 40124 Bologna

- Lun-Sab 08.00-00:00; Dom 10:00-00:00;
- 051 0952820
- eatalybologna@eataly.it
- www.bologna.eataly.it/
- eataly.bologna
- il locale si trova in pieno centro storico
- 📕 14, 14/, 19, 25, 27, 62 Rizzoli 100 m
- Bologna Centrale 1900 m
- 📕 11, 20, 20/, 28 San Pietro 300 m
- ***** €€ **&**

Sede bolognese della nota catena di supermercati alimentari di qualità, Eataly trova spazio all'interno del complesso Ambasciatori, che comprende anche le Librerie Coop; al terzo piano, l'Osteria del Vino e della Birra offre una vasta gamma di bottiglie da produttori italiani e stranieri, a prezzi vari e talora imbattibili in città; in mescita, oltre alle due spine dedicate a prodotti di Baladin o Birra del Borgo, una selezione delle birre disponibili è tenuta in fresco e servita con un ricarico variabile (ma contenuto entro i 3€) sul prezzo da asporto.

Green River - Pub

Via Giuseppe Petroni, 3a, 40126 Bologna

- 11:00-01:00;
- 3398327210
- GreenRiverPub
- 🗐 14, 14/, 19, 25, 27 San Vitale 150 m
- Bologna Centrale 1900 m

Locale di recente apertura (aprile 2013), gestito dai ragazzi dell'Harvest Pub di via Montello, è un pub composto da un'unica spaziosa sala e da un dèhors; sul bancone troneggiano le 12 spine, cui si aggiungono due handpumps, che ospitano birre a continua rotazione da produttori principalmente italiani. Il menù delle cibarie offre pub grub di qualità, con ottimi salumi e formaggi, in panino o tagliere, il tutto, birra compresa, a prezzi decisamente a portata di mano. È un ottimo indirizzo nel cuore del centro storico di Bologna: l'apertura prolungata fin dalle 11 consente una sosta in qualsiasi momento della giornata.

Harvest Pub - Pub

Via Montello, 4/A, 40131 Bologna

- 18:00-01:00; chiuso Lunedì
- 3398327210
- info@harvest-pub.com
- www.harvest-pub.com/

- HarvestPub
- https://twitter.com/HarvestPub
- Bologna Centrale 2000 m
 - 13, 19, 35, 36, 38, 81, 83, 86, 87, 91, 92, 95, 556, 576, 646 - Saffi 70 m

Piccola gemma della scena birraria felsinea, l'Harvest Pub si trova in una piccola traversa di via Saffi, nella zona dell'Ospedale Maggiore: la piccola ed allungata sala si sviluppa lungo ed oltre il bancone, dove troneggiano cinque spine e una handpump, e su cui sono poggiate a mo' di arredo le bottiglie disponibili al momento. La selezione alla spina è bilanciata fra birrifici italiani e specialità di gusto anglosassone/statunitense, mentre i frighi ospitano anche etichette più classiche. Buoni prezzi per la birra spillata (10€ al litro), più alti per le bottiglie; discreta proposta culinaria con classico pub grub, tigelle e taglieri.

Il Pretesto - Beershop

Via Riva di Reno, 60D, 40122 Bologna

- Lun-Sab 12:00-21:00; Dom: 17:00-21:00);
- 3392924331; 3932366893
- giorgio@beershopbologna.com
- www.beershopbologna.it/
- 11 IIPretestoBeershop
- Bologna Centrale 1200 m
- 📕 13, 19, 36, 39, 61 Via Riva di Reno 60 m €

Beershop piccolo ma ben fornito in centro a Bologna, non distante da Piazza Azzarita. L'offerta è incentrata soprattutto sui birrifici "craft" di UK, USA e del Nord Europa, e tende a presentare una selezione molto completa di ciascun produttore, comprese le rarità; più scarna la gamma delle birre belghe. Possibilità di

assaggiare sul posto un buon numero delle bottiglie con mescita "fai da te". Prezzi mediamente un po' alti anche in conseguenza del tipo di offerta.

La Bottega della Birra - Beershop

- Strada Maggiore, 19b-c, 40125 Bologna
- 11:00-14:00; 16:00-21:00; chiuso Lunedì
- 3475839009 bd.birra@libero.it
- www.labottegadellabirra.it/
- pages/La-Bottega-Della-Birra-Originaltwo/517971104915123
- Zona ZTL, non si arriva in macchina se non residenti.
- 14, 19, 25, 27, 62, T1 Strada Maggiore 130 m



Bologna Centrale 1900 m

📕 14, 19, 25, 27, T1, T2 - Due Torri 240 m

€€

Franchising del negozio di Arona (NO), "La Bottega della Birra" rimane fra i più forniti beershop bolognesi, contando centinaia di etichette da tutto il globo birrario, ordinate per nazione sui vari scaffali alle pareti e disposte in completo disordine nei tre piccoli frighi; oltre all'asporto, è possibile consumare le bottiglie fresche nel locale, grazie alla formula della "somministrazione non assistita". Il gestore mostra una buona competenza ed è prontissimo a consigliare gli avventori; prezzi molto buoni, specialmente per i piccoli formati, ed occasionalmente offerte notevoli.

La Tana Del Luppolo - Beershop con mescita Piazza Manfredi Azzarita 5, 40126 Bologna

- Lun-Gio 11:30-14:00, 17:30-24:00; Ven-Sab 11:30-14:00, 17:30-01:00; Dom 18:00-23:00;
- 3295956937
- info@birrotecalatanadelluppolo.it
- www.birrotecalatanadelluppolo.it/
- f groups/129591823769497/
- 📔 🗐 13, 19 Riva Reno 200m m
- **€**€

Primo Beershop della regione, si è evoluto negli anni da piccolo negozio in zona universitaria (era una exlatteria) a vero e proprio "locale" dedicato alla birra con tavoli e mescita. Attualmente ha circa 350 referenze in bottiglia, scelte dal titolare Marco Degli Esposti (a.k.a. "Marchino") per soddisfare le più ampie esigenze possibili degli appassionati, oltre a vendere una ampia gamma di materiale da homebrewing. Da qualche tempo, inoltre, sono state aggiunte 6 spine e una pompa inglese, tutte a rotazione settimanale. È anche possibile mangiare, con una selezione non ampia ma di qualità molto curata (panini di pasta madre, tigelle, taglieri misti, piade, crostini). Il locale è piccolo (poco più di 20 posti a sedere) ma davvero non manca nulla. Non è inoltre infrequente che alla Tana vengano ospitati interessanti eventi e degustazioni.

Lortica - Bar

Via Mascarella, 26, 40126 Bologna

- Mar-Sab 10:00-01:00; Dom, Lun: 16:00-01:00;
- 0515876455
- www.lortica.net/
- f pages/Lortica/108009639279423
- Bologna Centrale 1300 m
- 14, 14/, 19, 20, 20/, 25, 27, 28, 36, 37, 62 Irnerio 200 m
- <u>∈</u>€ €

Nel centro storico di Bologna, Lortica è un accogliente bar diurno con cucina, con tavolini all'ingresso ed ampia saletta retrostante; sulle lunghe lavagne che si snodano a partire dal bancone e terminano di fronte ad esso, sono indicate con gessetti variopinti l'offerta culinaria ed i prodotti in mescita, con un buono spazio dedicato alle birre artigianali. Troviamo una decina fra spine e handpumps, con buona rotazione: la selezione si basa su microbirrifici italiani, ales inglesi ed americane, più una referenza fissa dalla Germania; si aggiunge alle spine un piccolo frigo, con bottiglie principalmente nazionali. Prezzi standard (10/12€ al litro la birra alla spina) con qualche picco, specialmente per le bottiglie. Giochi da tavolo a disposizione: un buon indirizzo pomeridiano.

Ranzani 13 - Pizzeria

Via Camillo Ranzani, 13, 40127 Bologna

- Lun-Sab 12:00-15:00, 19:00-00:30; Dom 19:00-00:30;
- 0518493743; 3334921392
- info@ranzani13.it
- www.ranzani13.it/
- f ranzani13
- 📔 屬 20, 37 Via San Donato 100 m
- Bologna Centrale 1500 m
- FER Bologna San Vitale 450 m

Situato in una posizione leggermente decentrata, a pochi passi dai Viali tra via Stalingrado e via San Donato, "Ranzani 13" è un indirizzo di enorme interesse nella scena birraria bolognese: in questo accogliente pub-pizzeria si possono trovare ben dieci spine e due handpumps a rotazione continua, con predilezione per microbirrifici italiani e chicche di produttori internazionali tanto classici quanto modernisti. Come se non bastasse, il frigo è ricchissimo, con un centinaio di bottiglie di grande varietà, che spaziano fra eccellenze nazionali (dal Ducato a Extraomnes, da Foglie d'Erba a Pausa Cafè), gioie locali (Vecchia Orsa, Statale Nove) e un vasto assortimento di birre anglosassoni, americane, europee. Non delude la robusta sezione di lambic. Il personale è preparato e pronto a consigliare e raccontare il prodotto. Prezzi ottimi per le spine (10€ al litro), buoni per le bottiglie, con qualche picco isolato; da mangiare, ottime pizze con ingredienti di qualità e diversi snack.

Non ci siamo andati, ma ci hanno segnalato ottima birra anche qui:

Astral Beers - Via Porrettana 35 a/b, Bologna - Beershop





LEGENDA

Mezzi e Parcheggio

Linee Autobus/Tram/Filobus e Fermate



Linee Ferroviarie e Stazioni



Parcheggio privato del locale



Parcheggio pubblico



Parcheggio in strada - facile



Parcheggio in strada - non facile



Parcheggio in strada - difficile

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

Locale TOP MoBI

Pasti





Menu completo (non è possibile solo bere)



Menu completo(è possibile solo bere)



Pizzeria



Musica dal vivo



Accessibilità disabili



Iniziative MoBI



Sconto MoBI





SI CHIAMANO HOMEBREWER...

a cura di Simonmattia Riva

i chiamano *homebrewer* per chi mastica l'inglese e *domozimurghi* per chi vive a Roma o ha fatto il classico e ci tiene a farlo sapere, Kuaska li ha spesso affettuosamente definiti *avvelenatori* mentre per i loro amici e familiari sono sempre e semplicemente *quelli che si fanno la birra in casa*.

Negli Stati Uniti sono stati il primo motore della rivoluzione che ha cambiato e sta tuttora cambiando il mondo birrario e anche in Italia è pressocché impossibile anche solo immaginare una scena *craft* senza il loro apporto: la stragrande maggioranza dei migliori birrai artigianali dello Stivale ha iniziato in casa tra pentoloni d'acciaio e serpentine di rame e la produzione domestica è un'ineguagliabile palestra anche per la degustazione.

Pensando proprio al rapporto, a volte armonioso ma altre dialettico, tra birrificazione e assaggio, Luigi "Schigi" D'Amelio, nel suo memorabile articolo *I nuovi mostri*, aveva definito l'homebrewer come un singolare personaggio che beve una birra pensando più a carpirne i segreti produttivi che a godersene aromi e sapori.

La mia assidua frequentazione di produttori casalinghi, dovuta ad amicizia, a incontri casuali a festival brassicoli e alle mie occasionali esperienze di membro della giuria in alcune tappe del Campionato Italiano indetto da MoBi, mi ha però portato alla conclusione che, parafrasando la celeberrima massima kuaskiana, "non esiste l'homebrewer, esistono gli homebrewer".

Il genere "Homebrewer" (definito dal dizionario zoologico come "simpatico mammifero bipede, appassionatissimo artefice di liquidi alcolici e spumosi più o meno potabili"), infatti, può essere suddiviso in alcune fondamentali specie.

L'Archimede (non Pitagorico)

Unisce la manualità di un artigiano con cinquantennale esperienza al genio creativo di Leonardo da Vinci e al pensiero laterale di McGiver.

Quando guarda la famosa scena di *Apollo 13,* in cui gli addetti alla base di Houston devono ingegnarsi a costruire un adattatore per i filtri di anidride carbonica utilizzando i soli oggetti presenti sulla navicella spaziale, sorride compiaciuto perché lui avrebbe trovato la soluzione in metà del tempo.



La sua parabola da produttore casalingo è iniziata il giorno in cui, bevendosi una birretta in compagnia di un amico con la passione per le birre artigianali, ha avuto la sciagurata idea di chiedergli: "senti un po', ma mi sapresti dire in breve come si produce la birra?".

E fu così che parole come "mulino", "tino di bollitura", "falso fondo", "filtro bazooka", "whirlpool", "scambiatore di calore", "controflusso", "travasi" catturarono la sua mente come nemmeno un bicchiere di pura ambrosia avrebbe potuto fare.

Da quel giorno ha già costruito sei impiantini completi utilizzando motori da tergicristallo, cinghie di trasmissione, rulli da aspirapolvere, il cambio di un furgone, lo sterzo di un trattore, pompe idrauliche di ogni foggia e misura e quattro sveglie.

È diventato l'incubo del suo meccanico di fiducia, che ogni tre giorni si sente porgere la richiesta di poter ravanare un po' tra i materiali di scarto, il rapporto con sua moglie è invece notevolmente migliorato: dal momento che non possiede più nemmeno una pentola né, tantomeno, la macchina per impastare regalata dagli zii di lui al matrimonio e ormai da tempo diventata un mulino, la signora è infatti autorizzata a servire solo piatti freddi e trascorrere molto tempo libero in giro per negozi o dall'estetista

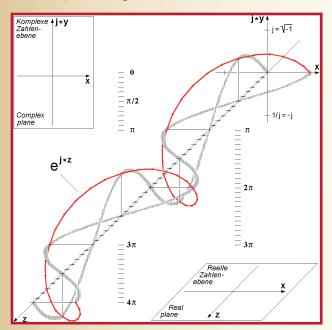
Non ha ancora fatto una sola cotta: ogni volta che qualcuno gli chiede quando si potrà assaggiare una birra di sua produzione, infatti, l'Archimede risponde "eh, tra un po', in questi giorni mi è venuta in mente una bellissima modifica per l'impianto".

0000

Il pitagorico (senza Archimede)

Se John Nash lo incontrasse, gli consegnerebbe subito il premio Nobel riconoscendone l'indubbia superiorità in ambito matematico.

Di ciascuna sua cotta passata può enumerare senza errore la lista di malti, luppoli e lieviti e le relative masse espresse in grammi, in libbre e in moli; la sua



più grande soddisfazione è però proiettarsi nel futuro e calcolare O.G, F.G, EBC e IBU di qualunque birra produrrà da qui all'eternità.

Per questo investe un discreto patrimonio per inviare le sue produzioni a un laboratorio di analisi chimiche, al fine verificare lo spettro cromatico e le effettive unità d'amaro e confrontarle con i suoi calcoli; i suoi amici lo hanno udito costernati esaltarsi per una ciofeca imbevibile di cui aveva previsto esattamente grado di colore, densità e IBU e disperarsi di fronte a una grandissima birra che era sfuggita alle fitte maglie della rete numerica con cui ricopre l'intera realtà.

Ovviamente aborrisce e detesta i software per l'homebrewing, ritenendoli un artificio diabolico che eradica il senso stesso di dedicarsi a questo hobby.

L'americano

Per lui gli States non sono solo la nazione in cui è iniziata la rivincita della birra artigianale, sono la Terra Promessa, i Campi Elisi dove ogni giorno si crea la perfetta verità brassicola, inattingibile in alcun altro angolo del globo.

Beve (a caro prezzo) solo bocce importate da Oltreoceano: non ha mai assaggiato una vera Kölsch o una Saison Dupont perché convinto che le reinterpretazioni ideate nel suo Paradiso non possano che essere superiori alle imperfette "prove generali" realizzate da secoli nei paesi d'origine degli stili.

Dispone di un impianto automatizzato comprato a cinquemila dollari (spese di spedizione escluse) via

web, ove si rifornisce anche di malti e luppoli a stelle e strisce, non ha nessun problema con i lieviti perché osserva un rigoroso monoteismo: per lui esiste solo l'US 05, tutti gli altri ceppi "sporcano" il prodotto finito e sono come manipoli di eretici da sterminare.

Legge solo i forum e le riviste degli hombrewer statunitensi e guarda con un misto di tenerezza e pena ai suoi compatrioti che si arrabattano con pentoloni coibentati con lana di roccia, zapap fatti con il punteruolo e scambiatori di calore sottratti all'edilizia.

Su cento sue cotte, ottanta sono per produrre IPA, APA, A-IPA o DIPA, quindici per fare delle Imperial Stout mentre le rimanenti cinque sono "esperimenti che difficilmente ripeterò".

Naturalmente non partecipa ai concorsi italiani di homebrewing, che ritiene di livello troppo basso per mettere alla prova le sue capacità.

Il nipotino di Lou Pepe

La sua passione per l'homebrewing era anche inziata in modo normale: kit regalato dall'incauta fidanzata, poi il gran salto al metodo E+G e, infine, lo sbocco naturale nel vasto oceano dell'all grain.

A una serata di degustazione ha però incontrato il "guru" (come lui lo chiama) che gli ha instillato la "scimmia" (come lui la chiama)¹ per le birre acide e, soprattutto, gli ha raccontato di una certa famiglia di Anderlecht in cui i nipotini chiamano il nonno "Lou Pepe", mentre dinastie di aracnidi e stormi di microrganismi vivono da generazioni sulle pareti delle cantine, contribuendo a donare ai Lambic colà prodotti e fermentati off flavour e sapori irriproducibili altrove.

Da allora ha abbandonato tutte le sue consolidate ricette e si è dedicato unicamente alla fermentazione spontanea, sfruttando il solaio della nonna e le cantine ormai abbandonate di altri parenti anziani. Ovviamente si è guardato bene dall'apportare qualunque pulizia agli ambienti, introducendovi al contrario



¹ Voluta citazione letterale da "Il phMetro" incluso ne "I nuovi mostri" di Schigi.



animali impagliati, vecchi faldoni contabili, mummie egizie trafugate nei musei e qualunque oggetto in grado di incrementare il più possibile la presenza di forme di vita batteriche

Anche se gli amici gli fanno gentilmente notare di non gradire molto le sue nuove produzioni profumate di sala d'attesa del pronto soccorso o di vomito d'adolescente ubriaco e i più intimi gli confessano, addirittura, di rimpiangere i vecchi tempi in cui nelle sue bottiglie non c'era traccia di strane polveri e ragni fossili, lui non demorde: la strada è ormai tracciata, o sarà il vero erede di Lou Pepe o non sarà un birraio.

L'ubriacatore

Si è dedicato all'homebrewing per uno e un solo motivo: avere a disposizione elevate quantità d'alcool al minor prezzo possibile. Interviene su forum e newgroup di produttori casalinghi ponendo ossessivamente sempre la stessa identica domanda: "come faccio ad aumentare l'alcool?"

L'incremento della componente etilica nelle sue birre è l'unico motivo per cui ha abbandonato la comodità del kit per darsi all'E+G e caricare pesante con l'estratto di malto.

Naturalmente, se ne strasfrega di stili, bilanciamento della ricetta ed equilibrio gustativo: il suo sogno nel cassetto è riuscire a fare un perfetto clone della Du Demon.

Il degustatore

La sua passione brassicola è iniziata bevendo, la sempre più capillare diffusione della domozimurgia e l'indubbia crescita di cultura e consapevolezza che ha potuto riscontrare negli amici che si sono dati a quest'hobby, lo ha però spinto a provare a produrre in proprio per capire meglio i segreti della produzione e le infinite possibilità aromatiche date dalla sapiente combinazione degli ingredienti.



Ovviamente, da fine conoscitore del nettare di Gambrinus, cerca grandi risultati e rimane sinceramente deluso quando l'esito della cotta non è quello sperato: per questo motivo tende a far assaggiare agli amici solo le produzioni che ritiene soddisfacenti, occultando in cantine murate e usando al più per cucinare i figli di un lievito minore.

Non partecipa ai concorsi perché teme che gli homebrewer che lo conoscono da tempo e gli avevano magari chiesto dei pareri sulle loro birrette lo apostrofino con un "ma come? Criticavi le mie e tu ti presenti con 'sta merda?"

Lo scandinavo

Veste seguendo la nuova moda indie e in ogni sua scelta, dai libri, ai film, alla musica, propugna tutto ciò che, a suo dire, è sottovalutato e non mainstream.

Per questo motivo, in ambito birrario la sua attenzione è esclusivamente rivolta alle scure, notoriamente le birre più difficili da bere e meno popolari.

Ama tutti i microbirrifici danesi, norvegesi e svedesi, con una spiccata preferenza per quelli che hanno un impronunciabile nome di almeno 34 lettere (che lui ha imparato a snocciolare alla perfezione) o in cui almeno uno dei soci ha avuto un parente suicida o ricoverato in ospedale psichiatrico.

Le sue ricette, di conseguenza, prevedono sempre malti speciali e ingredienti inconsueti: si è tolto non poche soddisfazioni con la Smorregdosigursitsondottyr Porter, dedicata a una misconosciuta eroina della mitologia norrena, con 40% di CaraMunich e 15% di black, segale, bacche delle isole Åland e licheni selvatici, e con l' Äggtoddygustaffsson Gruyt, Barley Wine senza luppolo, con malti torbati e aggiunta di uovo a fine bollitura e poi tagliato con cognac in seconda fermentazione.

Le sue birre possono essere degustate in bicchieri neri, visto che l'esame visivo è assolutamente superfluo.

Il giapponese (alias il papà di Dolly)

Ricordate che, nel secondo dopoguerra, i giapponesi, allora agli albori del loro tumultuoso e frenetico sviluppo tecnologico, copiavano il design di qualunque prodotto occidentale? Dalle automobili, ai televisori, fino ai volti dei personaggi dei cartoni animati, nulla sfuggiva ai loro teleobiettivi e tutto veniva riprodotto con piccole modifiche.

Oggi le genti del Sol Levante hanno da tempo superato il Decadente Occidente in moltissimi campi dello scibile, ma la leggenda circa la loro abilità di "copioni" è tutt'ora viva.

Il giapponese tra gli homebrewer, però, più che un copione è un clonatore: tutti i suoi sforzi sono tesi a realizzare la copia perfetta di qualche grande classico birrario, preferibilmente belga.





La sua preparazione inizia con una lunga fase di estenuanti degustazioni verticali della birra prescelta (della quale tiene una scorta pressocché infinita in cantina) e prosegue con esperimenti di ingegneria



genetica basati sul recupero dei fondi di bottiglia per carpirne le preziose cellule di lievito e riattivarle con opportuni starter.

Il clonatore cerca naturalmente di apprendere il maggior numero di particolari possibili sulla ricetta recandosi nel birrificio (ove possibile), conversando con birrai e importatori ignari dei suoi fini nascosti e, agli estremi, violando il segreto industriale con fotografie clandestine e furti di antiche pergamente monastiche.

Quando raggiunge un risultato soddisfacente, si può vedere stampato sul suo viso il sorriso folle del dottor Frankenstein.

foto da Wikipedia, licenza CC-BY_SA

HOMEBREWERS SICILIANI

http://homebrewersiciliani.blogspot.it/ https://www.facebook.com/hombrewersiciliani



Anche se non affiliata (non ancora!) accogliamo volentieri questa presentazione di una associazione di recente fondazione, già ben attiva con eventi su Iterritorio siciliano anche in collaborazione con MoBI.

Homebrewers Siciliani è un'associazione senza scopo di lucro, che nasce a Palermo nel luglio del 2013 dalla comune passione di quattro amici per un prodotto antichissimo: la birra. La nostra scelta è, senza dubbio, quella per la birra di qualità o birra artigianale, vero fenomeno degli ultimi tempi ma che seguiamo da diversi anni, nonché della birra fatta in casa. Per la nostra associazione, trasmettere cultura birraria significa condividere il piacere per questa bevanda, catalizzatrice dei rapporti sociali di chi la beve e di chi la produce, partendo dagli stili conosciuti, per andare a scoprire le peculiarità delle birre e saperle apprezzare. Tra le nostre finalità rientra la divulgazione della birra di qualità e dell'homebrewing (birrificazione casalinga), per fare questo organizziamo corsi di degustazione con la collaborazione dei massimi esperti del settore, corsi di homebrewing e cene con abbinamenti mirati che vedono sempre la birra come protagonista assoluta ad accompagnare le pietanze dagli antipasti al dolce. Oggi, più di ieri prender coscienza di ciò che c'è dietro un prodotto ci permette di conoscere ciò che il nostro corpo assume quotidianamente, ma soprattutto, la possibilità di valorizzare e raccontare gli sforzi che l'artigiano fa per darci un prodotto di qualità.



Innovazione

di processo

Impianti completi e flessibili per la produzione di birra messi a punto da un'azienda che da alcuni anni sta ampliando il suo approccio al mercato



Sala cottura 500 litri

Dapprima conosciuta soprattutto per la costruzione di serbatoi e vinificatori, da qualche tempo **IFIND** ha ampliato il proprio campo d'azione all'impiantistica di processo ed esteso il ventaglio delle applicazioni tecnologiche a pressoché l'intera industria delle bevande.. L'azienda propone linee complete per l'intera fase di produzione della birra: dal trattamento della materia prima, alla bevanda finita e pronta da imbottigliare.

All'origine di questo nuovo settore c'è il contributo del nuovo responsabile commerciale della divisione birra, Marco Pasqualotti. L'esperienza e la carica umana di uno dei maggiori conoscitori del settore, insieme alle competenze della sua 'squadra' di tecnologi, promettono di portare la società trevigiana verso traguardi prestigiosi.

La ricerca, l'elevata capacità progettuale, la versatilità nel rispetto delle tecnologie e della tradizione, la rapidità del servizio sono alcuni dei punti di forza dell'azienda.

IFIND è inoltre altamente specializzata nell'esecuzione in opera di contenitori per lo stoccaggio di grandi dimensioni. Costruisce apparecchiature a pressione secondo la normativa 'PED'.

Con un'offerta variegata e competitiva anche sotto il profilo del processo, **IFIND** completa l'approccio al mercato, ampliando il raggio d'azione ben oltre le soluzioni di contenimento e lo stoccaggio.



Fermentatore

Nella produzione dedicata al settore della birra oltre alle sale cottura e i serbatoi di processo, spiccano i sistemi Cip, gli impianti di pastorizzazione a tunnel e a piastre, gli impianti di carbonicazione.

I Cip possono essere semiautomatici, automatici, con riscaldamento a vapore o



Pastorizzatore flash

resistenze elettriche. Inoltre si possono applicare accessori come dosaggio sterilizzante, phmetro, controlli automatici di portata, conduttivimetri.

I tunnel di pastorizzazione, raffreddamento, riscaldamento o multifunzione sono disponibili in misure da 3 m² a 100 m² a singolo piano, a doppio piano fino a 200 m². Il tappeto è in resina acetilica o inox. I pastorizzatori a piastre a 1, 2, 3, 4 stadi o tubolari, con produttività da 1000 l/h a 50.000 l/h.



Impianto di carbonicazione

Il principale pregio delle tecnologie messe a punto da IFIND è la flessibilità. Parola di Marco Pasqualotti, che in una recente intervista ci spiegò: "È un termine abusato, ma noi possiamo permetterci di utilizzarlo, non dovendo ricorrere a un'organizzazione produttiva standardizzata come quella dei grandi gruppi. Il vantaggio di essere medio-piccoli è la possibilità di lavorare a più stretto contatto con le esigenze del singolo cliente". Fondamentale nelle realtà di dimensioni contenute è ancora la capacità di mettere i valori umani al centro del rapporto con l'utenza: "Al momento della scelta di un impianto - rivela Pasqualotti - conta molto l'aver costruito, nel tempo, qualcosa di positivo insieme all'utilizzatore, dimostrandosi affidabili, Più che i dettagli dell'offerta, è il messaggio che si trasmette a diventare decisivo. Senza essere introdotti nel mercato. produrre bene rischia di essere inutile. Seminare attraverso il contatto umano consente, alla fine, di raccogliere in proporzione. Questa è una regola che non è mai cambiata".

BIRRANDO GUSTANDO

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

birrandogustando@gmail.com

sito in allestimento



BEERBANTELLI

Presidente: Marco Valenti

info@beerbantelli.it

http://beerbantelli.jimdo.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





COMPAGNIA DEL LUPPOLO

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





BEER EMOTION

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

ASSOCIAZIONE CULTURALE BIRRI.ONE

Cinisi (PA)

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





I BIRRANTI

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

info@ibirranti.com www.ibirranti.com

FERMENTO SARDO

Associazione Brassicola FERMENTO SARDO

www.fermentosardo.it



000

IL CIRCOLO DEL LUPPOLO

Marco Bellini - Presidente del Circolo del Luppolo

Sede Operativa: "Osteria Numero 2"
Via Ghisiolo, 2/A - Stradella di Bigarello (MN)
Email: info@circolodelluppolo.net

www.circolodelluppolo.net

Dopo il trasferimento nella nuova sede (Osteria Numero 2) il Circolo ha creato eventi sempre più belli e frequentati, tantissimi sono i nuovi soci e tantissime saranno le idee per i prossimi incontri:

Giovedì 23 Gennaio: "A Volte Ritornano" cena "di ripasso" con i mitici Beppe del Bi-Du e Cesare dell'Orso Verde. Grandi amici e grandi birrai.

Giovedì 20 Febbraio: "Festa di Compleanno del Circolo del Luppolo! Otto Anni di Birre Artigianali". Ritorno alle origini: cena allegra e rilassata a base di birre più che artigianali: birre fatte in casa!

Giovedì 13 Marzo: il Birrificio Retorto al Circolo del Luppolo.

Domenica 23 Marzo: "SpingBeers" in collaborazio-



ne con il birrificio BABB di Manerbio (BS). Concorso per birre fatte in casa, cotta in diretta, spiedo celtico e musica dal vivo con i Simpsong. Nuovo grande evento!!!

Giovedì 24 Aprile: Lo Chef Eugenio Pellicciari ai fornelli del Circolo del Luppolo con le sue spettacolari ricette alla birra!

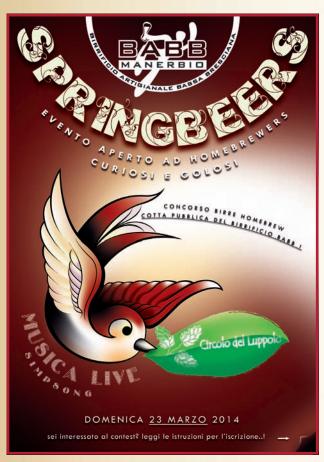
Domenica 11 Maggio: "UN PO DI BIRRA" gita sul Po a bordo della nave Stradivari con Kuaska e un carico di birrai e birre artigianali.

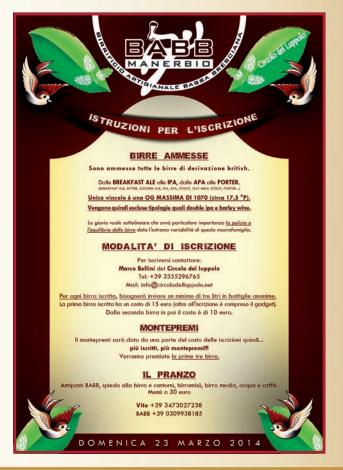
Giovedì 22 Maggio: Novità dalla Gran Bretagna: Beers, Fish & Chips!

Sabato 7 Giugno: "Festa del Luppolo": la festa delle feste!!!

Il sito di riferimento sempre aggiornato sulle ultime iniziative del Circolo è: www.circolodelluppolo.net.

Oltre a ringraziare l'Oste Moreno (Osteria Numero 2) per la sua enorme disponibilità, ringrazio tutti i soci che con la loro grande passione mantengono sano e vivo lo spirito del Circolo del Luppolo.









Specialty
Malting Company
96052 Bamberg - Germany

Importato e distribuito da

UBERTI srl
30122 Venezia
www.ubertive.com
www.weyermann.de

UN PER 100

Presidente: Conti Luca
Via Siboni 100 - 47122 Forlì FC
Email: info@unper100.it

www.unper100.it www.facebook.com/siboni100

L'associazione è formalmente nata nel 2013, ma di fatto operativa già da tempo: siamo circa una ventina di amici (età 30-40) che da anni si ritrova periodicamente nel nostro "Circolo" per festeggiare un compleanno, o semplicemente per stare insieme, fare due chiacchiere e bere (almeno) una birra, ovviamente artigianale (il percorso di conversione alla birra artigianale è stato lungo ed alcuni ancora non sono pienamente convinti... lavori in corso!!!).

Oltre che appassionati di birra, siamo anche homebrewers: da alcuni anni ci dilettiamo con pentole e fermentatori, dai kit all' all grain...

Nel 2012, il primo contatto con MoBI: alcuni di noi hanno partecipato al corso per homebrewers a S.Marino, docente Daniele Merli.

Nel 2013 abbiamo organizzato a Forlì, con MoBl, il corso "introduzione alla degustazione"

Il corso è stata l'occasione per conoscere altri homebrewers/appassionati della zona (Forlì, Cesena, Ravenna, Bologna..) e si è formato un bel gruppo (circa una trentina) con il quale in questi mesi abbia-



mo organizzato diversi eventi: cotta comune, serate di degustazione in diversi locali della zona, visite a birrifici artigianali e raccolta del luppolo, partecipazione al Villaggio della Birra, Rhex Rimini, "Beer Train" a Bologna, ecc.

Inoltre abbiamo partecipato alla fiera Mastro Birraio di Ferrara (novembre 2013) con uno stand homebrewer e ci stiamo organizzando per l'analoga manifestazione a Forlì a marzo 2014.

Siamo un'associazione di homebrewers e di appassionati di birra artigianale... e non solo: infatti ci interessano, anche altre ricchezze del nostro territorio, dalla piadina romagnola al sangiovese. Inoltre abbiamo anche una sezione motociclistica che ogni anno organizza un tour in moto con "pellegrinaggio" a qualche birrificio! Ad esempio nel 2011 Tour della Val D'Orcia e visita al Birrificio Olmaia

Abbiamo tanti progetti in testa, tanta carne al fuoco o meglio, tanta birra nei fermentatori!

Buona birra a tutti!





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

Abbiamo chiuso un 2013 per noi ricco di iniziative ed eventi con la partecipazione alla **39**ª edizione della **Fiera del Formaggio di Fossa DOP a Sogliano al Rubicone**; durata tre domeniche a cavallo tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre, con il nostro stand al centro della nuova area per i giovani, abbiamo accompagnato i vari concerti che si sono susseguiti riproponendo l'ormai consolidata formula de "La fossa de... l'aperitivo", aperitivo a tema per ogni domenica (prima birre del Regno Unito, poi la domenica delle italiane ed infine quella delle birre natalizie).

Ora è già tempo di pensare ad un **2014** in cui il nostro ambizioso obiettivo sarà quello di ampliare l'offerta di eventi ed iniziative ed aumentare il numero di simpatizzanti ed associati (attualmente contiamo già circa un centinaio di associati, un piccolo record considerando la nostra recentissima storia ed il piccolo paese da cui proveniamo).

Ci siamo così ritrovati una sera fredda e piovosa di fine gennaio con la prima assemblea del nuovo anno in cui, tra una pizza ed una degustazione e l'altra, abbiamo pianificato tutte le principali attività che abbiamo intenzione di organizzare.

Partiremo con la **festa del tesseramento** in programma **domenica 9 marzo** a Sogliano al Rubicone,



in cui come da tradizione abbiamo in programma un gustoso e ricco aperitivo a base di birre artigianali e prodotti locali, il tutto accompagnato da buona musica: sarà un occasione per rivedere tutti assieme i nostri vecchi associati ed una occasione per tutti coloro che vorranno entrare a far parte della nostra associazione culturale.

Stiamo allestendo anche un nuovo sito **www. lafossadelluppolo.it**, che si presenterà con una rinnovatissima veste grafica e tante sorprese.

Successivamente abbiamo in programma una serata di **degustazione alla cieca**, in collaborazione con un ristorante del centro storico di Sogliano al Rubicone e di **MoBi**, fissata per la serata di **mercoledì 26 marzo** (sul sito e i social network a breve inseriremo tutte le varie info per partecipare).

Durante il mese di aprile (presumibilmente un sabato) sarà la volta di un' uscita in bus con **visita ad un birrificio**, pranzo o cena e degustazioni varie; l'idea sarebbe quella di visitare il Birrificio Lambrate di Milano; anche qui appena possibile comunicheremo data precisa e meta.

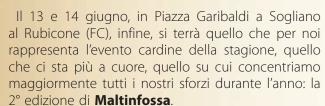
Per il **25 aprile** riconfermeremo la partecipazione al motoraduno **La Festa de Mùtor** che si tiene ogni anno a San Giovanni in Galilea (FC).



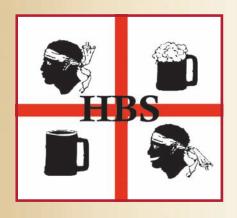
L'evento sarà accompagnato da varie band musicali che intratterranno il pubblico per tutta la serata in una piazza vestita a festa, con colori ed una scenografia unica.

Le grandi novità in programma per l'edizione 2014 saranno: la manifestazione si svilupperà in due giornate, venerdì e sabato dalle ore 18 fino a notte inoltrata; amplieremo l'offerta musicale con più concerti, presenza di prodotti tipici locali ad accompagnare il percorso birrario, proporremo laboratori seguiti da esperti del settore.

Che dire, per concludere invito tutti a seguirci attraverso il nostro sito ed i social network per rimanere aggiornati sugli eventi e sulle date ed infine, come direbbe il nostro vicepresidente: "La Fossa del Luppolo: un'associazione in continuo movimento!".



La Piazza Maltinfossa è un luogo di passaggio e di incontro all'interno della manifestazione "Ori di Sogliano" (notte bianca di Sogliano al Rubicone, http://www.oridisogliano.it/) dove vengono proposte birre artigianali attraverso un percorso di degustazioni attraverso vari stand di importanti birrifici italiani (lo scorso anno parteciparono 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).



HBSHOMEBREWERS SARDI

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

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it

ASSOCIAZIONE BREWLAB

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

info@brewlab.it - www.brewlab.it





LUPPULIA

Presidente: Francesco Masotti

Via Peppino Franco 11
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)
info@luppulia.it
www.luppulia.it

Eviteremmo volentieri di cominciare con il classico cappello introduttivo "ma che bel 2013 molto impegnato... ecco i nostri buoni propositi per il 2014"; impossibile però non raccontare l'epilogo del Campionato Luppulia 2013.

Campionato che, nelle sue tre tappe, ha visto partecipare 63 homebrewer ed oltre 100 birre, e si è concluso con un podio tutto pugliese: Vincenzo Capozzo, Adriano Lioce e Giuseppe Gesualdi (lucano e pugliese di adozione).

Tra competizione e voglia di mettersi in gioco, ogni tappa è stata occasione per scambiarsi opinioni, consigli, ricette e fare nuovi incontri ed amicizie in un'atmosfera sempre amichevole e cordiale. Insomma, un'esperienza da ripetere! Ed è per questo che già dal giorno dopo abbiamo cominciato a preparare la prima tappa del Campionato Luppulia 2014... e quest'anno si parte alla grande: la prima tappa, infatti, è organizzata in partnership con Eataly Bari, e vedrà una giuria ricca di degustatori e birrai riunirsi nella sala convegni del grande mercato del gusto sito alla fiera del Levante.

Ma questo sarà solo l'inizio dello scoppiettante 2014 (definirlo frizzante ci pareva troppo scontato), che vedrà Luppulia protagonista di una serie di appuntamenti legati al mondo della birra.

Già pronti con una serie di iniziative per la Settimana della Birra artigianale, in Primavera daremo invece il via



ai corsi di avvicinamento alla birra e all'homebrewing, durante i quali sarà presentata anche la seconda tappa del Campionato Luppulia. Prevista per fine Luglio, la tappa - inserita anche nel campionato MoBi - è quella di Triggianello, durante il Birranova Beer Fest. Il BBF è uno degli appuntamenti più attesi della Puglia birraia, e Luppulia non mancherà di esserne protagonista con un proprio spazio e l'impegno attivo dei soci nel corso della festa. Ed ecco, quindi, l'estate che ci porterà a conquistare le località balneari della nostra bella Puglia con un tour di presentazioni di birre e libri. Per il ritorno dell'autunno e quindi dell'inverno, prevediamo l'ultima tappa del Campionato, una possibile collaborazione con gli istituti professionali alberghieri, ed infine i festeggiamenti natalizi con un brindisi a base di birra.

Questa, comunque, resta solo una piccola panoramica dei tanti appuntamenti ed attività firmate Luppulia. L'associazione cresce di giorno in giorno, sia nel numero degli iscritti sia nell'impegno e nella divulgazione della cultura della birra artigianale. E con orgoglio ed emozione, al nascere di questo 2014 possiamo affermare di essere un'associazione di riferimento per gli appassionati della Puglia brassicola. Ma, ve lo assicuriamo, siamo solo all'inizio...

Per seguirci: **www.luppulia.it** - siamo anche su FB e su Twitter.



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

Inizio dell'anno all'insegna dell'homebrewing per la Compagnia: il corso di produzione fissato 16 febbraio è andato presto tutto esaurito, cosa che ci ha fatto decidere di fissare subito un secondo appuntamento



a breve distanza di tempo. Entrambi i Corsi sono tenuti all'interno della struttura del nuovo Mercato del Carmine, recentemente rinnovato e cornice molto interessante per questo genere di iniziative.









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 la prima parte del 2014 al momento di andare in stampa (febbraio 2014)

Quasi certamente altri se ne aggiungeranno, consigliamo quindi di consultare il nostro sito, sia il Calendario Eventi in home page che la sezione "Eventi". Ricordiamo inoltre i diversi eventi e manifestazioni organizzate dai Club associati a MoBI: potete trovarli sia nei siti delle associazioni stesse sia nel Calendario Eventi sopra citato.

FEBBRAIO 23	Concorso homebrewing Quinto Vicentino *
da FEBBRAIO a MARZO	Corso di cultura degustazione a Palermo (6 date)
da FEBBRAIO a MAGGIO	Corso Specialistico di degustazione a Parma (12 date)
MARZO 29	Corso homebrewing Mezzane di Sotto (VR)
APRILE	Presentazione Guida MoBl ai Locali Birrari Italiani
MAGGIO 17/18	Corso homebrewing Nembro (BG)
GIUGNO 8	Concorso homebrewing Massarosa (LU) *
21	Concorso homebrewing Cagliari *
LUGLIO	Concorso homebrewing Piozzo (CN) *

^{* (}prove valide per il Campionato Italiano Homebrewing 2014)