

MOBI MOVIMENTO BIRRA MOBI

INFORMAZIONI DI CULTURA BIRRARIA A CURA DI MOBI - MOVIMENTO BIRRARIO ITALIANO - APRILE 2016



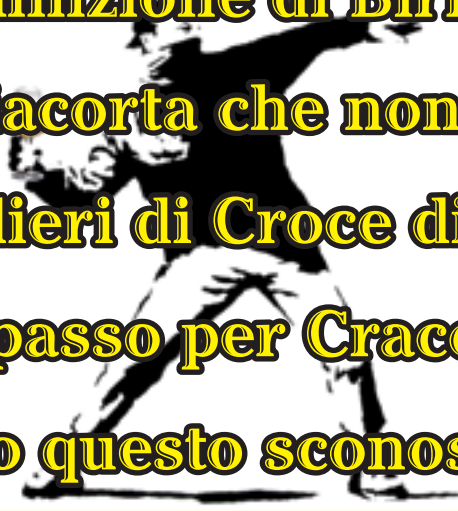
Verso una definizione di Birra Artigianale

La Franciacorta che non ti aspetti

I Cavalieri di Croce di Malto

A spasso per Cracovia

L'orzo questo sconosciuto



SOMMARIO

- 3** Ieri, oggi e domani
- 4** La birra artigianale alla camera dei deputati
- 9** La Franciacorta Brassicola che non t'aspetti
- 14** Cracovia breve incursione natalizia
- 17** Come si giudica la birra in un concorso
- 19** Birre italiane e straniere, artigianali e (semi)industriali degustate e giudicate dal "MOBI Tasting Team"
- 27** Croce di Malto: dentro al microbirrifico
- 32** L'orzo: un cereale unico... E non solo per noi!
- 35** Do more with less: la tecnica "no sparge"
- 37** Recensione psicanalitica della biografia di Lorenzo Dabove: "la birra non esiste"
- 39** Cucinare con la birra artigianale
- 41** Primo Concorso Europeo di Homebrewing
- 43** Club Affiliati a MoBI
- 47** Le grandi iniziative culturali di mobi

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



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

MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

*A cura dell'associazione MoBI
Movimento Birrario Italiano*

www.movimentobirra.it

Sede legale:
Via Bellini 11 - 20900 MONZA

Capo Redazione: Norberto Capriata
Massimo Faraggi
Corpo Redazionale: Angelo Jarrett
Daniela Riccardi
Davide Salsi
Erika Goffi
Gianriccardo Corbo
Paolo Celoria
Riccardo Tucci

Simonmattia Riva
Vanessa Alberti e Federico Viero

Hanno collaborato: Luca Madonna

Progetto Grafico e Stampa: Antica Tipografia Ligure
Via Luigi Canepa, 13 B-C r
c/o Complesso "La Rosata"
16165 Genova
Tel. 010 803146

Foto e immagini sono fornite dagli Autori degli articoli, salvo diversamente indicato in didascalia o nel testo.

Stampato a Genova nel maggio 2016

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

IERI, OGGI E DOMANI

a cura di Norberto Capriata

È passato poco più di un mese da Beer Attraction, l'ormai consueta manifestazione birraria (non solo) per addetti ai lavori. Congratulazioni, innanzitutto, a Birra Perugia che si è aggiudicato, a sorpresa ma fino a un certo punto, l'ambitissimo titolo di Birrificio dell'Anno, nel più importante concorso nazionale, Birra dell'Anno, superando in scioltezza mostri sacri come Birrifico Italiano, Baladin, Borgo, Ducato, etc, etc. Questa vittoria e le molte medaglie assegnate a nomi non (ancora) particolarmente famosi, non fanno che convincerci ulteriormente di come questa competizione riesca, ogni anno di più, a svolgere un ruolo di importante vetrina per produttori nuovi o in crescita; servizio utile sia per i birrifici stessi che per i consumatori. Noi di MOBI, oltre a partecipare con alcuni dei nostri membri alla Giuria del Concorso, siamo stati presenti alla manifestazione con un paio di seminari e con il nostro stand dove abbiamo potuto constatare, con piacere, un interesse niente affatto in calo sia verso il nostro amato prodotto che verso le attività, attuali e in divenire, della nostra associazione.

Abbiamo incontrato in particolare tanti appassionati provenienti dal Sud Italia o da zone comunque poco battute dalle correnti birrarie, notando grande passione e molta voglia di fare, organizzare, costruire e... bere.

Chi, come molti di noi, vive e frequenta soprattutto piazze come Roma, Milano, Firenze, etc. tende forse a maturare una visione un po' limitata e probabilmente fuorviante del fenomeno, registrando una ormai massiccia presenza di birrifici, locali e manifestazioni in tema, talvolta addirittura una certa sovrabbondanza e sovraesposizione. La realtà sul territorio, isole felici a parte, è molto diversa e c'è ancora molto da fare.

Meglio così. La nostra volontà va esattamente in questa direzione, abbiamo intenzione di allargare la nostra sfera di influenza (cioè: fare cose) proprio dove

c'è ancora poco ma si avvertono tante potenzialità.

Per fare ciò, ovviamente, non bastano qualche consigliere e alcuni membri eccellenti, abbiamo



Yvan De Baets testimonial di spicco

bisogno del supporto (reciproco) delle Associazioni locali dislocate sul territorio e, soprattutto, di voi soci. Fatevi sentire: chiedete, suggerite, proponete. E, soprattutto, proponetevi! Faremo di tutto per ascoltare e cercare di costruire qualcosa di nuovo, insieme. A proposito di novità. Già in questo numero della Rivista potete notare qualche piccolo cambiamento (e altri ne seguiranno): innanzitutto la presenza di nuovi collaboratori che, generosamente, si sono resi disponibili a contribuire alla stesura del nostro (a)periodico. Parte poi una richiestissima rubrica dedicata alla degustazione valutativa che si occuperà soprattutto di birre artigianali (ovviamente) ma che non trascurerà nemmeno qualche prodotto industriale o pseudo tale. Malgrado i tasters coinvolti siano tutti di provata esperienza (compreso il supersommelier Simonmattia Riva) non ci aspettiamo certo di dispensare la verità assoluta su quanto assaggeremo, ma piuttosto di riuscire a fornirvi qualche consiglio utile su cosa provare e qualche termine di paragone, qualora voleste cimentarvi voi stessi nella degustazione delle birre delle quali leggerete. La stessa scaletta della rivista dovrebbe, da qua in avanti, rimanere abbastanza costante. Oltre allo spazio sul tasting sarà composta da: un "argomento del mese" (oggi si parla della definizione di birra artigianale), un servizio su una realtà italiana e su una estera, la visita approfondita ad un microbirificio, un approfondimento tecnico sulle materie prime da parte del nostro agronomo di fiducia Riccardo, la consueta rubrica sull'hombrewing e le fantastiche ricette di Daniela Riccardi. E ovviamente lo spazio di Kuaska che su questo numero non è presente in prima persona (ma in un articolo dedicato al suo valido libro) ma dal prossimo inaugurerà una nuova rubrica a puntate dedicata alla tecnica di degustazione in tutte le sue fasi, che andrà a comporre, uscita dopo uscita, un documento straordinario e attesissimo da tutti gli appassionati. Alcuni numeri infine, saranno caratterizzati da un filo conduttore specifico che orienterà tutte le rubriche: il primo argomento che tratteremo, probabilmente già sul prossimo numero, saranno le maturazioni in legno e affini.

Che ne dite? Niente male, no? Vi aspettiamo puntuali e numerosi, nel frattempo... Prosit. ■



Il nostro stand a Beer Attraction

LA BIRRA ARTIGIANALE ALLA CAMERA DEI DEPUTATI

a cura di Norberto Capriata e Gianriccardo Corbo

È quasi fatta... Questa della definizione di Birra Artigianale sembrava destinata a diventare una di quelle tipiche questioni insolubili tipicamente italiane, come il Ponte di Messina o la viabilità sulla Salerno-Reggio Calabria. Invece, a metà Febbraio, un po' a sorpresa dopo anni di chiacchiere, elucubrazioni e incertezze al riguardo, la Commissione Agricoltura ha approvato un emendamento che definisce come "Artigianale" la birra non sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e microfiltrazione e prodotta da piccoli Birrifici Indipendenti. Birrifici che, prendendo spunto dalla direttiva Europea 92/83/CEE**, vengono individuati in base ad una produzione annua non superiore ai 200.000 hl (incluso quanto eventualmente prodotto per conto terzi), dall'essere indipendenti legalmente ed economicamente da altri birrifici e dal non utilizzare impianti altrui. E' ancora pre-

sto per cantare vittoria, manca il nullaosta del Senato, ma ormai pare quasi fatta. Alla fine la proposta di legge è risultata essere molto simile a quella che avevamo pensato e proposto come MOBI e che il Presidente Gianriccardo Corbo, in qualità di consulente/esperto, era andato a presentare in udienza alla Camera.

Vogliamo raccontarvi com'è andata.

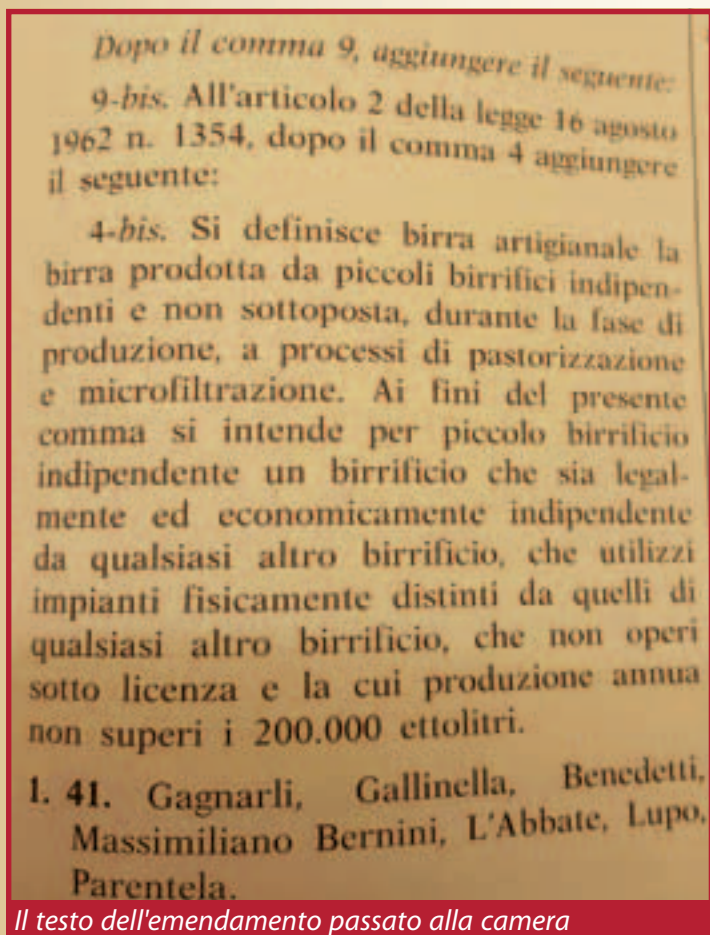
L'IMPORTANZA DI CHIAMARE LE COSE COL LORO NOME: VERSO UNA DEFINIZIONE DI BIRRA ARTIGIANALE

Innanzitutto iniziamo con lo sfatare la diceria secondo la quale quest'ossessione di scovare una definizione di "Birra Artigianale" sia una fisima tutta italiana.

Di recente, infatti, lo stesso Guardian, storico quotidiano inglese, ha pubblicato un articolo annunciando come, un gruppo di rilevanti birrifici UK, fosse pronto ad unirsi allo scopo di redigere proprio una definizione di "Craft Beer" atta a tutelare i piccoli birrifici indipendenti dai produttori industriali che sempre di più provano ad occultare alcuni propri prodotti dietro un alone di artigianalità. Il rischio per il "piccolo" produttore è che il consumatore, attratto soprattutto dai prezzi più bassi che l'industria può offrire, possa sempre più dirigere le proprie scelte verso un prodotto "pseudo-artigianale" piuttosto che scegliere la birra prodotta "dall'artigiano" stesso.

Sebbene da noi questo rischio abbia iniziato a palesarsi solo di recente, sono ormai parecchi anni che ci s'interroga circa la definizione di "Birra Artigianale", domandosi se sia possibile giungere ad una definizione unica e CHIARA che riesca ad orientare, facilmente e senza inganni o ambiguità, il consumatore nel distinguere le differenze del prodotto artigianale rispetto a quello industriale.

Negli ultimi mesi, forse perché spinti da un pericolo sempre più concreto o forse semplicemente perché i tempi erano maturi, i vari attori in gioco, hanno profuso un impegno via, via, maggiore imprimendo l'accelerazione definitiva alla discussione e giungendo finalmente (per quanto possibile) a districare la matassa. Tra questi "attori" spicca anche il nome di MOBI che, senza volersi attribuire meriti non propri e grazie



Il testo dell'emendamento passato alla camera

senz'altro al precedente lavoro di tanti altri (in particolare alcuni birrifici più o meno artigianali ed altre associazioni come Unionbirrai), ha però sicuramente avuto un ruolo critico nel catalizzare e concretizzare la questione e nell'indirizzare la definizione stessa suggerendone le basi e i punti cardine, sviscerandone gli aspetti più critici e facendo da tramite e da consulente principale verso la rappresentanza politica impegnata nel presentare la proposta (nello specifico la brava parlamentare del M5S Chiara Gagnarli, capace sia di ascoltare che di perorare con carattere le decisioni concordate senza farsi confondere da qualche informazione discutibile proveniente da fonti imprecise e, ciliatina sulla torta, decisamente più sexy della Boschi).

“Un birrificio è artigianale quando i suoi volumi produttivi annui si attestano sotto una certa soglia”.

Sarebbe un po' come dire che se si produce di meno allora il prodotto sarà migliore. Non è per forza vero! A parte poter facilmente dimostrare che non esiste una correlazione tra quantità di birra prodotta e la sua qualità, si pone il dilemma di identificare la soglia limite produttiva. Chi la definisce? In base a quali parametri? Ma di base, che senso avrebbe?

“Una birra artigianale è prodotta con ingredienti migliori rispetto ad una birra industriale”.

Se è vero che molte lager industriali stentano a farsi apprezzare da un punto di vista organolettico non



Chiara Gagnarli del M5S con degli attivisti

Non ci interessa però, sottolineare meriti o demeriti, nè chi abbia fatto cosa, ma piuttosto raccontare perché siamo contenti di questa definizione e soprattutto come ci si è arrivati, dato che, anche al nostro interno, inizialmente i dubbi e le perplessità a riguardo non erano poche. Anzi, diciamo che, trovare una definizione coerente ci sembrò fin da subito un'impresa impossibile. Eravamo, infatti, convinti che una soluzione al problema potesse passare soltanto attraverso l'individuazione di parametri chiari, facilmente valutabili e soprattutto rilevanti nell'ottica della differenziazione del prodotto. Ma quali? Finora i parametri presi maggiormente in considerazione da chi aveva provato a definire “la birra artigianale”, giravano intorno a vari ambiti più o meno condivisi e ad espressioni quali volumi produttivi, ingredienti impiegati, ecc. Nessuno di questi ci convinceva particolarmente.

è altresì vero che ciò sia dovuto sempre e solo alla scelta degli ingredienti. Molto spesso il malti utilizzati nell'industria sono di prima qualità e, fatto non così noto, sono ormai tanti i microbirrifici (anche italiani) che utilizzano con successo estratti di luppolo nelle loro birre. Per non parlare dei lieviti utilizzati nell'industria che spesso sono selezionatissimi e molto efficienti! Viene spesso mal visto l'impiego, da parte dell'industria, di mais o riso ma ci sono ottimi esempi di stili birrari prodotti tra i microbirrifici (e.g. cream ale) che ne prevedono l'utilizzo. La qualità delle materie prime è fondamentale in birrificazione ma non è assolutamente detto che una birra prodotta con buone materie prime alla fine sarà sicuramente una buona birra. E' la qualità degli impianti, l'esperienza del birraio e soprattutto la tipologia di prodotto che si vuol creare a fare la differenza.

“La birra in lattina è industriale”.

Ormai anche la lattina è stata sdoganata e, complice l'attività pionieristica di molti birrifici USA, non è affatto difficile trovare birre in lattina attribuibili al segmento artigianale sugli scaffali dei beershop. La lattina sarà poco “romantica” rispetto alla bottiglia, ma è spesso un miglior contenitore rispetto al vetro.

“La birra artigianale non è pastorizzata e filtrata”.

Forse non è noto ai più ma la filtrazione è pratica alquanto diffusa in molti micro (non tanto tra gli italiani in verità). A dirla tutta in molti casi una filtrazione non spintissima favorisce la stabilità del prodotto nel tempo a tutto vantaggio della longevità della birra. Diverso è il caso della pastorizzazione, pratica diffusa quasi esclusivamente tra i birrifici industriali, che è conclamato diminuisca le qualità organolettiche della birra. Ma a quel punto perché non riportare in etichetta semplicemente “birra non pastorizzata”?

Ok, giunti a questo punto avevamo identificato parecchie ragioni secondo le quali non ci sembrava possibile coniare una definizione di birra artigianale né catalogare il prodotto birra nelle 2 diverse sottintese categorie: Industriale e artigianale.

Tutte le osservazioni precedenti, ammettiamolo, erano piuttosto convincenti ma, come sempre accade, lo erano a partire da un'ipotesi di partenza.

Ovverosia che il sinonimo “artigianale” dovesse servire ad identificare una birra “buona” o di qualità, qualunque essa fosse, e con Industriale una birra scadente dal punto di vista puramente organolettico e/o degustativo.

Partendo da questi presupposti la distinzione risultava effettivamente ardua, per una manifesta impossibilità di isolare dei parametri univoci atti a catalogare precisamente i 2 prodotti.

Niente al mondo, infatti, almeno idealmente, impedirebbe ad una grande industria di essere in grado di creare ottimi prodotti, all'altezza dei migliori sul mercato, qualora decidesse di puntare in tale direzione (attualmente non gli conviene, non del tutto almeno, ma questo è un altro discorso), come niente, sempre idealmente, potrebbe impedire ad un piccolo micro-birificio di investire e aumentare vertiginosamente i volumi e le modalità di produzione mantenendo la qualità di partenza.

Gli unici parametri oggettivi per distinguere un prodotto tipicamente industriale da uno artigianale si possono individuare nella pastorizzazione e nella microfiltrazione (ipotesi abbastanza riconosciuta e condivisa nell'ambiente) ma è pur vero che qualora un produttore riuscisse in qualche modo a gestire entrambi i processi mantenendo la qualità del prodotto si ricadrebbe nell'assunto iniziale.

Ci riflettemmo ancora un po' e provammo quindi ad analizzare il problema da un'altra angolazione e ad estrapolare alcune osservazioni relative ad aspetti,

forse “collaterali” ma non per questo meno importanti, del discorso:

Innanzitutto, guardandosi intorno, bisognava riconoscere che il termine “birra artigianale” esisteva da anni e si era ormai ben radicato nell'immaginario comune assolvendo al compito di distinguere, pur con molti limiti e ambiguità, due tipologie di prodotto caratterizzate, almeno nella maggior parte dei casi e con qualche limitata sovrapposizione, da caratteristiche gustative effettivamente piuttosto diverse.

Gli appassionati duri e puri, le associazioni e i microbirrifici stessi, avrebbero potuto anche impuntarsi, convinte che la distinzione di cui sopra in realtà non esisteva, o meglio, fosse indefinibile, ma la gente “comune” (leggi bevitori meno esperti) avrebbero comunque continuato ad usarla, indipendentemente da questa scelta. Anzi avrebbe continuato a farne uso attribuendole un significato erroneo tanto più la distinzione tra i 2 mondi fosse rimasta indefinita.

Guardando ad un futuro prossimo, visto che, indipendentemente dalla posizione che le associazioni e i micro avessero assunto, il binomio artigianale/industriale avrebbe continuato a sussistere, abbiamo immaginato che prima o poi qualcuno si sarebbe preso infine la briga di sbrogliare la matassa.

E' facile pensare che se non fosse stata un'entità legata al mondo dei piccoli produttori (vedi associazioni tipo MOBI o simili) avrebbe potuto farlo qualcuno legato alle grandi aziende.

Facile anche prevedere che la definizione di costoro, lungi dal risolvere le ambiguità che ci avevano finora bloccato, sarebbe stata molto probabilmente molto più lacunosa e magari “ammaestrata” di qualsiasi proposta avremmo potuto coniare “noi” nel frattempo.

Si sarebbe rischiato quindi di avere sugli stessi scaffali prodotti estremamente diversi in costo e qualità ma con la stessa dicitura “birra artigianale”: questa sarebbe stata la pietra tombale di qualsiasi tentativo di fare chiarezza sulle differenze qualitative dei due approcci e anche di stabilire delle norme che “costringessero” chi volesse fare un certo tipo di prodotto a mantenere degli standard produttivi/qualitativi.

Ripensando il dilemma da questo punto di vista abbiamo quindi concordato sull'effettiva utilità di coniare una definizione chiara e definitiva di “birra artigianale (italiana)”.

Ma, come dicevamo, trovare dei parametri oggettivi per giungere al risultato, ci sembrava praticamente impossibile, o meglio, risultava impossibile partendo dal presupposto che la nostra definizione dovesse essere in grado di distinguere in modo assoluto le birre “buone” (artigianali) da quelle “cattive” (industriali).

Ma non era questo ciò che ci si aspettava da noi (e con noi intendo non tanto MOBI ma tutti quelli che amano questa bevanda), ci si aspettava invece che trovassimo un modo chiaro e onesto per descrivere due tipologie di prodotto, o meglio, due modalità di

avvicinare la produzione della birra, in buona parte dei casi oggettivamente differenti.

Per provare ad uscire dall'empasse provammo a porre alcune condizioni al contorno alternative:

Innanzitutto una definizione non avrebbe mai potuto (come nessuna definizione di nessun genere) soddisfare il 100% dei casi, qualche prodotto meritevole sarebbe rimasto fuori e qualcuno meno interessante inglobato. E' la vita. E comunque una birra di qualità sarebbe rimasta valida e avrebbe mantenuto i suoi estimatori anche senza il bollino di "artigianale", come pure una birra scarsa lo sarebbe rimasta indipendentemente dalla nomina.

Invece di fissarci sulla (falsa) associazione - birra artigianale = birra buona - avremmo dovuto provare a riflettere su quali fossero le reali caratteristiche (non solo produttive) del prodotto.

Bisognava infine abbandonare il presupposto che una definizione dovesse in qualche modo tutelare i produttori ma provare invece a pensare che il nostro obiettivo dovesse essere il consumatore (d'altronde il nostro stesso mandato era lì ad imporcelo).

Partendo da questi presupposti, quali avrebbero dovuto essere, allora, gli elementi fondamentali di una definizione di birra artigianale?

A nostro parere i seguenti:

Una birra artigianale è una birra non pastorizzata e non microfiltrata.

Punto.

Non è vero nel 100% dei casi? Non sarà vero in futuro?

Amen. Per ora è comunque una supposizione che riguarda il 99% dei prodotti che vogliamo effettivamente prendere in considerazione.

Una birra artigianale è un prodotto in evoluzione che ha bisogno di una cura nella distribuzione e nella conservazione e che va consumata entro certi periodi di tempo ben precisi (molto presto alcune tipologie, più tardi altre, ma comunque in periodi piuttosto

prevedibili e identificabili).

Se un produttore vuole che il suo prodotto possa avvalersi di questa dicitura è tenuto a comportarsi di conseguenza, sia per quanto riguarda le modalità di distribuzione e conservazione che per le informazioni verso il consumatore.

Infine un microbirrificio ha dimensioni produttive "limitate", ben diverse da quelle dell'industria.

Qua si entrava in un terreno un po' scivoloso, è vero, infatti, che potenzialmente anche con impianti immensi si può produrre ottima birra con caratteristiche artigianali; è altresì vero però che fra il più grande impianto "micro" italiano e gli impianti industriali c'è un divario enorme e che tutto sommato, causa o effetto che sia, tali dimensionamenti rappresentano parametri abbastanza concreti nel distinguere (almeno attualmente), i due mondi, ed è abbastanza difficile immaginarsi che uno dei nostri micro possa arrivare anche solo ad avvicinarsi a certi volumi (perlomeno senza cambiare tipologia di prodotto).

Bastavano, ci accorgemmo, queste poche ipotesi per riuscire ad inglobare la stragrande maggioranza dei casi. Certo, sarebbe stato bello provare ad associare all'idea di artigianale anche concetti "edificanti" come l'approccio creativo/personale al prodotto o perché no, l'attenzione alla tradizione, all'innovazione, all'ambiente, alla clientela e alle risorse lavorative. Ma si sarebbe andati troppo sul filosofico in un contesto che imponeva invece molta concretezza.

Insomma, la quadratura del cerchio era impossibile ma qualche parametro utile per arrivare al risultato l'avevamo e qualche altro, pensandoci bene, sarebbe venuto fuori; riuscire nell'intento avrebbe potuto avere sicuramente (o sperabilmente) qualche aspetto positivo sia per il movimento che per la tutela dei consumatori o perlomeno avrebbe potuto fungere da possibile deterrente per qualche rischio futuro.

Valeva la pena provarci. ■

UBERTI

www.ubertive.com



**Specialty
Malting Company
96052 Bamberg - Germany**

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

LA FRANCIACORTA BRASSICOLA CHE NON T'ASPETTI

a cura di Erika Goffi-Franciacorta Taste&Visit

Il panorama che si apre lasciandosi alle spalle il casello di Rovato (*arrivando dalla Milano-Venezia*), in direzione Iseo, è a dir poco "pittoresco". Le dolci colline che accarezzano la sponda meridionale del Lago d'Iseo, abbracciano in un na-

birrario in crescita e l'interesse che si sta sviluppando attorno ad esso, fiorisce sempre più.

Diversi gli eventi che da qualche anno vengono organizzati per la promozione della birra artigianale: manifestazioni che permettono di dare risalto ad un



turale "anfiteatro" distese di vigneti, punteggiate da antiche dimore, monasteri, abbazie e castelli.

Siamo in Franciacorta, Terra di storiche e moderne cantine che producono vini di pregio internazionale.

Sono ogni anno sempre di più gli appassionati di turismo enogastronomico che scoprono e riscoprono il piacere del buon vino, legato alla possibilità di visitare antichi siti culturali ed artistici, praticando sport all'aria aperta, quali il nord walking attraverso i vigneti di Chardonnay o l'eno-cicloturismo con tappe nelle varie cantine.

Dopo aver a lungo vagabondato in giro per l'Europa, sono anch'io, franciacortina DOC (*o dovrei meglio dire DOCG!*) tornata da ormai più di un anno a questa parte, ad apprezzare le risorse della mia Terra, quelle risorse legate ad un settore di cui si sente poco spesso parlare: il mondo brassicolo franciacortino.

Ebbene sì! La Franciacorta ha anche un patrimonio

territorio già ricco di attrattive turistiche, con il valore aggiunto di far conoscere le produzioni brassicole locali; se per partecipare a questi eventi è necessario attendere solitamente il periodo primaverile/estivo, per fare un "tour brassicolo" in Franciacorta è invece sempre il momento giusto, ed io sarò ben lieta di accompagnarvi in questo viaggio!

Da buona operatrice turistica quale sono, nonché grande appassionata delle buone birre di produzione artigianale, vorrei proporvi un itinerario alla scoperta del panorama birrario franciacortino.

Vi basterà avere un week end libero, una buona dose di curiosità e... tanta sete!

BIRRIFICIO CURTENSE

Il consiglio è di uscire al casello di Rovato, (autostrada A4) perché rappresenta senz'altro la via più comoda per arrivare in Franciacorta.

Procedendo in direzione Iseo per circa 7-8 km, raggiungiamo Torbiato, frazione di Adro; lasciando la strada principale, imbocchiamo una strada interna più calma che attraversa paesaggi collinari e vigneti ed in pochi minuti ci porta a Monterotondo, frazione di Passirano.



All'interno del Birrificio Curtense

Seguendo la strada, arriviamo direttamente alla nostra prima tappa: il **Birrificio Curtense**, siamo in **Via Cadorna** al civico 42.

Devo ammetterlo la segnaletica non è ben evidente, ma il simbolo della brescianissima "Leonessa" dipinta sull'esterno del birrificio, non può che darci conferma di essere arrivati nel posto giusto!

La piccola realtà gestita da due giovanotti franciacortini, Matteo e Christian, è presente sul mercato dal 2011, quando da pentole e pentoloni per homebrewing, i due amici hanno fatto il grande passo di aprire un microbirrificio.

I sacrifici non sono stati pochi: inizialmente un doppio lavoro per Matteo, la **"Mente Commerciale"** della coppia, che nei ritagli di tempo dalla sua occupazione principale, supporta fedelmente Christian, il **"Braccio"**, il Mastro Birraio, che tra una cotta e l'altra, ama sorseggiare una fresca Imperial Stout di Samuel Smith (*sua birra preferita n.d.r.*)

Le soddisfazioni per questi due **"gnari"** non si sono fatte attendere a lungo: la loro **"Brixia Lager"** è stata premiata al Beer Attraction di Rimini nel 2015 nella categoria Italian Lager e ha ottenuto la medaglia di bronzo al Brussels Beer Challenge lo scorso novembre. L'anno precedente era toccato invece alla Brixia Nera guadagnarsi una medaglia d'oro da parte di Unionbirrari nella categoria birre scure a bassa fermentazione.

Le birre "standard" in produzione (Brixia Lager, Brixia Nera, Brixia Rossa) sono stagionalmente affiancate da birre prodotte con ingredienti locali quale la lavanda

di Coccaglio, il mais nero di Gorzone, le castagne di Pisogne e le ciliegie di Polaveno.

L'ambiente del birrificio è molto informale: fare aperitivo o merenda a suon di pane & salame bresciano ed ovviamente birra artigianale, è diventato un must da queste parti!

BIRRFICIO BADEF

Riprendendo la strada in direzione Ospitaletto, attraversiamo paesaggi rurali ed arriviamo a Passirano, antico borgo medioevale, che custodisce ancora oggi gelosamente un castello ed alcune ville del XVI secolo.

Come i confinanti comuni, anche a Passirano l'offerta enogastronomica è molto ricca, ma noi restiamo fedeli al nostro **"tour a tutta birra"** e facciamo tappa-aperitivo in un altro importante riferimento nel panorama brassicolo franciacortino: il **Birrificio BAdEf**, il cui acronimo sta appunto per "Birrificio Artigianale della Franciacorta".

Frutto della grande passione comune di due amici per le buone birre a bassa fermentazione, (*a cui è liberamente ispirata gran parte della produzione attuale*), il BAdEf nasce come coronamento di un sogno a lungo inseguito. Dopo tante cotte fatte in casa ed un periodo formativo al fianco di professionisti del settore brassicolo, nel settembre 2010 Sergio e Giordano riescono finalmente a dare



un nome alla loro prima creazione: la Klara, che sarà la prima di una lunga e fortunata serie di prodotti attualmente disponibili in diversi ristoranti, bar e manifestazioni sul territorio bresciano e nazionale.

La sfida che i due amici si sono posti è molto ambiziosa: produrre birre di alta qualità, a bassa fermentazione, che possano soddisfare anche i palati più esigenti.

Giordano ed il suo braccio destro Michele, si divertono a comporre le loro creazioni, utilizzando per lo più luppoli nobili tedeschi e malti chiari, per ottenere prodotti non estremamente complessi ed apprezzabili da tutti.

Grandi le soddisfazioni raccolte nel corso degli anni, che hanno visto il birrificio crescere in tutti i sensi: durante l'evento dell'estate 2016 *"The Floating Piers"*, l'installazione artistica ideata da Christo (*l'eccellente artista statunitense*), il BadeF "sbarcherà" in esclusiva a Montisola per dissetare con le proprie birre tutti i curiosi che (*ci auguriamo*) verranno da tutto il mondo per camminare sulle acque del Sebino.

È prevista invece entro l'inizio della primavera, l'apertura della nuova sede: l'esigenza produttiva è arrivata al punto tale da portare alla decisione di aprire un nuovo birrificio con vendita al dettaglio, area degustazione e brew pub annesso in località Rodengo Saiano, in Via Marocco.

La produzione e la piccola parte mescita si trovano per ora in *località Passirano, in Via Fratelli Rosselli 5*, sede storica del Birrificio.

Per iniziare una nuova giornata e far riprendere lo stomaco da qualche birretta di troppo, potrete distendervi con un po' di sano shopping (*ammesso che esista davvero qualcuno che trovi il "fare acquisti" un'attività rilassante!!*) al Franciacorta Outlet Village: volenti o dolenti, la nostra prossima tappa è proprio da queste parti, ed il passaggio attraverso il "villaggio dello shopping franciacortino" è obbligato!

BIRRIFICIO PORTA BRUCIATA

È l'ultimo nato nella famiglia dei birrifici franciacortini, ma si sta già distinguendo per la determinazione dei suoi fondatori: Marco e sua moglie vogliono



promuovere la birra artigianale di qualità e dagli esperimenti da "homebrewers" vogliono stare alla larga.

Un passato al fianco del Mastro Birraio del Birrificio Rurale (da cui ha appreso i segreti tecnici di produzione) ed un futuro ricco di progetti: Marco vuole restare fedele alle birre ad alta fermentazione, inserendo nella propria produzione un American Pale ale in cui potersi sbizzarrire usando diverse varietà di luppolo.

Lo stile di produzione del **Porta Bruciata** è un crocevia tra la tradizione inglese e l'innovazione made in USA: ales rifermentate in bottiglia con forti note aromatiche, caratterizzate da una generosa luppolatura, spesso fatta secondo la tecnica del dry hopping.

Cinque le birre all'attivo che per ora sono in vendita solo in un paio di locali della Provincia; anche sulla distribuzione della propria birra Marco ha le idee chiare: solo canali e distributori selezionati, la qualità della sua birra prima di tutto.

Il birrificio ha dimensioni modeste: alla contenuta area di produzione, si affianca una piccola zona di vendita al dettaglio, con possibilità di assaggio dei prodotti disponibili.

Non ci sono volutamente tavoli e sedie perché i proprietari vogliono rimanere fedeli al loro obiettivo principale: dedicare tutte le proprie energie alla produzione della loro birra.

Ci troviamo in località *Rodengo Saiano, in Via Industriale 16*, nelle immediate vicinanze dell'Outlet Franciacorta.



Se la visita al Porta Bruciata vi ha aperto lo stomaco, non vi preoccupate: ci spostiamo verso il Lago d'Iseo, dove trovare un'osteria tipica con specialità a base di pesce di lago o qualsiasi altra prelibatezza della cucina bresciana, non sarà davvero difficile.

Il mio consiglio è quello di non abbuffarsi troppo, perché i punti d'interesse culturale e naturalistico attorno al lago d'Iseo sono davvero molti, e sarebbe un peccato arrivare fino a qui e perderseli!

Iseo è sicuramente la località della Franciacorta che più cattura l'interesse di chi viene in visita nel nostro territorio: impossibile non rimanere affascinati dall'antico borgo o lasciarsi coinvolgere dalla "movida iseana" che brulica dalle prime ore del tramonto sul Lungolago Marconi.

Sono, infatti, numerosi i locali diurni e notturni presenti ad Iseo centro che trattano birre più o meno note, commerciali ed artigianali, di produzione propria e non, spesso associate ad una proposta gastronomica, dove la birra finisce per aver un ruolo marginale. Il mio interesse e la mia attenzione cadono **però** su un locale che fa la differenza.

MOSKITO ROCK N' ROLL BAR

Leggermente fuori dal centro storico, in una zona piuttosto commerciale (*siamo in Via Ninfea 94*), si trova il "Moskito": interessante punto di riferimento per gli **A**mantici delle birre di qualità (*la A non è maiuscola per caso*).

Da 9 anni ormai, Giovanni ed il suo staff accolgono homebrewers, "beer geeks" o semplici bevitori di birra da tutta la provincia, che trovano dietro all'originale bancone di legno a forma di chitarra, lungo ben 12 metri, non soltanto un ampio assortimento di prodotti, ma soprattutto la grande passione di un publican che sceglie le proprie birre una per una.

Tre i frigoriferi per le birre in bottiglie, 120 le referenze totali presenti, 10 spine a rotazione settimanale: Giovanni ama le birre in maniera assoluta e vuole per questo lasciare ampio spazio ai diversi stili birrari.

La scelta di proporre e raccontare birra di qualità passa anche per l'assenza di vino o altri alcolici nel locale (ad eccezione di qualche drink "*livener*" richiesto di tanto in tanto dai clienti per "*staccare*" tra una birra e l'altra).



Il bancone del Moskito

La grande musica rock è l'altro protagonista assoluto del Moskito: diverse le serate live organizzate nel locale ed immancabile è il sottofondo con i grandi

miti del rock moderno e old school.

Che siate neofiti, amanti o professionisti della birra, questa sarà l'unica "*zanzara*" con cui avrete piacere a passare le vostre afose notti d'estate o le nebbiose serate d'inverno bresciano.

Fare tardi al bar di Giovanni o in giro per i locali d'Iseo è davvero un gioco da ragazzi... forse un po' meno gestire "*l'hangover*" del giorno dopo!!

Una bella passeggiata nella *Riserva Naturale delle Torbiere del Sebino* è un importante aiuto per smaltire qualche birretta di troppo della sera precedente, prima di rimettersi in viaggio.

Tornando verso il casello di Palazzolo, dell'autostrada A4, la tappa è d'obbligo per un'ultima birretta prima del rientro.

TRECENTO CAFÉ-CRAFT BEER

Capriolo è uno di quei paesi che può lasciare indifferenti ad un primo impatto: è un punto d'incrocio tra la provincia di Bergamo e Brescia, molto spesso non menzionato tra le attrattive turistiche della zona.

Numerose sono invece le testimonianze storiche che confermano l'importanza di questa cittadina, confine occidentale della Franciacorta, che ha a lungo ricoperto un significativo ruolo difensivo grazie alla sua posizione dominante sulla Valcalepio, sulla zona collinare di Paratico e sull'accidentata pianura di Palazzolo sull'Oglio.

L'antico castello, stimato essere uno dei più antichi costruiti in zona, dal 1800 Monastero delle Suore Orsoline, domina dalla collina l'antico borgo, dove ancora sono presenti maestosi palazzi e dimore storiche, molti dei quali trasformati in cantine per la produzione del Franciacorta.

Fedele allo "*spirito*" del paese che lo ospita, il **Trecento Café** è quel bar che non ti aspetti: sono ancora in pochi a parlarne, perché non è appariscente e non è uno di quei locali chic da "movida bresciana", ma una volta varcato l'ingresso, vi stupirà.

L'ambiente è semplice, curato, non dispersivo, senza "*fronzoli*", ma con

un messaggio preciso e lampante: qui si beve birra, birra artigianale!

Fabiano, il titolare e publican del locale, ha fatto

della "birra artigianale" il suo leitmotiv: sono al momento 4 le birre alla spina disponibili a rotazione, e diverse le etichette italiane e straniere di birre in bottiglia sempre in fresca e pronte al consumo!

Costante é l'impegno che il "*padrone di casa*", sempre informato sulle ultime tendenze, mette nel diffondere una corretta informazione sui prodotti

Prima di lasciarvi rientrare a casa, vorrei sottolineare che i birrifici ed i locali menzionati sono quelli che appartengono alla zona geografica della Franciacorta: la situazione birraria bresciana è ben più ampia e diverse sono le importanti realtà di provincia che non ho menzionato perché situate al di fuori dei confini franciacortini.



Colpo d'occhio nel Trecento Café

presenti nel suo locale e quelli che suscitano la curiosità dei suoi clienti.

Grande é l'interesse di Fabiano nell'organizzazione di eventi e serate legati alla promozione della cultura birraria, che trovano al Trecento café-Craft Beer terreno fertile dove poter svilupparsi al meglio.

Tante le novità ed i progetti a cui Fabiano sta lavorando, ma sui quali mantiene un atteggiamento "riservato/scaramantico": difficile farlo sbottonare, a meno che non gli si metta davanti una buona birra... in quel caso diventa un fiume in piena e diventa difficile trattenere il suo entusiasmo!

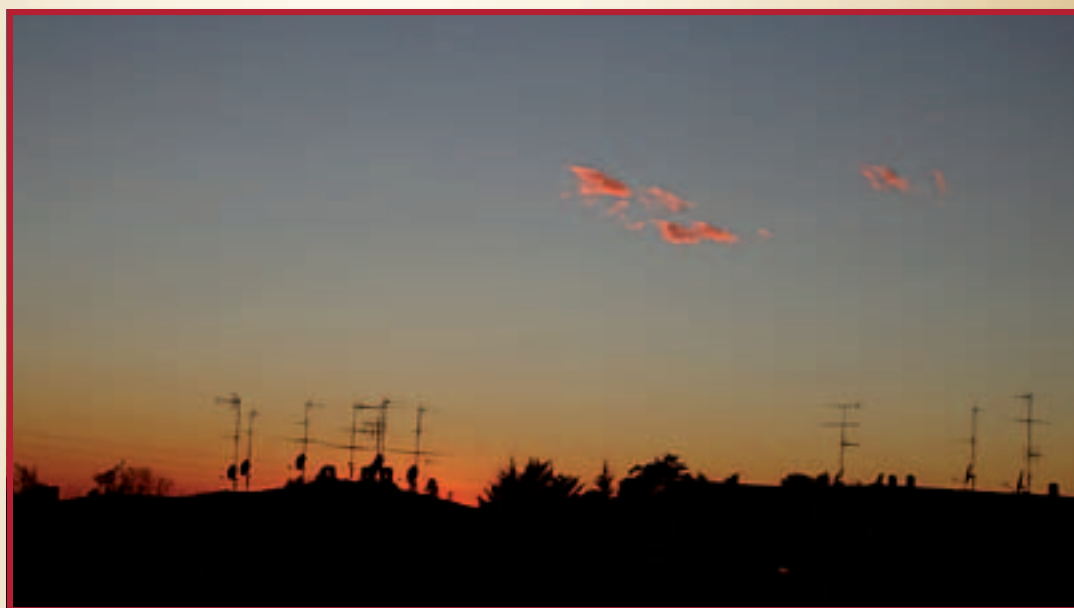
Punto di riferimento in una parte della Franciacorta, *ahinoi*, per ora "povera" di realtà brassicole, il bar di Fabiano é la casa di tutti quelli che la birra la producono, la amano o iniziano a conoscerla; ideale punto d'incontro per trascorrere serate "*old school*", all'insegna di quattro chiacchiere con gli amici e della buona birra artigianale, senza altre distrazioni.

E' inoltre con grande orgoglio ed entusiasmo che segnalo un'altra piccola realtà franciacortina attualmente in fase di sviluppo, che sta lavorando per entrare in via ufficiale nel mondo artigianale della nostra zona: il **Bar Villaggio** in **Via San Pietro 41** a Coccaglio, che da qualche mese a questa parte ha integrato la

propria offerta di birre estere (*etichette per lo più commerciali*) con birre artigianali italiane ed estere, grazie anche all'interessante collaborazione che mi ha visto coinvolta in prima persona con i gestori Katia & Dario, mirata alla diffusione di concetti base di "cultura birraria". Hop hop guys!Avanti così!

Il sole é pronto per calare dietro le dolci colline della Franciacorta ed il week end birrario volge al termine...Non mi resta che augurarvi buon rientro e darvi appuntamento davanti ad una vera birra...

In Franciacorta of course! Cheers! ■



CRACOVIA

BREVE INCURSIONE NATALIZIA

a cura di *La strana coppia (Vanessa e Federico)*

Ci eravamo già recati in Polonia per il Warszawski Festival Piwa a Varsavia ad aprile 2015 e la città e la sua gente amichevole erano state una piacevole sorpresa. Abbiamo quindi deciso di tornare in terra polacca per qualche giorno tra il Natale e Capodanno per andare alla scoperta di Cracovia. La leggenda vuole che il nome della città derivi da Krakus, il nome del calzolaio che uccise il drago che viveva nella grotta della collina di Wawel che lo rese capo di quel piccolo villaggio che si sviluppò e divenne la città di oggi. Cracovia, che fu ricostruita nel 1241 dopo che i tatarsi la rasero al suolo, è una bella città e passeggiare nelle vie del centro che si diramano dalla piazza principale è molto gradevole e rilassante. Nella città vecchia, Stare Miasto, si concentrano molte delle dimore storiche e delle chiese nonché la maggior parte dei locali. Tutti i pub nella città vecchia sono raggiungibili con una breve camminata dal centro e potrete passare da un posto all'altro senza problemi. Dal punto di vista gastronomico, Cracovia offre molti ristoranti che soddisfanno tutti i gusti e le tasche. Non avrete problemi a trovare un buon ristorante, ma per un pranzo tipico potete optare per i bar mleczny, letteralmente "milk bar", diventati famosi negli anni dopo la guerra per servire cibo economico. Il menù in genere è appeso alla parete e se siete fortunati, è anche in inglese, e lo stile è quello di una mensa, si va alla finestrella e si ordina alla signora che vi chiamerà quando sarà pronto.

La Polonia sta vivendo una vera e propria rinascita birraia, nuovi birrifici sono nati tra il 2011 e il 2015 e anche alcuni pub hanno aperto nell'ultimo anno sia a Cracovia che a Varsavia. Inoltre, la riscoperta dello stile Grodziskie ormai dimenticato ha alimentato la curiosità nei confronti della Polonia come meta cultural-birraia. Purtroppo però è stato praticamente impossibile trovare una Grodziskie nella tap list dei locali da noi visitati. Pochi birrifici hanno in produzione questo stile, anche se qualche esempio abbiamo avuto modo di testarlo durante il Warszawski Festival Piwa. Il mercato è praticamente monopolizzato dall'America, le spine straripano di IPA, APA, IIPA, DIPA, che con tutte le loro possibili varianti la fanno

da padroni con risultati a volte interessanti a volte molto discutibili. Non manca mai qualche linea con Imperial stout e/o Baltic porter. La nota positiva è il prezzo praticamente uguale in tutti i pub: 10-12 zloty per una pinta americana (ovviamente), circa 2,5 euro.

Iniziamo il nostro giro nella città vecchia, Stare Miasto, dichiarata patrimonio UNESCO nel 1978. La piazza del Mercato principale, Rynek Główny, è una piazza quadrata molto ampia dove si trova il Fondaco del Tessuto, Sukiennice, un palazzo rinascimentale che praticamente divide la piazza medievale più grande d'Europa in due. Il Palazzo del tessuto era il centro del commercio di Cracovia ed è nato come copertura per i banchi dei mercanti. Nello spazio interno ci sono ancora bancarelle di souvenir vari mentre al primo piano si trova un museo sulla pittura polacca del XIX secolo. Se capitate nel periodo natalizio, troverete la piazza piena di banchetti che vendono diverse cibarie salate o dolci da mangiare condividendo i tavoli allestiti e guardando il via vai di carrozze bianche trainate da cavalli che portano in giro i turisti. Da un lato della piazza si trova la chiesa di Santa Maria, Kosciol Mariachi, dalle caratteristiche torri di diversa altezza. Sulla torre più alta una tromba suona ogni ora una melodia, l'Hejnal, il cui suono viene interrotto bruscamente in ricordo, secondo la leggenda, di un trombetta che mentre suonava



venne ferito alla gola da una freccia nemica e morì. Dietro la chiesa di Santa Maria si trova la piccola chiesa trecentesca di Santa Barbara, Kosciol Sw Barbary. Costeggiando la Kosciol Mariachi e prendendo Tomaszka si possono trovare diversi locali tra cui la House of Beer e il Beer Gallery Luxury. Il primo è un pub distribuito su due piani con due tap list differenti di una decina di spine ciascuna. Il locale è abbastanza ampio con una parete di bottiglie dietro al bancone e molti boccali esposti nelle vetrinette lungo le pareti della stanza centrale, è sempre abbastanza affollato ed offre anche un'ampia selezione di birre in bottiglia. Qui abbiamo visto servire la birra calda, grzane piwo, che prevede l'aggiunta alla birra riscaldata di sciroppo di zenzero, chiodi di garofano, cannella e altre spezie, una specialità per i più temerari. Il secondo si chiama Beer Gallery Luxury ed è un pub della serie Beer Gallery, ce ne sono tre in città, dedicato alle birre belghe come si può facilmente capire dalle diverse insegne in vetrina di note marche trappiste.

Dalla piazza centrale si può percorrere Florianska, una delle vie principali dello shopping, che unisce la piazza principale con il Barbakan, un bastione del XV secolo tra i meglio conservati in Europa. Su Florianska si trova Viva la Pinta, il pub che il birrificio La Pinta ha aperto nel 2014 e a cui si accede tramite un piccolo cortile interno. Viva la Pinta propone una selezione di 14 spine divise equamente tra la loro produzione e altri birrifici polacchi. Una delle nostre scelte è stata la Atak Chmielu, tradotto Hop Attack, uno dei loro cavalli da battaglia, AIPA con Citra, Simcoe, Cascade e Amarillo. Purtroppo la presenza di diacetile non ci ha permesso di andare oltre il terzo sorso. Dall'altro lato della piazza principale si trova la torre Wieza Ratuszowa, che è l'unica parte del municipio rimasta in piedi e dalla cui sommità si ha una magnifica vista della città vecchia. Poco più a nord della torre, procedendo sulla destra sulla Swewska, si trova il Multi Qlti. Il locale è al primo piano di un palazzo con il bancone e la lavagna a darvi il benvenuto appena entrati. L'ambiente è giovane e moderno con comodi posti a sedere e la selezione di 20 birre prevede birrifici sia polacchi che esteri tra cui anche la presenza di Alesmith con la Speedway Stout. Il Multi Qlti è uno dei pochi posti dove abbiamo trovato Artezan, birrificio di Błonie a pochi chilometri da Varsavia, nato nel 2012 ma già con un ampio portfolio birraio tra cui due collaborazioni con il birrificio Lambrate (Lagroischi e Tartaruga). E' un birrificio giovane ma promettente e l'assaggio della loro Pacific pale ale ci ha dato l'ennesima conferma. Se una volta usciti dal Multi Qlti avete fame, potete rifocillarvi nel ristorante accanto che, come suggerisce il nome, Krakowiacy Pierogarnia, sforna a poco prezzo buoni pierogi, i classici ravioli ripieni polacchi. Procedendo su Swewska e superando il planty, il giardino circolare che circonda la città vecchia,

si arriva in Podwale dove si trova il più vecchio micro-birrificio di Cracovia, il CK Browar, fondato nel 1996. L'arredamento è caldo e accogliente con molti posti a sedere ma il fatto che fosse pieno, data l'ora di cena e che servissero i "tubi" da 3 litri ci ha fatto optare per la Tap House Pracownia Piwa in Przyjaciele ad una decina di minuti a piedi. Il birrificio Pracownia Piwa è nato a fine 2012 a Modlniczka a nord-ovest di Cracovia, ha aperto il proprio pub nel 2014 e, tra 18 spine e 2 pompe, propone parte della sua produzione e qualche guest. L'ambiente un po' minimalista con disegni sulle pareti, si sviluppa in lunghezza in vari ambienti con sgabelli o poltrone fino all'ultima stanza dove si trova il bancone. Un ambiente giovane e spensierato dove abbiamo avuto modo di bere le birre migliori della nostra vacanza polacca, Rejbel e Plan-T, rispettivamente una english ipa e una brown ale a pompa, i migliori ricordi della serata.



Una visita a Cracovia non è completa senza la passeggiata sulla "strada reale" che dalla piazza principale porta alla collina del Wawel dove si possono visitare il castello e la cattedrale e godere del paesaggio sulla Vistola, il fiume della città. Il castello reale, Zamek Krolewski, è diviso in cinque sezioni visitabili separatamente e dato che attualmente la "Dama con l'ermellino" di Leonardo Da Vinci è esposta qui, l'omaggio al nostro compatriota è stato d'obbligo. L'ingresso è gratuito così come la visita della navata centrale della cattedrale.

drale che regala un viaggio nella storia polacca dato che questa cattedrale ha visto incoronazioni, funerali e sepolture degli illustri protagonisti di questo paese.

In zona Castello in Ul. Dietla si trova il T.E.A Time, dove T.E.A è l'acronimo di Traditional English Ales, il brewpub dell'omonimo birrifico nato dalla collaborazione di una famiglia inglese con una polacca. Il giorno successivo ci siamo recati nel quartiere di Kazimierz, raggiungibile anche seguendo un percorso sulle rive della Vistola. In questa zona della città risiedevano le comunità cattoliche ed ebrae di Cracovia che furono poi separate dai nazisti e le numerose chiese, sinagoghe e i cimiteri con le caratteristiche lapidi ne fanno testimonianza.

Purtroppo come tutti sappiamo, la storia di Cracovia e della Polonia è stata segnata da eventi drammatici soprattutto durante la seconda guerra mondiale e degli ebrei che vivevano in questa zona della città, ne sono sopravvissuti davvero pochi. Steven Spielberg girò in Kazimierz e nel vicino quartiere di Podgorze, sull'altra sponda del fiume, il film "Schlinder's List". In questo quartiere si trovano infatti la fabbrica di Oscar Schlinder, il tedesco che salvò centinaia di ebrei, e la Piazza degli eroi del ghetto dove una installazione permanente ricorda le vittime dell'olocausto. Un'altra triste testimonianza della storia del ghetto sono i resti del muro, Ul. Lwowska 25-29, costruito durante la seconda guerra mondiale e i vicini campi di concentramento di Auschwitz e Birkenau che meritano una visita. Oggi Kazimierz è un quartiere molto vivo e artistico, ci sono parecchi locali e club, alcuni edifici sono stati ristrutturati e girovagando in giro si possono trovare diversi graffiti.

Nel cuore di questa zona si trova uno dei pub storici di Cracovia, l'Omerta Pub che purtroppo abbiamo trovato chiuso ma che è sicuramente un posto da visita-

re. In zona c'è anche l'Ursa Mayor, il pub dell'omonimo birrifico attivo anche nel sociale.

Un altro locale in Kazimierz è lo Strefa Piwa locale con struttura a volta di botte e 14 spine, di cui solo alcune attaccate durante la nostra visita, ma tra le quali non

abbiamo esitato nello scegliere la světlý ležák di Kout na Šumavě. La parete vicino all'ingresso è ricoperta di sottobicchieri, alcuni davvero particolari ed ormai introvabili

Ritornando verso il centro si può visitare il Collegium Maius, l'edificio universitario più antico sopravvissuto in Polonia. Fondato nel 1364, il suo bel cortile interno con porticato vale la pena di essere visitato e se capitate qui alle 11 o alle 13, potrete sentire l'orologio trecentesco suonare ed assistere alla sfilata dei suoi personaggi. Se siete interessati alle scienze, ed all'astronomia in particolare, non potete perdere la visita ad alcune aule e stanze di questo palazzo.

Qui sono custoditi alcuni degli strumenti usati da Niccolò Copernico, noto astronomo polacco che venne iniziato all'astronomia mentre era a Bologna a studiare diritto, gli scettri dei rettori e manoscritti scientifici importanti, ma l'oggetto più particolare è sicuramente il mappamondo del 1510, il più antico del mondo che riporti il continente americano.

In conclusione Cracovia è una città molto interessante dal punto di vista storico-culturale, ma ha anche una vivace vita cittadina e merita sicuramente una visita, sarà anche al di fuori delle rotte birraie convenzionali, ma vi darà la possibilità di scoprire un movimento birraio in pieno sviluppo.

Speriamo anche che nei prossimi anni migliorino tutti sotto il profilo della pulizia delle produzioni e che magari acquisiscano una loro identità lasciando un po' perdere l'America, magari utilizzando luppoli autoctoni troppo spesso snobbati come Tomyski, Lubelski, Sybilla o Marynka per citarne alcuni.

Non mancherà comunque l'occasione di bere buona birra, quindi non ci resta che augurarvi buon viaggio. ■

STARE MIASTO

Tap House Pracownia Piwa i Przyjaciele (Sw. Jana, 30)
Beer Gallery Luxury (Sw. Tomasza, 30)
House of beer (Sw. Tomasza, 35)
Multi Qlti Tap Bar (Ul. Szewska, 21)
Viva la Pinta (Ul. Florianska, 13)
CK Browar (Ul. Podwale, 6-7)

GRODSKA – COLLINA DEL WAWEL

Beer Gallery (Ul. Dominikanska, 3)
T.E.A Time (Ul. Dietla, 1)

KAZIMIERZ

Omerta Pub (Ul. Kupa, 3)
Strefa Piwa (Ul. Jozefa, 6)
Beer Gallery (Ul. Warszavera, 10)
Ursa Mayor Brewpub (Plac. Wolnica)
Stara Zajednia (Ul. Wawrzynca, 12)



COME SI GIUDICA LA BIRRA IN UN CONCORSO

a cura di Massimo Faraggi

Da qualche anno i concorsi birrari - intendo quelli per birre "commerciali" - si sono moltiplicati, in Italia e all'estero: alcune birrerie li snobbano sdegnosamente, altre non perdono alcuna occasione per rinfoltire il carniere di premi: in ogni caso i concorsi suscitano sempre interesse - e anche, talvolta, qualche polemica...

Nell'ambito di Beer Attraction, e proprio in concomitanza col più significativo concorso italiano (Birra dell'Anno), MoBI ha organizzato una conferenza sul tema "Giudicare le birre ai concorsi". Sul palco alcuni giudici di competizioni italiane ed estere: Gianriccardo Corbo - che è anche l'unico giudice certificato BJCP in Italia - Manila Benedetto, Norberto Capriata, Simonmattia Riva (Campione Biersommellier 2015) e il sottoscritto.

Il dibattito è stato interessante e istruttivo - non solo per il pubblico, ma anche per i conferenzieri

stessi - e ne sono scaturite interessanti riflessioni sulle modalità dei "tasting" ai concorsi, le specificità di concorsi pro e HB e le differenze di approccio fra i diversi concorsi all'estero e in Italia, dove ad esempio si tende a lasciare più elasticità riguardo al rispetto degli stili. Senza ripercorrere lo svolgimento del dibattito, ma cogliendone alcuni spunti appreso per alcune riflessioni personali.

La prima osservazione, di carattere personale, è che giudicando una birra ad un concorso, vista la responsabilità affidataci si cerca di applicare la massima concentrazione e "professionalità" lasciando da parte l'aspetto edonistico e soggettivo: è giusto, ma così facendo si rischia di concentrarsi quasi esclusivamente sui difetti e sulle rispondenze stilistiche rischiando di perdere di vista la visione d'insieme, il valore complessivo di una birra e finendo per premiare un prodotto che noi stessi non sceglieremmo per nostro piacere (questo tra l'altro spiega in parte il premio assegnato ad alcune birre "industriali" in recenti concorsi europei, anche se a riguardo ci sarebbe diverse considerazioni da fare).

Non dobbiamo dimenticare che a differenza di un concorso di homebrewing, quello che vorremmo premiare è una birra, non un birraio! Paradossalmente, è nei concorsi di homebrewing che il giudizio deve essere più tecnico, perché si premia un homebrewer e quindi si valutano le sue capacità tecniche. In quel caso non si tratta di valutare un prodotto che verrà offerto al consumatore, ma di sottoporre l'homebrewer ad un test, un esame, o un gioco se vogliamo metterla in termini più leggeri, con le sue regole precise da rispettare. In un concorso di birre commerciali si tratta invece di individuare i prodotti migliori, e al consumatore poco importerà sapere che la birra è ottima perché il birraio è tecnicamente ineccepibile, o semplicemente (ad esempio) perché ha avuto accesso a ingredienti di qualità e freschezza usati senza risparmio e usato ricette ben collaudate.

Inoltre, soprattutto, lo stile conta relativamente - fatta salva la necessità di chiarezza nell'etichetta e nell'offerta al consumatore. I birrai producono una birra (giustamente) perché piaccia al pubblico, e gli stili sono sempre evoluti come conseguenza delle scelte delle birrerie, e non viceversa! Non dobbiamo dimen-



Il seminario sull'argomento tenuto a Rimini



Max, Simonmattia e Norberto dibattono

ticare che il BJCP, con la sua codifica minuziosa degli stili, è nato e serve tuttora a regolamentare i concorsi di homebrewing, anche se è a volte utilizzato - per certi versi, impropriamente - anche per concorsi PRO.

Per questo motivo reputo che la divisione in categorie serva principalmente a evitare che birre troppo diverse competano fra di loro - diverse soprattutto per funzione, ad esempio session beer separate da birre "da meditazione" - ma che le categorie stesse possano essere anche abbastanza ampie e comprendere stili diversi. Maliziosamente potrei dire che il proliferare di categorie serva soprattutto ad aumentare il numero di medaglie ;-). In realtà è comprensibile aumentarne il numero in funzione di una quantità comunque crescente di birre iscritte spesso molto diverse fra loro, ma quello che intendo dire è che non ci dovremmo turbare se in una categoria troviamo anche due stili ben distinti, purché non "opposti"; e non si dovrebbe penalizzare (troppo) una birra meno aderente allo stile o insieme di stili. Il mio approccio nelle competizioni è questo: se la birra che assaggio è fuori stile e poteva essere iscritta in una categoria più opportuna, è giusto penalizzarla "punendo" la disattenzione del birrifico che l'ha iscritta in una sezione sbagliata. Ma se tutto sommato la categoria scelta è la migliore fra quelle disonibili, non tengo conto dell'aderenza allo stile, proprio perché il birraio non è tenuto a produrre "secondo uno stile": in tal caso semplicemente valuto le birre che reputo migliori.

Migliori... secondo quale criterio oggettivo? Secondo

me fatta salva l'oggettività di eventuali difetti (che, se lievi, sono da inquadrare in una valutazione complessiva) non dobbiamo avere timore di dare un giudizio soggettivo: in parole povere quanto la birra assaggiata "ci piace" di più o di meno rispetto alle altre. La soggettività di un giudice cosiddetto "esperto" deriva da anni di assaggi, di confronti, di approfondimenti sui vari tipi di birra, fattori che emergono in modo più o meno consapevole quando pensiamo "ca...spita, questa birra è davvero notevole!" Chi ci ha selezionato ha dato fiducia alla nostra competenza e - sempre con la giusta dose di umiltà - dobbiamo assumerci la responsabilità di un giudizio personale e non sottrarci alla domanda schietta che ci viene posta. La quale, in un concorso birrario professionale, è semplicemente: quale birra consiglieresti a un consumatore appassionato? Ecco, il paragone che mi viene in mente è questo: è come se le oltre 1000 birre iscritte fossero servite in un unico mega-pub, e un appassionato di birra proveniente da un altro paese/continente/pianeta chiedesse un gruppo di amici "esperti" (nel senso che hanno esperienza e conoscono le birre di quel mega-pub) "ehi, stasera ho voglia di bere bene, un po' di tutto, cosa c'è da non perdere?" E se il gruppo di "amici esperti" è composto da 60 persone - come i giudici di un concorso - più o meno brave, più o meno dotate di buon naso e palato ma comunque con anni di esperienza nell'assaggiare birre... beh, i consigli che riceverebbe sarebbero sicuramente benvenuti. Non abbiamo timore di darli! ■



BIRRE ITALIANE E STRANIERE, ARTIGIANALI E (SEMI)INDUSTRIALI DEGUSTATE E GIUDICATE DAL "MOBI TASTING TEAM"



Nome e produttore:

Stille Nacht 2015; De Dolle Brouwers

Note:

Stile: Belgian Strong Ale; Alc. 12% vol.

Formato: Non segnalato

Lotto: Non segnalato; Scadenza: 5 anni dalla data di degustazione

Acquistata da: Beer Garage Bergamo

Note degustative:

Aspetto: "la" birra natalizia per antonomasia porta da sempre con sé leggende e misteri circa segreti produttivi e cote diverse realizzate lo stesso anno. A volte la doppia produzione con ricetta differente è stata dichiarata pubblicamente, come nel 2010, nel 2015 invece non ci sono stati pronunciamenti ufficiali dal birrificio ma i molti amanti

italiani della Stille hanno segnalato su Forum e social network la probabile presenza di due versioni, una più chiara e secca e l'altra più ambrata e "piena".

La mia bottiglia rientra sicuramente nella prima versione, sempre che Kris Herteleer abbia veramente coniato due edizioni del suo capolavoro invernale. Il colore è infatti dorato carico, con riflessi albicocca, opalescente, coronato da una poderosa schiuma simile a panna montata, finissima e persistente.

Olfatto: avvolge le nari con toni di lievito e fruttato che ricordano sorprendentemente una Tripel fiamminga: crosta di pane, anice, ananas disidratato, un tocco di ciliegia candita. L'elegante scia fenolica e pepata che segue porta invece alla mente la Avec Le Bon Voeux Dupont e alcune produzioni di Extraomnes

Gusto: ha un esordio dolce con sapori di frutta estiva disidratata accompagnato dalla vivace carbonazione tipica della casa e da un accenno speziato quasi balsamico sul palato, con ricordi di anice e pepe bianco. Notevole la secchezza del corpo, che prelude a un finale bilanciatissimo, asciutto e pulito. La potenza etilica è mascherata magistralmente, nel retrofatto tornano i sentori fenolici avvertiti al naso ma senza nessuna ruvidità.

Giudizio complessivo:

Un'annata particolare, forse meno profonda di altre ma con una pericolosissima facilità di beva.

Voto: 85/100

(S.R.)

Nome e produttore:

Ardenne Saison; Brasserie de Bastogne

Note:

Stile: Saison; Alc. 5,5% vol.

Formato: bottiglia 75 cl.

Lotto: non indicato; Scadenza: 2 anni dalla data di degustazione

Acquistata da: Drink Store

Note degustative:

Dorata con riflessi arancio, leggermente velata e un'esuberante schiuma bianca, pannosa e quasi indissolubile.

Al naso una delicata speziatura (pepe bianco, coriandolo) si mescola ai profumi floreali, della scorza di limone, dell'ananas, del mango e del pompelmo; i brettanomiceti concorrono alla formazione del carattere rustico che richiama la paglia, il fieno, la cantina e il granaio, l'acido lattico.

Leggera e vivacemente carbonata, offre una bella intensità che parte da pane, crackers e miele per poi spostarsi verso la frutta (ananas, mango, arancia, banana) e chiudere con un amaro delicato e lievemente pepato che richiama la scorza d'agrumi, l'erbaceo e lo yogurt. L'acidità lattica bilancia il dolce e contribuisce poi a renderla molto rinfrescante e dissetante, senza mai perdere di vista un ottimo equilibrio complessivo.

Giudizio complessivo:

Splendida Saison "brettata", pulita, profumata e piacevolmente rustica, facilissima da bere senza mai risultare banale nella sua semplicità; se vi piace il genere, non esitate a provarla.

Voto: 93/100

(D.S.)



Nome e produttore:

Titanium 6; Brasserie Les 3 Fourquets (Lupulus)

Note:

Stile: (Hoppy) Belgian Blonde Ale; Alc. 6%

Formato: Non segnalato

Lotto: Non segnalato; Scadenza: 2 anni dalla data di degustazione
Acquistata da: GMA s.r.l (distributore per il quale la birra viene prodotta)

Note degustative:

Aspetto: Si presenta con un bel colore dorato, opalescente e coronata da un'abbondante schiuma candida, compatta, fine e persistente.

Olfatto: i sentori del Simcoe e del Citra creano un intenso bouquet con piacevoli suggestioni di passion fruit disidratato, mandarino maturo e zest di limone verde che si innestano sul percepibile speziato di crosta di pane e santoreggia tipico dei lieviti usati da Pierre Gobron

Gusto: ha un sorprendente attacco tropicale di mango e passion fruit, una vivace e fine carbonazione, corpo secco e snello e un finale amaro erbaceo assertivo ma ben bilanciato, nel retrogusto tornano sensazioni agrumate di lime, mapo e limone verde.

Giudizio complessivo:

Un matrimonio decisamente riuscito tra una birra dalla struttura profondamente belga e due dei lupoli americani da aroma più attualmente in voga, godibilissima.

Voto: 85/100

(S.R.)



tra la necessità di essere scorrevole, facile da bere e quella di offrire comunque una presenza morbida ed appagante. Pane nero tostato, caramello, biscotto, uvetta e prugna caratterizzano la bevuta che rimane dolce ma bilanciata dalle leggere note amaricanti finali di frutta secca e terrose, con un accenno di cioccolato amaro. Il retrogusto è abboccato e dona un tiepido calore di frutta sotto spirito.

Giudizio complessivo:

Doppelbock dalla semplicità quasi monastica, precisa, pulita e godibilissima, capace di coniugare perfettamente intensità e facilità di bevuta.

Voto: 82/100

(D.S.)

Nome e Produttore:

Samuel Smith's Imperial Stout - Samuel Smith Tadcaster, UK

Note:

Stile: Imperial Stout; Alc. 7.0 % vol.

Formato: Bottiglia 355 ml

Lotto: 15076; Scadenza: 12 mesi dalla data

Acquistata da: beershop

Note degustative:

Il colore ebano non lascia spazio ad altre sfumature: l'aspetto è sontuoso, il cappello di schiuma ha color cappuccino, buone sono la persistenza e le bolle di media grandezza.

Affondando le narici nei primi centimetri di pinta giungono subito toni di frutti rossi, mirtillo, caffè d'orzo e cacao con già qualche accenno vinoso.

I primi sorsi annunciano un bello spessore maltato, fine ma intenso: profondo il corpo, con suggestioni ancora di cioccolato fondente, cacao e moka, con una punta di ciliegia sotto spirito che sfocia in un piacevolissimo calore etilico.

Non si pensi sia troppo complessa, però: il finale è chirurgicamente asciutto, con una strizzatina ancora sulle tostature ed una chiusura un filo luppolata, a tratti pungente ma morbida e calda nel complesso, nonostante gli appena 7,0% alc. .

Giudizio complessivo:

Birra semplice ma nient'affatto banale, di quelle che accompagnate a golosi dopo cena fanno andare a letto soddisfatti senza aver speso un patrimonio in stramberie arzigogolate d'oltreoceano.

Voto: 70/100

(A.J.)



Nome e produttore:

Doppelbock Dunkel; Klosterbrauerei Andechs

Note:

Stile: Doppelbock; Alc. 7,1% Vol.

Formato: bottiglia 50 cl.

Lotto: non riportato; Scadenza: 6 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Supermercato Edeka (Germania)

Note degustative:

Splendida nel bicchiere, di colore mogano con riflessi ambrati e rossicci; la schiuma beige, dalla lunga persistenza e trama fine, è "crocante" e cremosa.

Il naso, pulitissimo, regala profumi di pane nero, ciliegia sciropata, uvetta, frutta secca, leggeri sentori di orzo e pane tostato.

La sensazione palatale è quella di un grande equilibrio

**Nome e produttore:****Cangrande; Birra Mastino****Note:**

Stile: Kellerbier; Alc. 4.8% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 3011-16; Scadenza: 7 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Birra Mastino

Note degustative:

Schiuma bianca, pannosa e abbondante con una buona persistente; colore dorato e vivido con una leggera velatura che la riconduce allo stile di ispirazione.

L'aroma non è particolarmente intenso

ma fresco e accattivante e rimanda ai migliori esemplari della Franconia, tornati molto di moda (giustamente) anche dalle nostre parti: in particolare crosta di pane appena sfornato accompagnata da un leggero erbaceo.

In bocca le componenti dolci e amare sono magnificamente bilanciate, ritorna la crosta di pane, più tenue, e un leggero retrogusto floreale (camomilla). Il finale è amaro, lungo ma delicato. Piacevolmente morbida e corposa, perfettamente bilanciata.

Giudizio complessivo:

Volendo fare i pignoli forse si potrebbe suggerire di calcare leggermente la mano sul luppolo d'aroma per donarle una personalità ancora maggiore, ma sono dettagli, anzi scelte.

In generale si tratta di un'ottima interpretazione di questo difficile stile a dimostrazione di una grande competenza tecnica e di gusto per il dettaglio da parte del birraio.

Voto: 85/100

(N.C.)

Nome e produttore:**Monaco; Birra Mastino****Note:**

Stile: German Amber Lager/

Vienna; Alc. 5.5% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 2511-12; Scadenza: 7 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Birra Mastino

Note degustative:

Promette subito bene, con un importante cappello di schiuma color crema, molto abbondante e persistente, un bel colore brillante ambrato-arancio e una trasparenza notevole.

Delicato e complesso l'aroma nel quale convivono in armonia il biscotto integrale e la crosta di pane, ben integrati col caramello e, nelle retrovie, con nocciola e buccia di mandarino.

All'assaggio si presenta morbida, dolce e piuttosto



corposa ma nient'affatto stucchevole grazie ad una leggerissima ed utile astringenza e all'ottimo contributo del luppolo d'amaro inizialmente quasi inesistente ma sempre più avvertibile nel finale

Giudizio complessivo:

Cimentarsi con questo stile tipico bavarese, all'apparenza estremamente semplice ma in realtà basato su equilibri delicatissimi e molto difficili da azzeccare, non è impresa per tutti.

In questo caso il risultato è da applausi

Voto: 88/100

(N.C.)

Nome e produttore:**Hop-e; Birra Mastino****Note:**

Stile: American IPA; Alc. 5.7% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 0212-15; Scadenza: 9 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Birra Mastino

Note degustative:

Schiuma bianca, molto abbondante e persistente, quasi da Pilsner; colore dorato carico.

Il luppolo, intenso come ci si aspetterebbe, dona aromi piuttosto vari, dagli agrumi alla pesca, dall'ananas all'uva. Si avverte anche, piuttosto netto, il contributo dei malti con evidenti sentori di zucchero caramellato. L'effetto complessivo ricorda un po' una macedonia ben zuccherata.

Il gusto vira giustamente sull'amaro ma anche in bocca la componente zuccherina ha un ruolo non secondario e di contrasto. La struttura e il corpo sono piuttosto importanti per lo stile e donano alla birra personalità e complessità, penalizzandola forse, leggermente, in bevibilità

Buono il finale, più secco e leggermente astringente.

Giudizio complessivo:

Buona birra che colpisce soprattutto per la complessità e per la struttura, con luppoli e malti non banali ancora un po' indecisi se cooperare o contendersi la scena: c'è ancora qualcosa da tarare ma un risultato d'eccellenza non è lontano.

Voto: 76/100

(N.C.)



Nome e produttore:

De Dam; Birra Mastino

Note:

Stile: (Hoppy) Belgian Blond Ale; Alc. 5.5% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.
Lotto: 2511-12; Scadenza: 9 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: Birra Mastino

Note degustative:

Abbondante cappello di schiuma bianca, pannosa, di persistenza forse un po' breve.

Leggera speziatura al naso, con note metalliche abbastanza pungenti, non fastidiose ma nemmeno particolarmente piacevoli. La parte maltata ricorda le spighe di grano e il miele millefiori, il contributo del luppolo tende all'agrumato (cedro) ma è meno "importante" di quanto ci si aspetterebbe (e di quanto provato personalmente nella versione in fusto).

In bocca l'amaro contrasta efficacemente la dolcezza dei malti soprattutto nel finale, lungo e abbastanza tagliente. Leggera astringenza e corpo piuttosto esile, forse un po' troppo (scelta comunque corretta quando si voglia evidenziare il luppolo).

Giudizio complessivo:

Luppoli meno in cattedra rispetto a quanto promesso ma birra comunque ben bilanciata.

Voto: 67/100
(N.C.)



Giudizio complessivo:

Una porter session-beer dall'impressionante intensità, pulita e rispettosa della tradizione anglosassone; troverà la sua massima espressione spillata a pompa, ma anche in bottiglia - nonostante una carbonazione un po' troppo vivace per lo stile - riesce a regalare grosse soddisfazioni.

Voto: 85/100
(D.S.)

Nome e produttore:

Skianto; Birrificio Toccalmatto

Note:

Stile: (Session) India Pale Ale; Alc. 4,3% Vol.

Formato: bottiglia 33 cl.
Lotto: L15019; Scadenza: 11 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Spaccio birrificio

Note degustative:

Schiuma bianchissima, cremosa e dalla buona persistenza, colore dorato pallido, ai confini del paglierino. Aroma fresco e pulito, con pungenti profumi di agrumi gialli e verdi tipici del luppolo Equinox (limone, cedro, lime) addolciti da un sottofondo di ananas.

Il gusto è abbastanza coerente con l'aroma: su una leggerissima base maltata (crackers) dominano gli agrumi con una dolcezza appena accennata (albicocca, ananas) a bilanciare. Il finale è ricco di scorza d' agrumi, con il risultato di una birra attenuatissima e amara quanto basta da risultare piacevolmente bevibile "in serie" senza mai stancare.

Giudizio complessivo:

Una birra-cocktail di frutta molto profumata e ruffiana, leggerissima e scorrevole come l'acqua, perfetta per i mesi più caldi dell'anno. Ottimo livello di pulizia, luppolatura abbondante ma "ben pensata", con qualche sconfinamento di troppo nell'acquoso. Session? Sì, ma occhio al prezzo!

Voto: 82/100
(D.S.)



Nome e produttore:

Brown Porter; Canediguerra



Note:

Stile: Porter; Alc. 3.8% Vol.

Formato: bottiglia 33 cl.
Lotto: 151460; Scadenza: 4 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da:beershop

Note degustative:

Marrone scuro con riflessi ambrati ed un'impuntabile schiuma beige, compatta, cremosa e molto persistente.

Caffè in chicchi, cioccolato al latte, orzo tostato e pane nero al naso, con suggestione di mirtillo, liquirizia, frutta secca.

Al palato le tostature ed il caffè sono bilanciate dal caramello leggermente bruciato e dall'acidità dei malti scuri; leggera e molto scorrevole, completa il suo percorso semplice ed essenziale ma efficacissimo con una chiusura amara di caffè, tostature e liquirizia.

Nome e produttore:

Wave Runner; Hammer - Italian Craft Beer

Note:

Stile: India Pale Ale; Alc. 6,5% Vol.

Formato: bottiglia 33 cl.
Lotto: 139, imbott. 05/2015; Scadenza: 11 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Beershop



Note degustative:

Nel bicchiere è di colore oro leggermente pallido e velato, con schiuma bianca, cremosa e compatta dall'ottima persistenza.

L'aroma, freschissimo e pungente, è un piccolo agrumeto ricco di pompelmo, lime e limone, mandarino, profumi ai quali s'affiancano in sottofondo le note resinose.

Al palato la base maltata è leggera (crackers, miele) e offre giusto il supporto necessario a sostenere l'abbondante luppolatura: tanti agrumi, qualche incursione tropicale (ananas) prima del passaggio in territorio amaro caratterizzato dalle eleganti note resinose e zesty che accompagnano il resto del percorso gustativo.

Giudizio complessivo:

Alcool impercettibile, bevibilità quasi da session beer, grande attenuazione ed estrema pulizia sono gli elementi caratterizzanti di una IPA costruita sull'equilibrio e sulla finezza piuttosto che sulla muscolatura. Un pezzo di West Coast USA in Italia.

Voto: 85/100
(D.S.)

**Nome e produttore:**

Birichina - Italian Kölsch; Birra Camerini

Note:

Stile: Kölsch; Alc. 4,5% vol
Formato: Non segnalato
Lotto: Non segnalato; Scadenza: 3 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: Drink Shop - Nave (BS)

Note degustative:

Aspetto: Ha un colore paglierino con riflessi verdognoli perfettamente in linea con lo stile di ispirazione, è leggermente opalescente e con una formazione di schiuma non particolarmente abbondante ma molto fine.

Olfatto: al naso manca il caratteristico sentore fruttato acerbo proprio delle birre di Colonia bevute fresche sul posto, nelle quali è a volte distinguibile e tollerabile anche una nota di acetaldeide, comunque c'è un buon equilibrio tra i toni maltati, con una percepibile presenza del frumento impiegato nella ricetta e un gradevole erbaceo fine, da fieno tagliato.

Gusto: in bocca debutta con un breve attacco maltato seguito da una volatile nota fruttata che ricorda la nespola e la mela Granny Smith e, infine, da un deciso finale amaro erbaceo, più intenso rispetto a quello che si ritrova nelle Kölsch "autentiche", il corpo è molto watery e scorrevole, come da copione, adeguata la carbonazione, una leggera e piacevole nota acidula data dal frumento aiuta ulteriormente la già facile bevuta.

Giudizio complessivo:

Un'interpretazione non fedelissima dello stile ma sicuramente una birra ben realizzata e molto piacevole.

Voto: 72/100
(S.R.)

Nome e produttore:

La Sbagliata; Il Birrifico Inesistente (beerfirm che opera presso l'Agribirrifico Luppola)

Note:

Stile: IPA, Alc. 6% vol.
Formato: Non segnalato
Lotto: Non segnalato; Scadenza: 7 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: Il Birrifico Inesistente

Note degustative:

Aspetto: il colore è decisamente da IPA "vecchio stile", tra il dorato carico e l'ambro chiaro, si presenta opalescente e con una schiuma abbondante e fine, di ottima persistenza

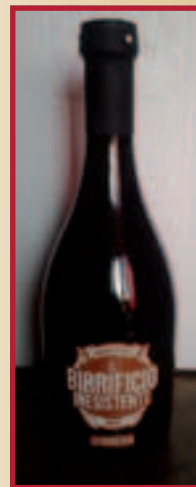
Olfatto: il bouquet è intenso e bilanciato, con note agrumate di buccia di mandarino e sentori speziati da té Earl Grey e curcuma che incontrano i leggeri sentori di biscotto dati dai malti caramello.

Gusto: debutta con una ben percepibile dolcezza mielata mentre la carbonazione è moderata e l'attenuazione non troppo spinta vien supportata da un corpo medio, il finale amaro è lungo e dominato da toni agrumati con un filo di astringenza di troppo che penalizza il sorso, il retolfatto regala ricordi di timo e citronella.

Giudizio complessivo:

Una IPA che è una curiosa via di mezzo tra un'esemplare della scuola East Coast americana e una tradizionale English; con una maggiore attenuazione e senza la leggera astringenza finale potrebbe diventare un'ottima birra.

Voto: 66/100
(S.R.)

**Nome e produttore:**

Big Up; Pico Brew

Note:

Stile: Pale Ale con bacche di goji; Alc. 5,5% vol.
Formato: Non segnalato
Lotto: Non segnalato; Scadenza: 10 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: Pico Brew

Note degustative:

Aspetto: dorata carica, opalescente, con una schiuma candida, fine e compatta

Olfatto: il bouquet è decisamente intenso e complesso, con un attac-

co agrumato e resinoso che ricorda il cedro e la salvia coronato da punte balsamiche, resinose, mentolate e un ricordo di fragola fresca.

Gusto: al palato sorprende per rotondità e complessità: i sentori dolci di arancia sanguinella, ribes rosso e fragola sono bilanciati e chiusi da un persistente amaro che ricorda la scorza di limone e il pompelmo, la carbonazione è vivace, il corpo scorrevole ma adeguato a reggere bene tutte le sfaccettature aromatiche, nel retrofatto tornano piacevolmente note agrumate e balsamiche.

Giudizio complessivo:

Una ricetta veramente azzeccata, in cui l'ingrediente speciale utilizzato, le bacche di goji inserite durante la fermentazione primaria, non monopolizzano il carattere della birra ma si fondono aromaticamente ed esaltano le altre componenti gustative donate dai malti e dai luppoli utilizzati (varietà inglesi in kettle, dry hopping di Columbus).

Voto: 79/100
(S.R.)

Nome e produttore:

Strike APA; Mezzo Passo

Note:

Stile: American Pale Ale con segale; Alc. 5% vol.

Formato: Non segnalato

Lotto: Non segnalato; Scadenza: 7 mesi dalla data di degustazione

Acquistata: da Mezzo Passo

Note degustative:

Aspetto: definita dal birrificio "West Coast Rye APA", si presenta nel bicchiere dorata, leggermente opalescente e sormontata da una bella schiuma compatta, fine e persistente.

Olfatto: ha un intenso bouquet agrumato di mandarino e arancia dolce con uno spiazzante ricordo di fragola matura e note rustiche donate dalla segale maltata utilizzata nella ricetta

Gusto: in bocca la segale e il carattere agrumato dei luppoli americani creano un mix di sentori floreali e terrosi che ricordano il geranio e possono risultare piacevoli in estate ma sono inficiati da alcune note saponose. L'amaro finale non è eccessivo ma è decisamente troppo persistente per una session beer quale vuole essere, nel retrofatto tornano aromi floreali e terrosi di geranio e ciclamino.

Giudizio complessivo:

Un esperimento originale ma che deve essere limato, a mio giudizio con una minore presenza della segale.
Voto: 55/100
(S.R.)



Nome e produttore:

Tarcisio; Birrificio Legnano

Note:

Stile: Session IPA; Alc. 4% vol.

Formato: Non segnalato

Lotto: Non segnalato; Scadenza: 6 mesi dopo la degustazione

Acquistata da: Birrificio Legnano

Note degustative:

Aspetto: di colore paglierino, opalescente, coronata da una schiuma abbondante e candida non molto fine ma di buona persistenza, sul fondo della bottiglia c'è una rilevante deposito di lievito.

Olfatto: regala sensazioni gradevoli al naso, con aromi agrumati di bergamotto, mandarino, ricordi di lychee e anche un tocco british molto sotto coperta.

Gusto: come da canoni stilistici, in bocca è leggera e scorrevolissima, con un corpo decisamente esile, carbonazione abbastanza bassa, nessuna nota dolce maltata e un finale amaro agrumato classico con un tocco di astringenza in eccesso.

Giudizio complessivo:

Birra volutamente semplice e senza fronzoli, realizzata in modo sostanzialmente corretto e perfezionabile eliminando la lieve astringenza finale.

Voto: 64/100
(S.R.)

Nome e produttore:

Christmas Beer Menabrea; Birra Menabrea

Note:

Stile: Amber Lager; Alc. 5,2% vol.

Formato: Non segnalato

Lotto: Non segnalato; Scadenza: 13 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Drink Shop – Nave (BS)

Note degustative:

Aspetto: ambrata carica, ovviamente limpidissima grazie alla filtrazione, la schiuma color crema è fine ma non molto persistente, probabilmente danneggiata nella sua tenuta dai lipidi del mais presente nella ricetta

Olfatto: nel bouquet piuttosto tenue dominano sentori di caramello e miele millefiori con un netto ricordo

delle famose caramelle al miele Ambrosoli, emerge anche un fondo di biscotto Plasmon

Gusto: si presenta al palato con una componente dolce contraddistinta dal biscotto e dal miele millefiori, rispetto ai sentori avvertiti al naso vi è una più



decisa presenza di aromi di caramello e pane tostato, la carbonazione è adeguata e il corpo leggero e scorrevole, il finale presenta un amaro di sorprendente intensità per una birra industriale, in cui le note tostate si sovrappongono all'erbaceo del luppolo, avvertibile soprattutto nel retrofatto.

Giudizio complessivo:

Una birra senza difetti e sicuramente bilanciata ma che non regala nemmeno particolari emozioni e risulta troppo monocorde per incoraggiare grandi bevute.

Voto: 60/100

(S.R.)



Nome e produttore:

8 Luppoli; Birrificio Angelo Poretti – Carlsberg Italia

Note:

Stile: Saison; Alc. 6% Vol

Formato: Lattina da 33 cl.

Lotto: LJ15183; Scadenza: 5 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Supermercato

Tigros

Note degustative:

Discreto cappello di schiuma di persistenza media, bel colore dorato carico tendente all'ambrato, leggera velatura.

Aroma apprezzabile, molto fresco e decisamente in stile, caratterizzato da speziature tipiche del lievito Saison, esteri (pesca e agrumi), un leggero zolfo (cerino) e un pizzico di ossidazione non ancora fastidioso. Dolcezza ben calibrata e ben integrata con la speziatura che ritorna al retrofatto, acidità quanto serve e finale leggermente astringente.

Colpo esile, e buona secchezza (indispensabile, in questo caso).

Giudizio complessivo:

Buon esempio dello stile, manca un po' in complessità e carattere ma convince per freschezza, bevibilità ed equilibrio.

Voto: 70/100

(N.C.)

Nome e produttore:

9 Luppoli – Witbier; Birrificio Angelo Poretti – Carlsberg Italia

Note:

Stile: Witbier/Blanche; Alc. 5,2% Vol

Formato: Lattina da 33 cl.

Lotto: LJ15175X; Scadenza: 6 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Supermercato Tigros



Note degustative:

Si presenta bene con un buon cappello di schiuma candida, sufficientemente persistente, un bel colore dorato brillante ed una lieve velatura.

Come per le altre birre della stessa linea (9 luppoli) non è certo l'intensità dell'aroma a colpire e serve una certa concentrazione per individuare sentori di grano, crosta di pane e chiodo di garofano; cercando l'attinenza allo stile il pensiero corre più verso le birre di frumento tedesche che alle Blanche belghe.

Purtroppo anche in questo caso la scelta della lattina non previene una punta di ossidazione che torna in maniera evidente anche nell'esame gustativo.

Il gusto nettamente prevalente è il dolce, l'amaro da luppolo è giustamente nullo e manca completamente quel pizzico di acidità che gioverebbe alla bevibilità della birra.

Le sensazioni boccali non sono disprezzabili con una piacevole sensazione di morbidezza ed un corpo leggero e in stile.

Giudizio complessivo:

Una birra avarissima di aromi e sapori che punta sulla dolcezza e la semplicità ma non riesce ad interpretare adeguatamente lo stile di ispirazione.

Voto: 52/100

(N.C.)

Nome e produttore:

9 Luppoli – India Pale Ale; Birrificio Angelo Poretti – Carlsberg Italia

Note:

Stile: India Pale Ale; Alc. 5,9% Vol

Formato: Lattina da 33 cl.

Lotto: LJ15148U; Scadenza: 6 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: Supermercato Tigros

Note degustative:

Buon cappello di schiuma abbastanza persistente; colore dorato carico con riflessi ambrati.

Notevole trasparenza che fa sospettare una più che probabile filtrazione.

I profumi sono tutt'altro che intensi, dato lo stile ci si aspetterebbe un'esplosione di luppoli americani (sulla lattina si parla di Cascade) invece bisogna sforzarsi per trovare un minimo di erbaceo e un vaghissimo ricordo di agrumi.

In compenso rileviamo un'ossidazione evidente che, poco contrastata da altri profumi più gradevoli, compromette non poco l'analisi olfattiva.

L'assaggio non offre un amaro particolarmente marcato ma a malapena sufficiente a contrastare la componente dolce dei malti.

Il finale evidenzia una punta di acidità non particolarmente penalizzante ma nemmeno piacevole.

Il corpo è fin troppo esile, quasi acquoso e non emergono particolari sensazioni retrofattive.



Giudizio complessivo:

Pur senza enormi difetti, tranne un'ossidazione importante, in questa IPA manca completamente il luppolo ed è un limite che ad una birra di questo genere non si può concedere. Bocciata.

Voto: 49/100
(N.C.)



Nome e produttore:

9 Luppoli – Porte; Birrifico Angelo Piretti – Carlsberg Italia

Note:

Stile: Porter; Alc. 5,5% Vol
Formato: Lattina da 33 cl.
Lotto: LJ15077Q; Scadenza: 4 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: Supermercato Tigros

Note degustative:

Colore tonaca di frate, in stile; schiuma capuccino, evanescente e piuttosto grossolana, ben lontana dal bel cappello morbido e cremoso che ci si

aspetterebbe.

Aroma un po' monocorde, il caramello sovrasta vaghi sentori di frutta secca - nocciola - e lievissime tostature. Fa capolino un'ossidazione ben avvertibile e molto fastidiosa.

Il gusto è sbilanciato sul dolce, manca quasi completamente la componente amara data dal luppolo e il corpo risulta troppo esile se non altro rispetto alle premesse (sulla lattina viene presentata come birra "corposa").

Le cartucce migliori le spara sul finale quando, ad un attacco durante il quale è avvertibile quasi solo il caramello, subentra un retrogusto abbastanza lungo e piacevolmente complesso con interessanti note che richiamano il caffè latte.

Giudizio complessivo:

Il gradevole finale non basta per far raggiungere la sufficienza ad una birra che, anche volendo tralasciare

la grave ossidazione, si dimostra troppo poco coraggiosa rinunciando del tutto all'amaro e contemporaneamente non spingendo abbastanza sui malti tostati, risultando complessivamente abbastanza anonima.

Voto: 52/100
(N.C.)

Nome e produttore:

Arcana Red Ale; Birra Amarcord

Note:

Stile: Amber Ale; Alc. 6,7% Vol.
Formato: bottiglia 50 cl.
Lotto: 2091501; Scadenza: 12 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: Supermercato Lidl

Note degustative:

Si presenta piuttosto bene, di color ambrato velato con venature ramate e forma un compatto cappello di schiuma oca dall'ottima persistenza.

L'abito non fa il monaco e l'aroma presenta subito alcuni problemi (diacetile, metallico) che affiancano i profumi degli esteri (ciliegia, mela).

La pulizia non è di casa neppure al gusto, dove la partenza dolce è anche passabile (biscotto, toffee, frutta secca) ma la chiusura amaricante abbastanza sgraziata (erbaceo, terroso) rende la bevuta tutt'altro che memorabile, con la complicità di diacetile e gomma bruciata.

Giudizio complessivo:

Una delle molte "artigianali" del discount dal prezzo (finalmente!) amichevole ma con evidenti difetti; il rapporto qualità(?) - prezzo è alla fine insoddisfacente, la bevuta non raggiunge la sufficienza pur non facendo rimpiangere i blandi prodotti industriali. Peccato.

Voto: 46/100
(D.S.)



CROCE DI MALTO:

Tutto quello che avreste voluto sapere ma non avete mai osato chiedere su uno dei Birrifici Italiani più interessanti del Nord Italia

a cura di Paolo Celoria

Parlare di vecchio e di nuovo nel mondo birrario italiano fa sempre un certo effetto, dato che il movimento va considerato indiscutibilmente giovane e in piena espansione.

Nonostante questo, ci sono alcuni birrifici che possono essere già considerati storici (pensiamo ai pionieri del "famoso" 1996) e altri che, pur con meno di 10 anni di vita, si sono già ritagliati un'importante fetta di mercato sia in Italia che all'estero e soprattutto hanno ottenuto un sempre crescente riconoscimento, dimostrato anche dai premi collezionati negli anni. Di questa seconda categoria fa sicuramente parte il birrificio Croce di Malto di Trecate.

La genesi del birrificio, formalmente avviato nel 2008, si può andare a trovare nella seconda metà degli anni '80, quando Alessio Selvaggio, Federico Casari e altri amici si ritrovano costantemente al Ramlin di Novara (ora chiuso) per bere in compagnia. Iniziano così i primi assaggi di birre buone, a quell'epoca ovviamente straniere, e tra il 1988 e 1989, si parte per i primi viaggi in Belgio che scatenano la vera e propria passione. Nel gruppo di bevitori novaresi c'era anche un altro personaggio che nulla ha a che fare con il birrificio, ma

che negli anni futuri si ritaglierà un importante ruolo come divulgatore birrario, ben noto in Italia e non solo; ai lettori il compito di individuare di chi si parla.

Ai tempi delle bevute al Ramlin l'idea del birrificio è ancora ovviamente lontana e i due amici prendono le proprie strade sia nello sport (atletica per Alessio e pallavolo per Federico) sia a livello di studio e lavorativo, continuando però a coltivare l'interesse e la passione per la nostra bevanda preferita.

Federico avvia un'attività nel campo dell'informatica, mentre Alessio inizia a fare controlli sanitari e certificazioni per una società di ristorazione. E' durante questo periodo (fine anni 90) che Alessio conosce Erica, la sua futura moglie, all'epoca homebrewer appassionata con grande naso per le spezie; i due condividono subito l'attrazione per la birra e si mettono a sperimentare insieme alcune produzioni, poi cambiano entrambi lavoro e in questo modo riescono a dare un'ulteriore spinta al loro hobby, in quanto un nuovo collega di Erica è un homebrewer tedesco che si mette a sperimentare con loro, producendo le prime birre da portare ai concorsi hb.

E' sempre grazie a questa conoscenza comune che,



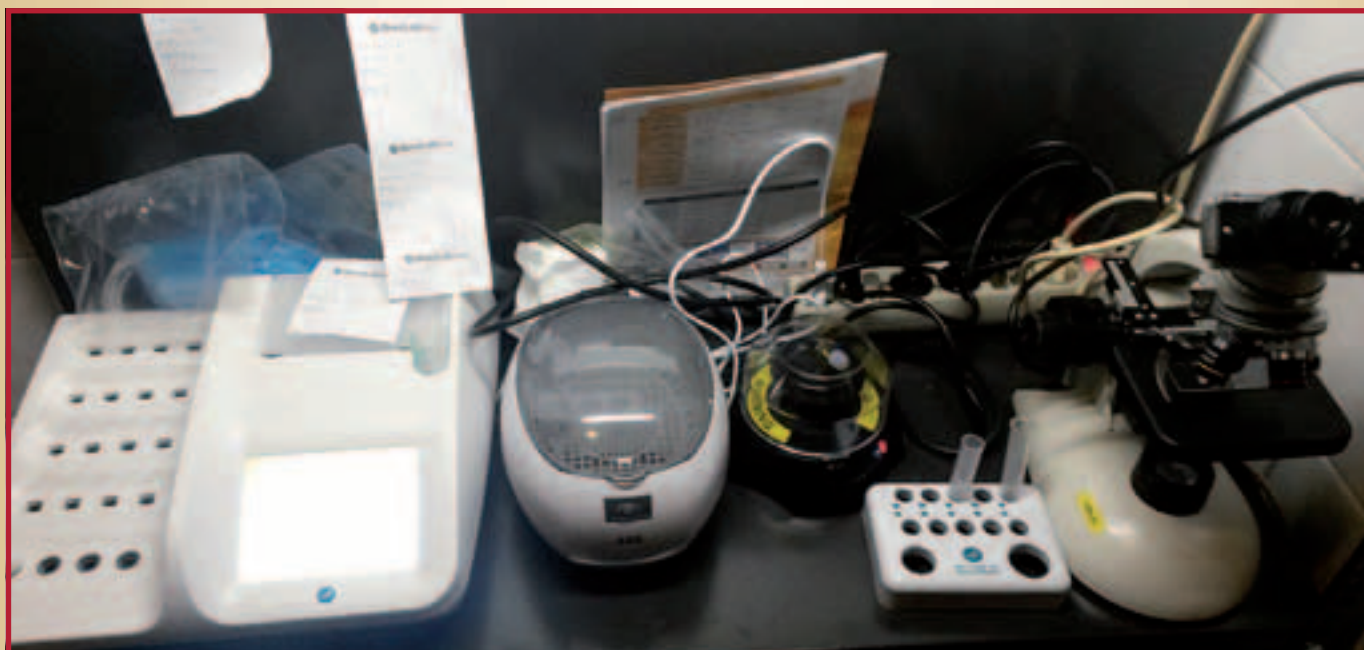
All'interno del birrificio

qualche anno dopo, Alessio andrà a fare formazione da Schaffler Brau, in Germania e si dedicherà a una serie di viaggi didattici per carpire tutti i segreti possibili relativi agli impianti e alla produzione in un birrificio "vero".

La nascita di Croce di malto non si deve solo alle idee e all'iniziativa di Alessio e Federico ma anche alla presenza e all'aiuto della stessa Erica e di altri soci, tra cui Stefano e Massimo Leoni, titolari del locale La Frottola a Vigevano (e figli del titolare di quel Ramlin dove, per certi versi, tutto è iniziato), tanto che la prima idea di apertura risale al 2001 e la sede inizialmente individuata è proprio davanti alla Frottola; alla fine, però gli spazi non si rivelano adeguati e per qualche anno il progetto viene accantonato. In questo periodo però le sperimentazioni casalinghe continuano, e anche Federico rimane colpito, incitan-

ed Erica erano andati a vivere.

La società viene formalizzata nel 2007 e si apre il birrificio nel 2008 in Corso Roma 51/a, dove si trova ancora adesso. Gli inizi sono faticosi e impegnativi, con i due soci "attivi" che si barcamenano tra il birrificio e i loro lavori "ufficiali" che non hanno ancora abbandonato, ma questa fase interlocutoria non dura moltissimo perché la fama internazionale arriva già nel 2009, un solo anno dopo l'apertura, quando la Triplexxx vince la Medaglia di platino (miglior birra in assoluto) al Mondiale de la biere di Strasburgo; con questa manifestazione inizia così un forte legame, che porterà Alessio ad avere il ruolo di giudice nell'edizione francese del 2011, poi anche Federico a fare il giudice nell'edizione canadese e un'altra birra, la Piedi neri, a ottenere la menzione d'onore nell'edizione 2013.



do Alessio a studiare e a formarsi in ambito birrario. Parallelamente a ciò, alla Frottola iniziano anche le prime degustazioni in cui viene già coinvolto un certo Kuaska; a dire il vero, le prime esperienze non sono particolarmente trionfali e alle serate partecipano quasi solo gli stessi Alessio, Federico, Erica con qualche incursione "di settore", come l'amico homebrewer tedesco o un certo Riccardo Franzosi, all'epoca ancora lontano dall'apertura del birrificio Montegioco.

Alla fine, quindi, Kuaska ha messo lo zampino anche qui, perché è lui che convince i ragazzi dell'importanza di conoscere il prodotto prima di produrlo con continuità ed è da lui che arriva lo stimolo a frequentare i corsi Unionbirrai.

A seguito di questo periodo molto stimolante a livello formativo, dopo il 2005, ritorna in auge l'idea di aprire il birrificio. Per Alessio e Federico si tratta inizialmente di un secondo lavoro quindi tramonta l'idea di aprire a Vigevano e, per questioni logistiche, la scelta ricade su Trecate, dove nel frattempo Alessio

Il trionfo del 2009 è decisamente inatteso, tanto che Alessio, durante la proclamazione dei vincitori si sta mangiando un panino altrove e non scopre di aver vinto finché non torna verso il suo stand, vede una gran folla e viene avvisato del successo. A quel punto l'emozione prende decisamente il sopravvento e lo costringe ad allontanarsi nuovamente per metabolizzare la cosa; c'è anche chi dice che sia quasi svenuto...

Quello che è certo è che la vittoria dà la spinta decisiva per investire tutti gli sforzi nel birrificio, sia da parte di Alessio che di Federico, abbandonando quindi definitivamente i vecchi lavori, anche perché il doppio impegno stava diventando probante anche da un punto di vista fisico, come testimoniano le notti insonni e la polmonite di Alessio.

La scelta viene abbondantemente premiata, in quanto le soddisfazioni nazionali e internazionali si susseguono e arrivano i riconoscimenti a Birra dell'anno, nella guida alle birre d'Italia edita da Slow Food, alla World beer cup, all'European beer star e agli Australian

international beer awards.

Per chi magari è poco avvezzo a girare per birrifici, leggendo questi riconoscimenti, ci si potrebbe aspettare un birrificio enorme, con un sacco di personale, in cui i soci fondatori dirigono tutto da una sedia placcata in oro, crogiolandosi in mezzo alle medaglie vinte.

In realtà arrivare a scovare Alessio (di solito solo lui, perché Federico è spessissimo in giro per l'Italia e per il mondo a curare gli aspetti commerciali) significa entrare in una piccola via privata a pochi passi dal centro di Trecate e trovarlo lì a sgobbare e districarsi nell'intreccio di tubi e fermentatori. Si avverte ormai il bisogno di uno spazio più grande per poter continuare a lavorare serenamente e per prospettare l'aumento di volumi produttivi necessario e auspicabile. Tra l'altro, in questo spazio angusto si è recentemente aggiunto un nuovo collaboratore in fase di produzione, Giacomo, oltre agli storici Mamadou e Matteo.

Al momento viene utilizzata una sala cottura da 9 hl e la cantina è costituita da 15 fermentatori/maturatori con capienza variabile dai 10 ai 40 hl per una produzione annua totale di circa 2000 hl.

Alessio, forse anche per via del suo retaggio di studi e di lavoro, ci tiene molto a fare presente che fin da subito è stata posta grande attenzione sulle analisi fisico/chimiche (alcol, ibu, colore, ossigeno, ecc.) e microbiologiche, per essere sicuri di avere un prodotto sempre a posto e sempre al top della qualità. Nell'ultimo anno, tra l'altro, sono stati fatti investimenti per svolgere buona parte di queste analisi internamente, senza doversi appoggiare a laboratori esterni.

Poiché il birrificio non è dotato né di spaccio né tantomeno di taproom, se si vuole passare a fare un saluto o ad assaggiare qualcosa, è sempre meglio mandare una mail o telefonare per sincerarsi della disponibilità e della presenza di qualcuno. I riferimenti sono sul sito web da poco rinnovato e modernizzato: www.crocedimalto.it.

La gamma di birre di Croce di malto è molto ampia ma, prima di passare al dettaglio dei prodotti, non ci si può non soffermare almeno un attimo sulle etichette. Fatta esclusione per alcune produzioni più recenti, come BJ, Helles diablo o Piedi neri, le altre etichette sono caratterizzate da uno sfondo a righe colorate che divide abbastanza il pubblico tra chi lo apprezza e ci è affezionato e chi invece lo trova inguardabile. Ecco, se lo trovate inguardabile non andate mai a trovare Alessio a casa, perché quello sfondo rispecchia la fantasia con cui sono colorate le pareti della sua abitazione.

Ma ora iniziamo a parlare delle birre che, per certi versi, si dividono in due gruppi: le prime cinque nacquero per essere ospitate alle spine della Frottola e si tratta di Hauria, Magnus, Triplexxx, Triticum e Acerbus, mentre le altre vennero sviluppate successivamente.

Iniziamo quindi dalla prima nata in assoluto, ovvero la **Hauria**.

Difficile definirne con certezza lo stile, perché per anni è stata considerata senza dubbi una kolsch, ma poi ha vinto l'oro nella categoria Kellerpils all'European beer star 2014 e ha spiazzato un po' tutti. Alessio fa il misterioso e non si sbilancia, perché in fondo per il pubblico l'importante è che sia una buona birra e per quanto riguarda i concorsi si sa che l'abilità vera è quella di iscrivere la birra nella categoria più adeguata.

A noi interessa che sia buona e lo è. È una birra che fa meno di 5 gradi alcolici, di colore giallo dorato e di ispirazione indiscutibilmente tedesca; tra l'altro si può fregiare del simbolo "Hops from Hallertau", che certifica l'utilizzo esclusivo di luppoli provenienti dalla zona dell'Hallertau. L'aroma è delicato, con un'ottima combinazione di toni erbacei, di note leggermente fruttate con qualche accenno agrumato e di sentori floreali. In bocca l'attacco di crosta di pane e miele viene ben bilanciato dalla presenza del luppolo, rendendo la birra non amara ma secca e adatte alle bevute abbondanti.

Un'altra birra che si colloca tra le prime prodotte è la **Acerbus**, che nasce come extra strong bitter in stile inglese e con il tempo si è un po' più modernizzata, soprattutto per la decisa presenza al naso di note legate a luppoli americani. Ambrata, con un buon bilanciamento al naso tra le note agrumate dei luppoli americani e le note più terrose dei luppoli inglesi. In bocca dà spazio al malto caramello e a sensazioni biscottate ma senza appesantire la bevuta, che viene poi ulteriormente ripulita dall'amaro del luppolo. Si apprezza particolarmente servita a pompa ma ormai anche in bottiglia, grazie a una carbonazione che è stata leggermente abbassata, risulta estremamente godibile.

Altra birra della linea "storica" è la **Magnus**, una strong dark ale di impronta belga, per alcuni inquadrabile anche come dubbel, anche se il confine è labile.

È una birra dal cosiddetto color tonaca di frate molto intenso, con note olfattive di frutta secca, frutta rossa, miele di castagno, spezie e liquirizia. In bocca è calda, avvolgente e complessa e restituisce gli stessi sentori già presenti al naso. È una birra adatta a chi ama sapori decisi e tendente al dolce, anche se non manca una nota secca finale che ne agevola la bevibilità.

Dalla Magnus, messa in botti di Chardonnay per nove mesi, nasce la **Vecchia Ramlin** (inutile specificare il motivo del nome...), che fa anche una lunga maturazione in bottiglia prima di essere messa in vendita. Si tratta di una birra in cui si trovano ben presenti i sentori del legno, uniti a note acetiche, di prugne di frutta rossa e sotto spirito; in bocca si ritrova ancora qualcosa della Magnus nelle note tostate, che si vanno a unire alla leggera acidità. Riuscire a bere questa birra rimane comunque un'impresa, perché ne viene prodotta poca ed è per la maggior parte destinata al mercato estero. Tenete d'occhio gli eventi speciali dedicati alle birre acide e/o

passate in botte, perché qui in Italia rappresentano quasi l'unica occasione per godere di un assaggio.

Arriviamo quindi alla **Triplexxx**, la regina delle birre di Croce di malto e quella sicuramente più nota anche tra i non esperti o appassionati. Le tre X rappresentano il numero tre che ritorna ciclicamente negli ingredienti, poiché questa birra è prodotta con tre cereali (orzo, frumento e avena), tre luppoli e tre spezie che Alessio è sempre restio a rivelare, ma si parla di pepi e coriandolo. È una birra senza uno stile definito, ma di chiara ispirazione belga, con un colore tra il dorato e l'ambrato e un impatto olfattivo subito rivelatore del forte carattere delle spezie che va a combinarsi con le note di banana e di frutta gialla. In bocca è una birra molto strutturata, che esordisce con qualche nota maltata per poi ridare spazio a frutta e spezie. Il luppolo gioca un ruolo di secondo, se non di terzo piano, perché l'idea della ricetta è di bilanciare le note dolci proprio con le spezie anziché con il luppolo stesso. La Triplexxx ha una sua versione natalizia, la **Platinum**, che è in realtà una birra diversa e non una semplice rivisitazione della sorella più famosa, però ad essa può essere sicuramente ricondotta sia per il nome (Platinum è dedicato alla medaglia di platino vinta dalla Triplexxx a Strasburgo) sia per la caratterizzazione data dalla miscela di diversi cereali e soprattutto dall'uso di diverse spezie.

Tra le birre vincenti a livello internazionale c'è anche la **Temporis**, altra creatura in cui sono le spezie ad essere protagoniste. Rispetto ai due prodotti citati in precedenza, però, qui siamo di fronte a una saison; se la speziatura è presente ed evidente, anche grazie al lievito, si può dire che i luppoli non siano affatto comprimari e contribuiscono a donare note agru-

mate al naso e un'ottima chiusura amara in bocca. Birra estremamente complessa, che può soddisfare qualunque tipo di appassionato, riuscendo a creare un bilanciamento perfetto tra tutti i suoi elementi essenziali.

Della linea "storica" fa parte anche la **Triticum**, weizen molto classica e stile non particolarmente amato da Alessio, ma richiesto dal mercato.

La **Umbrà** invece sarebbe la blanche di casa, ma ormai si può considerare sostanzialmente fuori produzione, almeno temporaneamente; è stata sospesa per evitare di avere un parco birre troppo ampio, che diventerebbe di difficile gestione, soprattutto visti gli spazi di produzione ormai troppo angusti. Peccato perché, pur non amando molto lo stile, ebbi modo di assaggiarla a un IBF a Monza alcuni anni fa e ne ho un buon ricordo.

Nel 2016, forse, potrebbe riapparire...

In occasione dell'evento annuale Novara Jazz, viene prodotta la **BJ** (Birra Jazz), birra leggera, adatta alla stagione estiva e giocata sull'equilibrio tra malti tedeschi e luppoli americani; note di frutta gialla, agrumi e frutta tropicale al naso, grande morbidezza in bocca con sentori di crosta di pane e un finale leggermente amaro e secco.

In quel di Trecate non sono mancate anche alcune collaborazioni. La **Due Mondi** è una doppelbock un po' atipica, pensata insieme ad Agostino Arioli del Birrifico Italiano e realizzata ciclicamente (periodo invernale) nell'impianto di Croce di malto.

L'amicizia e la collaborazione con Amiata hanno dato invece origine alla **Helles Diablo**.

Si tratta di una base helles che viene personalizzata con l'aggiunta di malto affumicato e di e tre tipi di



Un Selvaggio nel suo habitat



peperoncino. E' sempre bello sentire Federico che racconta di come la fase di selezione dei peperoncini sia stata abbastanza ostica, dato che ne sono stati provati davvero molti, che hanno messo a dura prova lingue e palati.

Personalmente è una delle birre di Croce di malto che preferisco; è leggera e complessa allo stesso tempo, con un naso in cui si mescolano leggere note maltate, un'affumicatura presente ma non invadente e l'aroma dei peperoncini, il cui ruolo, infatti non è tanto quello di dare piccantezza, bensì di fornire un bouquet olfattivo originale e intrigante. In bocca la birra scorre con facilità e la nota affumicata regala una freschezza inaspettata. La piccantezza può arrivare sul finale, in maniera più o meno decisa a seconda delle sensibilità personali.

Approfittando della collaborazione con Amiata, Alessio si è fatto dare qualche consiglio sull'uso delle castagne ed è nata la **Piedi neri**, che può essere classificata come imperial stout, ma la sua peculiarità è data dall'uso del riso venere, che garantisce forte legame con il territorio, e proprio dall'uso di castagne. Questo secondo ingrediente fa capolino al naso in mezzo ai classici sentori di tostato, di caffè, liquirizia e cacao. In bocca la birra è di una morbidezza sorprendente e richiama le note che troviamo all'olfatto, perfettamente amalgamate.

Il riso, ma questa volta quello rosso, Hermes, viene usato anche in una delle creazioni più recenti, ovvero

la **Rus**, birra che si ispira alle bitter inglesi (questa volta anche nel grado alcolico, contrariamente alla Acerbus che è più "strong"), utilizzando l'ingrediente atipico sia per caratterizzare il profilo olfattivo, comunque molto delicato, sia per garantire buona secchezza alla birra.

Ultima in ordine di nascita è la **Cabossa**, una stout di bassa gradazione alcolica e corpo leggero, in cui vengono utilizzate le fave di cacao sudamericano con la stessa metodologia utilizzata per il dry hopping; questo consente di avere la presenza del cacao al naso, senza appesantire la bevuta.

Un piccolo aneddoto sulla Cabossa ci porta a Expo 2015, nel cluster del cacao, dove è stata fatta una cotta dimostrativa in collaborazione con Unionbirrai, associazione in cui Alessio è coinvolto in maniera decisamente attiva nel ruolo di consigliere.

In conclusione, Croce di malto è un birrifico fatto di gente umile, che lavora duro e che garantisce una gamma ormai molto ampia di birre, adatte a soddisfare tutti i gusti.

Può essere facile per tutti assaggiare qualche produzione, perché la politica del birrifico prevede la presenza a un gran numero di Festival e manifestazioni dedicate al mondo della birra.

A questi eventi troverete raramente Alessio, mentre più spesso ci saranno altri collaboratori come ad esempio Matteo o lo stesso Federico, che non manca mai, soprattutto agli eventi di maggior rilievo. Insomma, correte a bere! ■

333 Acquista on line direttamente dal produttore www.polsinelli.it

COSTRUIAMO ATTREZZATURE PER FARE BUONA LA BIRRA!



POLSINELLI
B R E W I N G

COSTRUZIONI ATTREZZATURE PER BIRRIFICAZIONE

Via Carnello, 323 03036 ISOLA DEL LIRI /FR/Italy
Tel. 0776.869068 - info@polsinelli.it



L'ORZO: UN CEREALE UNICO... E NON SOLO PER NOI!

a cura di Riccardo Tucci (Agronomo Permalabs.org)

Premessa.
Nell'approcciarmi ad un argomento tanto caro a tutti noi, quanto vasto nelle sue molteplici sfaccettature, mi sono concentrato sugli aspetti evolutivo-produttivi che caratterizzano la coltivazione dell'orzo, un cereale che per tanti motivi costituisce un patrimonio di biodiversità unico nel suo genere.

Il complesso patrimonio genetico dell'Orzo, negli ultimi anni, è stato quasi totalmente estrinsecato grazie al lavoro dell'International Barley Genome Sequencing Consortium (<http://www.nature.com> - www.public.iastate.edu - 2012), con particolare attenzione all'aspetto legato alla produzione di proteine che tanto interessa anche al mondo della birra.

Nello scoprire gli oltre 32 mila geni presenti nel quarto cereale più prodotto al mondo (Camera di Commercio - Roma 2014), si scopre che questo DNA racchiude in sé un patrimonio di biodiversità unico tra i principali cereali utilizzati dall'uomo; per tale motivo, nei rami di studio legati al complesso mondo delle interazioni genetiche, l'orzo risulta tra i cereali preferiti da molti centri di ricerca.

Un po' di Storia.

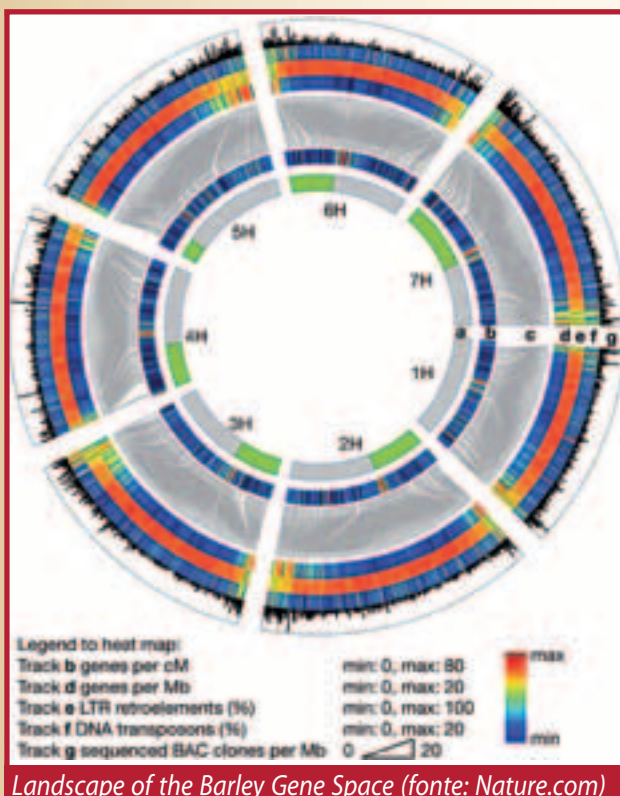
Se viene facile pensare che la zona dell'Etiopia sia stata la più indicata tra le terre d'origine dell'orzo, anche il remoto Tibet costituisce una delle regioni studiate dai botanici come uno dei possibili areali di sviluppo (Aberg, 1938). Gli scienziati non hanno però stabilito con certezza tale origine, in quanto altri autori suggeriscono una compresenza di diversi punti d'addomesticamento dell' *H. vulgare subsp. Spontaneum*, comprendendo anche aree dell'attuale Siria e Marocco (Molina-Cano, 1999). Sicuramente la mezzaluna fertile costituisce con molta probabilità il centro di maggior diffusione dell'orzo attualmente coltivato, infatti, la diversità genetica tra i ceppi selvatici che si ritrovano ancora in quelle zone e le varietà attualmente impiegate su scala globale, risulta la meno marcata (Badr et al., 2000).

Arrivando ai giorni nostri.

Nel corso del secolo scorso la selezione genetica relativa alle principali colture agricole, ha compiuto passi da gigante e le tecniche di miglioramento varietale si sono sempre più affinate arrivando a toccare livelli di specificità che hanno dato origine anche a dibattiti etici ancora oggi oggetto di forte contestazione sia nel mondo accademico che nella società comune (mi riferisco al miglioramento genetico attuato mediante tecniche d'ingegneria genetica di cui tratteremo brevemente più avanti).

Senza voler aprire qui un dibattito circa il valore e l'opportunità etica di manipolare in maniera ingegneristica il patrimonio genetico di un essere vivente, ritengo però doveroso poter chiarire in maniera sintetica ciò che riguarda la normale attività del genetista classico che, grazie agli studi del monaco agostiniano Gregor Mendel (il padre della moderna genetica), a partire dal 19 secolo, ci ha portato ad una rapida quanto rivoluzionaria selezione di individui vegetali sempre più inclini alle nostre esigenze produttive e qualitative.

La tecnica di miglioramento genetico classica, detta anche **miglioramento genetico varietale**, trova le sue basi nel metodo empirico dell'osservazione e dell'incrocio. Mendel scoprì il meccanismo dell'ereditarietà incrociando e studiando sistematicamente le piante di pisello nel giardino del suo monastero. Ai



giorni nostri il bagaglio di informazioni che abbiamo accumulato circa il meccanismo dell'ereditarietà è quanto mai vasto e dettagliato, soprattutto per ciò che riguarda alcuni individui sia vegetali che animali. Conosciamo, infatti, quasi perfettamente il comportamento di certi geni che "accendono" o "spengono" alcune espressioni visibili nell'individuo (espressioni fenotipiche).



Parcelle sperimentali in istituti di ricerca. Fonte: Terraevita.it

In sostanza, mentre la teoria del miglioramento genetico varietale è relativamente semplice, la pratica è invece un'arte difficile e raffinata che si basa su sperimentazioni eseguite su migliaia di individui al fine di individuare le giuste varianti per l'incrocio.

Se, per esempio, l'obiettivo del miglioramento genetico è la produzione di un orzo con un determinato valore X di enzimi, il primo passo è la ricerca di piante con tale caratteristica. Successivamente il genetista-selezionatore eseguirà incroci varietali tra le piante selezionate e gli individui normalmente coltivati, tutto ciò per fare in modo di "inserire" e stabilizzare nel patrimonio genetico di questi ultimi le caratteristiche genetiche individuate nell'individuo selezionato.

Tutto il lavoro sopra descritto viene normalmente effettuato su migliaia di individui campione, in quanto i risultati dell'incrocio varietale non sono sempre soddisfacenti (l'espressione esteriore di un gene, detta espressione fenotipica, spesso non si evidenzia in tutti gli individui "figli dell'incrocio" ma solo in una percentuale di questi). Ecco che l'occhio esperto del genetista-selezionatore interviene per individuare i migliori incroci generati ed utilizzarli successivamente come individui "genitore" da cui far nascere una nuova varietà con le caratteristiche genetiche da noi volute.

Dai primi decenni dello scorso secolo questo tipo di ricerca e selezione varietale, che fino ad allora si basava solo ed esclusivamente sulle mutazioni naturali (con tempistiche molto lente, si pensi alla normale evoluzione genetica di una specie qualunque, può richiedere anni, secoli o millenni), è stata accelerata dall'uso di prodotti mutageni (radiazioni ionizzanti, radiazioni ultraviolette, mutageni chimici). Queste tecniche hanno permesso un rapido incremento delle

varianti mutate di una determinata specie di interesse. Si specifica che per variante mutata non si intende un "Frankenstein" che mai si originerebbe spontaneamente in natura (come nel caso degli esseri viventi generati con tecniche di ingegneria genetica), ma si intende un individuo sul quale si induce un ricombinamento del patrimonio genetico al fine di favorire l'espressione di alcuni geni "quiescenti". Questo procedimento non fa altro che accelerare ed amplificare ciò che può normalmente avvenire in natura ma in tempi molto più lunghi.

Grazie a queste tecniche di mutazione indotta si è potuto selezionare l'orzo come oggi lo conosciamo. Si tenga comunque presente che la maggior parte delle mutazioni indotte danno origine a individui non commercialmente appetibili, perlopiù sterili o danneggiati: su 1000 mutazioni solo 1-2 individui sono selezionati come favorevoli e successivamente usati come piante "genitore" da cui far nascere una nuova varietà (G. Tassinari – Manuale dell'Agronomo V Edizione).

Il futuro:

Ciò che ho indicato in premessa, circa l'avvenuto sequenziamento del DNA dell'orzo, pone di fronte all'intera umanità e al mondo birraio nello specifico, un grande punto interrogativo che solo facendo uno sforzo di coscienza e di conoscenza possiamo affrontare con oggettività.

Se allo stato attuale le varietà di orzo destinato alla produzione maltaria soddisfano un ampio pubblico eterogeneo, dall'industria birraia alla piccola produzione artigianale di qualità, tutto ciò è dovuto per larga parte a quanto detto nel precedente capitolo, cioè grazie all'utilizzo dei sistemi di mutazione indotta che hanno drasticamente accelerato il normale processo di selezione genetica naturale senza però inserire geni diversi da quelli già appartenenti al genoma dell'orzo.

Voglio però porre una domanda volutamente provocatoria: allora l'orzo attuale è naturale?

A mio parere potremmo dire che l'orzo attuale può essere considerato naturale ma anche debitamente addomesticato e migliorato. Per fare un esempio lo potremmo paragonare a noi uomini occidentali "educati e civilizzati", mentre l'orzo selvatico, progenitore di quello attuale, potrebbe essere paragonato ad un abitante delle foreste remote dell'Amazzonia o dell'Indonesia che non ha mai messo un paio di scarpe o non si è mai fatto curare una carie dentale. Magari questo paragone non è del tutto azzeccato, o perlomeno può sembrare un po' forzato, ma rispecchia a grandi linee la situazione. Ciò che dobbiamo sottolineare è che sicuramente le varietà di orzo attualmente coltivate, pur non essendo del tutto corrispondenti a ciò che possiamo riscontrare in natura, conservano comunque tutti o quasi i geni originari della pianta

progenitrice.

Con il balzo verso l'ingegneria genetica dell'orzo, grazie alla conoscenza capillare del suo genoma, l'intervento di miglioramento genetico potrà essere molto più invasivo e marcato arrivando a generare senza ombra di dubbio piante che, pur mantenendo il patrimonio genetico dell'orzo "madre", potranno contenere anche geni "alieni" provenienti da altre specie geneticamente non affini. Si potrà così agire in maniera più mirata, attivando o disattivando geni specifici, oppure inserendo geni di altre specie per ottenere caratteristiche nuove. Questo aspetto tecnico molto delicato, che non voglio commentare da un punto di vista etico-morale, nasconde senza dubbio dei risvolti non del tutto prevedibili, sui quali riflettere qualora si vogliano affrontare seriamente argomenti attualmente molto di moda come il prodotto locale, "autoctono", "naturale", ecc...

Una strada percorribile.

E' probabile che in futuro arriveranno sul mercato varietà di orzo geneticamente modificate con caratteristiche sempre più indirizzate alla maltazione (penso a orzi esastici con caratteristiche chimiche simili a quelli distici o a contenuti sempre più specifici di proteine o di enzimi), come pure altri cereali con proprietà enzimatiche simili a quelle dell'orzo ed in grado di sostituirlo in tutto e per tutto.

Alla "fantasia" non c'è limite...

Come appassionato di birra artigianale, auspico da parte della malterie un sempre maggior sforzo nella selezione di orzi di alta qualità, possibilmente biologici, biodinamici, non trattati né provenienti da permacultura o agricoltura rigenerativa, vedi il recente scoop del diserbante glifosato trovato in alcune birre industriali.

Su questo scandalo si potrebbe scrivere un intero capitolo ma l'unica cosa che voglio dire è che stata proprio l'industria delle sementi geneticamente modificate, tra i primi prodotti commercializzati negli anni 90, a proporre una varietà di soia resistente al diserbante suddetto così da poterlo utilizzare in abbondanza senza inficiare il raccolto (allo stato attuale gran parte della soia prodotta nel mondo è geneticamente modificata).

"Apprezzamento gestito con tecniche di agricoltura rigenerativa, orzo appena trebbiato. Fonte: Corso di Permacultura e agricoltura rigenerativa – Bergamo 2016"

Altro aspetto che ritengo di primaria importanza è l'analisi del malto. Spesso le malterie forniscono studi a campione effettuate su enormi lotti di orzo lavorato, ma per un birrifico che mette al primo posto l'uso di materie prime di qualità, effettuare delle analisi in proprio su campioni di malto acquistato può essere un metodo per assicurarsi di avere un prodotto sempre in linea con le proprie aspettative. Anche la richiesta di tracciabilità dell'orzo può essere un'ulteriore azione a garanzia di qualità. Sapere che la malteria dalla quale ci si rifornisce usa orzo comunitario o extracomunitario, proveniente dallo stato X o Y può aiutarci nello scegliere: spesso, infatti, i limiti nell'utilizzo di prodotti chimici o le soglie sul contenuto di tossine ed inquinanti, sono più restrittivi in UE rispetto ad altri stati extra UE.

Ciò che ritengo più sicuro e sostenibile anche nel lungo periodo è la produzione di orzo in proprio con auto-produzione di semente e con sistemi di produzione a basso impatto energetico-ambientale (come fanno già alcune importanti realtà italiane della birra artigianale).

Mi rendo conto che una soluzione di questo tipo non può essere intrapresa da tutti per evidenti necessità di terre, competenze, investimenti e alcune altre ragioni; ma considerato il crescente interesse per la produzione di birra artigianale, potrebbe costituire un importante passo verso una produzione che valorizzi sempre più la qualità, che tenga lontane storture produttive come quelle del malto "al glifosato" e che valorizzi sistemi locali d'impresa, ad esempio mediante la nascita di malterie sociali che permettano di massimizzare l'investimento rendendolo attrattivo anche per i piccoli e piccolissimi birrifici.

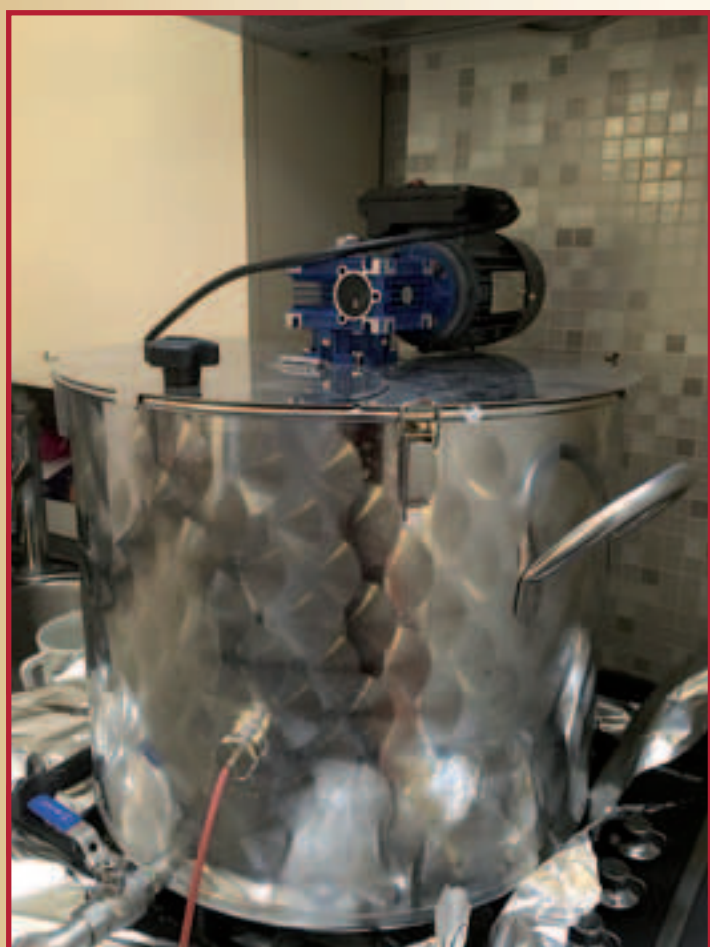
A questo argomento dedicheremo un intero articolo in uno dei prossimi numeri. ■



DO MORE WITH LESS: LA TECNICA "NO SPARGE"

a cura di Gianriccardo Corbo

Ho comprato la mia prima attrezzatura per l'all grain nel 2015 quando ero all'università. Neanche mi sarei sognato di comprare un impianto automatizzato dato che non avevo una lira in tasca per cui optai per un classico pentolone di alluminio spesso come un foglio di carta, secchio di



plastica, mestolo, palla lunga e pedalare. In realtà ero contento all'idea che avrei dovuto mescolare a mano 20 litri di denso "pappone" per un paio d'ore. Avevo anche un certo presentimento che questa cosa si sarebbe concretizzata in una birra superlativa. Misuravo attentamente il flusso di sparge con la guida di Davide (Bertinotti) alla mano e stavo attento a non smuovere queste benedette trebbie. La cucina di casa mia quando facevo birra sembrava una camera sterile costruita in un negozio di cristalli.

Insomma, ero contento di fare tutto quello sbattimento per qualche ora e pensavo già che quel tempo speso in sacrifici mi avrebbe restituito la miglior birra al mondo. Se non soffri, non viene buona.

Questo pensiero si è mantenuto per 2-3 cotte e negli anni, sono sincero ho sempre più apprezzato le soluzioni tecnologiche o le metodologie che fanno risparmiare tempo e soprattutto fatica. Ho perso un po' di romanticismo, vero, ma ho forse iniziato a focalizzarmi sulle cose importanti.

Oggi, circa 10 anni e mezzo dopo quella prima cotta, il mio obiettivo è abbattere i tempi di produzione e lo "sbattimento" il più possibile. Considerando che i tempi di ammostamento ed ebollizione non si possono più di tanto abbattere, ho cercato di limare sempre di più i tempi di sparge. All'inizio utilizzavo la metodica del fly-sparge, poi dopo qualche anno sono passato al batch sparge ed ora utilizzo senza rammarichi la tecnica del NO Sparge assieme al NO mashout. Premessa: per questa tecnica consiglio caldamente l'utilizzo di una pentola provvista di rubinetto di scarico e filtro bazooka o doppio fondo.

Ma che cosa è il No Sparge? Consiste fondamentalmente nell'effettuare l'ammostamento con tutta l'acqua di mash sparge assieme. Per cui, se per una data cotta con metodo fly sparge/batch sparge, avessi deciso di utilizzare 3 l di acqua per Kg di malto vorrà dire che col no sparge dovrò condurre l'ammostamento con 7 l di acqua per Kg di malto. Un ammostamento, quindi, molto diluito. La durata dell'ammostamento



rimane la stessa delle altre tecniche di sparge e in circa un'ora la conversione degli amidi in zuccheri sarà avvenuta.

Al termine della fase di ammostamento, posso decidere se fare o no il mash-out portando la temperatura sui 78°C per 10 minuti. Io personalmente non lo faccio più e trasferisco tutto il mosto dalla caldaia di ammostamento alla caldaia di ebollizione aprendo tutto il rubinetto della pentola di ammostamento facendo attenzione a ricircolare i primi 4-6 litri di mosto. Il trasferimento del mosto, compreso il ricircolo, avviene in circa 5 minuti.

Al di là dei vantaggi/svantaggi di questa tecnica, che affronteremo a breve, il risparmio in termini di tempo è sostanziale come potete vedere dalla tabella sottostante (i tempi sono medi e possono variare da caso a caso).

Tipologia di sparge	Durata minuti
Fly Sparge	60-80
Batch Sparge	30-45
No Sparge	5

Se non si effettua il mash-out, si risparmiano altri 15 minuti circa.

Quindi col no-sparge + no mash-out si può arrivare a risparmiare anche 1,5 ore rispetto alla tecnica più dispendiosa in termini di tempo. Allora analizziamo PRO e CONTRO di questa tecnica.

PRO

Si risparmia tempo (come già detto)

È semplice e meno laboriosa

Non bisogna ricircolare il mosto più volte come nel caso del batch sparge

Il pH di ammostamento rimane stabile durante tutto l'ammostamento e si evitano estrazioni di tannini

Non serve la pentola di sparge

I tempi di conversione non variano rispetto alle altre metodiche di ammostamento

CONTRO

L'efficienza cala di qualche punto rispetto al fly sparge e al batch sparge (fino a 4-5 punti percentuali)



Ma anche durante l'ammostamento possiamo rubare qualche minuto!

Come tutti i migliori beer nerd sanno la gran parte dei malti base oggi sono ampiamente modificati per cui il protein rest può essere anche saltato. Io continuo a farlo (seppur breve) su birre a base pils o con frumento. Se ho birre con malto base Pale (per esempio birre in stile inglese) salto spesso a piè pari lo step del protein rest.

Per cui, immaginando di brassare una bitter questi possono essere i tempi minimi sotto ai quali proprio non riesco a scendere in una giornata di birrificazione:

Ore 08.00: inizio ammostamento

Ore 09.00: fine ammostamento (non faccio mash-out ma aspetto che le trebbie sedimentino)

Ore 09.15: tutto il mosto è nella caldaia di ebollizione

Ore 09.45: inizio ebollizione

Ore 10.45: fine ebollizione

Ore 11.15: mosto raffreddato

Ore 11.30: mosto ossigenato ed inoculato

Quindi se sono bravo e ne ho voglia, possono passare 3.30 da quando metto i grani in ammostamento a quando inoculo il lievito. Siete in grado di fare meglio?

RECENSIONE PSICANALITICA DELLA BIOGRAFIA DI LORENZO DABOVE: “LA BIRRA NON ESISTE”

a cura di Norberto Capriata

Chi è Kuaska non sto nemmeno a spiegarlo. Se vi interessa anche vaghissimamente l'argomento di cui si tratta su questa rivista lo saprete già fin troppo bene, se invece state scorrendo queste pagine per puro caso, beh, googolate un po' sul web e organizzatevi per andare ad assistere ad una delle sue degustazioni o, meglio ancora, iscrivetevi ad uno dei suoi viaggi in Belgio. Non avrete a che pentirvene.



Tanto per darvi un'idea: Kuaska sta alla storia recente della birra artigianale come Roberto Benigni a quella del cinema e della televisione, Totti e Del Piero a quella del calcio e Mosè alla

Bibbia (quando il celebratissimo Teo Musso, tanto per dire, può aspirare al massimo al ruolo di Giacobbe).

Libro imperdibile a priori quindi, starete pensando. Non necessariamente, invece.

Nell'ambiente della birra qualche dubbio sull'effettiva "indispensabilità" della pubblicazione, ha infatti iniziato fin da subito a serpeggiare (e non si è probabilmente ancora del tutto estinto).

Le perplessità riguardavano in particolare due considerazioni. Per chi frequenta l'ambiente da un po', l'aneddotica di Lorenzo, sebbene apprezzatissima, è ormai ben nota, possiamo anzi ritenerla addirittura consolidata nell'immaginario del bevitore di birra artigianale. E l'ambiente non è più quello degli albori, quando ben poco di "potabile" si trovava a disposizione del bevitore occasionale, le pubblicazioni sull'argomento erano ancora limitate e pochissimi potevano affermare di intendersene un minimo. A quei tempi, nemmeno così lontani, la straordinaria cultura di K. mista alla sua passione e alla sua innata simpatia potevano fungere da perfetto viatico per rompere il

ghiaccio ed attrarre legioni di neofiti, facendone con relativa facilità nuovi discepoli del "verbo". Ormai gli "absolute beginners" non sono la fetta più diffusa. Grazie all'esplosione del fenomeno sono moltissimi gli appassionati che, in tempi anche brevi, hanno potuto maturare un'esperienza notevole sia a livello conoscitivo che, soprattutto, per numero e varietà di assaggi.

Molti di questi nuovi adepti conoscono le storie di Lorenzo a menadito e, pur amandole, avvertono l'esigenza di provare ad approfondire ulteriormente la loro passione, addentrandosi magari in discorsi più "tecnici" sia sull'aspetto produttivo (soprattutto gli Homebrewers, ma in questo caso l'interlocutore giusto sarebbe un birraio) che sulle tecniche di degustazione (ambito nel quale Lorenzo effettivamente eccellerebbe). E poi, citando Michele Serra (che fece questa considerazione a proposito di Giorgio Gaber), possiamo tranquillamente affermare che "Kuaska bisognava vederlo". Le sue notevoli capacità di intrattenitore, degne di un vero e proprio showman, i suoi molteplici aneddoti arricchiti da una gestualità impetuosa, la sua stessa pronuncia particolare (insomma la sua "fisicità a 360 gradi"), per quanto bene un'operazione di trasposizione possa essere condotta, non sono oggettivamente riproducibili in forma scritta. Insomma i dubbi c'erano e io stesso non ne ero del tutto immune apprestandomi ad affrontare la lettura.

E il volume, c'è da dirlo, non fa niente per fugare queste perplessità. Innanzitutto l'approccio estetico è come minimo "minimalista", per non dire tristanzuolo.

La copertina ha dei colori abbastanza deprimenti, rosso spento e marroncino, la foto di Lorenzo non è certo uno dei suoi ritratti migliori (con una posa artefatta che poco gli si addice, a metà strada tra il ritratto rinascimentale e la fototessera segnaletica) e la grafica ricorda quella di pubblicazioni autoprodotte tipo "la rivista del comunista combattente".

E poi il contenuto.

C'è esattamente tutto quello che ti saresti aspettato. Birra ma anche tanti fatti suoi: la storia personale, i racconti, le battute, la famiglia, i viaggi, il lavoro, le esperienze, le amicizie e tanto altro. Tanta birra e tanta vita. E come temevamo quasi tutto già sentito.

Ma, inaspettatamente, riascoltarlo di nuovo è ancora piacevole. Noterete che ho usato il verbo "ascoltare" invece di "leggere": c'è un motivo.

Perchè se è vero che “Kuaska bisognava vederlo”, leggendo queste pagine spesso pare di averlo di fronte a te, con il suo linguaggio semplice e arguto, i suoi molteplici aneddoti, le sue continue divagazioni, le sue infinite parentesi aperte iterativamente una nell'altra e (quasi) sempre miracolosamente chiuse senza perdere il filo del discorso. Il libro riesce nella stessa piccola impresa, semplice e complicatissima allo stesso tempo, di assomigliare al suo protagonista. E in questo funziona benissimo. Complimenti vivissimi quindi al collaboratore Massimo Acanfora, giustamente ringraziato in calce: non dev'essere stato facile.

Ma il linguaggio, sebbene fondamentale, non basta, da solo, a legittimare una biografia di questo genere.

Affinchè l'operazione possa dirsi riuscita è indispensabile un protagonista all'altezza, in grado di sobbarcarsi in totale autonomia il peso dell'intera opera.

E Kuaska, magari con un pizzico di affanno ben nascosto, riesce a reggerlo.

Per capire come, torniamo indietro un attimo.



Maestro mi fa un autografo?

Il libro si apre infatti con un paio di paginette redatte personalmente da Van Roy il Vecchio (Jean Pierre), geniale totem di Cantillon, personaggio praticamente mitologico (mitologia, c'è da dire, che lo stesso K. ha fortemente contribuito, se non a creare, perlomeno ad alimentare, nel corso degli ultimi 2 decenni).

Il valore di queste poche righe iniziali non è tanto da ricercarsi nel contenuto (comunque degno di lettura) nè in una qualche accezione voyeuristica legata all'introvabilità di altre testimonianze scritte del padrepadrone della Gueuzerie Brussellense, ma piuttosto nella stessa spinta primigenia che ha portato, per la prima volta da decenni, il burbero birraio a mettere mano ad una penna (virtuale) in onore di questo strano tizio italiano che da tanti anni lo molesta.

Alla base di questo piccolo grande sforzo c'è chiaramente una bella amicizia ma soprattutto un sottointeso ma lampante debito di riconoscenza verso un uomo definito, non a caso, “la persona più generosa che abbia mai conosciuto”.

C'è da rifletterci.

Generosità. Forse è un termine chiave (sebbene non il solo) per descrivere e comprendere l'uomo e quindi il libro stesso. Kuaska non si risparmia mai, da tutto, sempre. Senza filtri e senza paura si offre completamente al suo pubblico, che esso sia costituito da una folla adorante oppure da un singolo essere umano mai incrociato prima. E quasi sempre fa breccia. Ma la generosità è solo una delle tante sfaccettature di un personaggio molto più complesso (e quindi interessante) di quanto un primo approccio potrebbe far credere. Un uomo con (tanti) pregi, (pochi) difetti e animato anche da alcune interessanti contraddizioni.

Non si può negare, ad esempio, che Lorenzo sia anche una persona parecchio egocentrica, una vera “primadonna” (o meglio, un one-man-band) ma questa sua caratteristica non infastidisce quasi mai, un po' per la caratura e il talento del personaggio ma probabilmente soprattutto perchè si sposa, in un matrimonio alchemico estremamente complicato ma funzionale, proprio con la generosità di cui sopra. In lui convivono quindi egocentrismo e generosità (talvolta persino eccessiva, vedi tutto l'elenco di nomi citati e ringraziati personalmente, alcuni dei quali obiettivamente ridondanti), ma anche vanità e minimalismo. Se a volte può risultare un po' autocelebrativo nel suo ruolo di vate e di guru birrario un paio di righe dopo te lo ritrovi di nuovo autoironico, pronto a sdrammatizzare e a prendersi in giro, talvolta persino modesto. E in certi rari momenti sembra quasi di scorgere addirittura un pizzico di imbarazzo per il ruolo che si è ritagliato negli anni.

Probabilmente il motivo sta nel fatto che essere “solo” il N.1 della Birra Artigianale non basta per circoscrivere l'esuberante personalità di Lorenzo Da Bove. Ma io ritengo che ci sia anche dell'altro, che forse, pur essendo evidentemente ben fiero di ciò che è diventato, egli ritenga ancora, almeno inconsciamente, tutto questo un po' effimero, come se forse una vera realizzazione personale sarebbe stata da cercare altrove. Mi vengono in mente personaggi come Totò o Paolo Villaggio, entrambi artisti geniali e persone fierissime segnate, nella vita privata, da un'ombra, un rimpianto, un latente complesso di inferiorità rispetto a colleghi più “seri” e legittimati dalla cultura del loro tempo.

In questi rari momenti scorgo in Kuaska questo lieve imbarazzo, questo pudore.

Ed è in quei momenti che legittima veramente, definitivamente, il suo ruolo. ■

CUCINARE CON LA BIRRA ARTIGIANALE

a cura di Daniela Riccardi



LA RICETTA DEL MESE: *Spiedini di Montasio fritto in una tempura orientale alla APA*

Prendete 100 gr di farina, 200 ml birra ghiacciata **SUPER LEMON ALE** del birrifico Ritual LAB, 300 gr di formaggio Montasio mezzano, sale e miele d'acacia q.b.

Preparate una pastella in un contenitore incorporando la birra, ben fredda, alla farina e mescolate non troppo a lungo; l'impasto non deve risultare coloso.

Mettete a riposare in frigo per 30 minuti; nel frattempo tagliate a quadrotti il formaggio e riscaldate abbondante olio in un tegame.

Aggiungete semi di papavero e di sesamo alla tempura, immergete i pezzi di formaggio e frigeteli nell'olio ben caldo. Aiutandovi con una schiumarola poneteli su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso, sale q.b.

Vanno serviti caldi su spiedino accompagnati dal miele.





Le lingue di suocera con pomodorini e alici alla Geuze Girardin

Prendete delle alici (io le ho trovate già pulite) , preparate un trito con aglio, prezzemolo, olio, sale e due cucchiari di Geuze. Coprite le alici con il composto e poi versate la birra fino a coprirle.

Mettete a marinare almeno 24 ore. In una ciotola mescolate a piacere della mozzarella di bufala tagliata a tocchetti con dei pomodorini secchi sott'olio o con pomodori tipo datterini, condite con sale e olio.

Stendete sulle lingue la mozzarella e il pomodorino e sopra le alici sgocciate dalla marinatura.

Salsiccia e pere affogate in Triple Z. di Zanna Beer

Lessate un cavolfiore, nel frattempo mettete in una padella tre pere sbucciate (tipo Williams) e della salsiccia fresca di suino sbriciolata. Coprite con birra Triple Z e cuocete a fuoco lento. Aggiungete birra se serve ma le pere devono essere morbide fino a caramellizzare.

Preparate a parte una besciamella e mescolate insieme tutti gli ingredienti.

Sfoderate una teglia da plumcake con una pasta sfoglia e versate sopra il composto. In forno caldo per circa 40 minuti.



Gnocchi di pane alla Rauchbier

150 gr pane raffermo (pane bianco e pane nero austriaco)

200 ml birra affumicata

50 gr parmigiano

1 uovo

50 gr farina

120 gr speck e prosciutto

sale

noce moscata

Ammollate il pane nella birra, tritate lo speck e il prosciutto insieme alla farina nel mixer, mescolate tutti gli ingredienti in una terrina e poi formate dei gnocchetti.

Passateli nella farina e in bollitura in acqua, leggermente salata con aggiunta di un bicchiere di birra.

Con l'aiuto di una schiumarola, li ponete in un piatto e vi versate del burro fuso, molto formaggio parmigiano grattugiato (anche ricotta affumicata se piace) e una spolverata di semi di papavero.





MoBI - Movimento Birrario Italiano organizza il

PRIMO CONCORSO EUROPEO DI HOMEBREWING TRA I PAESI MEMBRI EBCU

Il concorso si svolgerà a Roma, durante il Festival EurHop il 9 ottobre 2016. Parteciperanno i Paesi membri afferenti all'EBCU con un massimo di 16 birre per Paese. I Paesi membri che hanno aderito all'iniziativa hanno stabilito autonomamente i criteri per la selezione delle birre, coinvolgendo le locali associazioni nazionali HB.

Categorie:

Il Concorso Europeo HB sarà un concorso BJCP, condotto secondo le regole BJCP (<http://bjcp.org/compcenter.php>) e sulla base delle linee guida agli stili del 2015 (<http://bjcp.org/stylecenter.php>).

- 1) birre belghe e francesi (Categorie BJCP: 24, 25, 26)
- 2) birre americane (Categorie BJCP: 1, da 18 a 22)
- 3) birre inglesi, scozzesi e irlandesi (Categorie BJCP: 9C, 11, 12A, 12C, da 13 a 17)
- 4) birre tedesche e ceche (Categorie BJCP: 3-8, 9A, 9B, 10)
- 5) birre sperimentali (Categorie BJCP: 27, 29, 30, 31, 32B, 33, 34, X3)
- 6) birre acide e "wild" (Categorie BJCP: 23, 28)

Classifica e riconoscimenti:

Vincitori di ciascuna delle 6 categorie sopra definite

Miglior homebrewer: la birra migliore tra i vincitori di ogni categoria (Best of Show)

premio a squadre per Best Country

Partecipanti ammessi per l'Italia:

Fra gli Homebrewer Italiani sono stati selezionati per partecipare al concorso quelli arrivati entro il quarto posto nei campionati nazionali dal 2011 al 2015.

dettagli e notizie su:

www.movimentobirra.it

<https://www.facebook.com/europeancompetition/>

Si dice che il tempo passi più velocemente quando ci si diverte....

Effettivamente sono GIÀ' passati 3 anni dal debutto ufficiale dell'associazione, il 12 aprile del 2013, con il Corso MoBI "introduzione alla degustazione".

In questi anni la Grande Famiglia (come la chiamiamo affettuosamente) è cresciuta! E tanto! Oggi



l'associazione raccoglie circa 50 persone nei territori di Forlì, Cesena e Ravenna con qualche sconfinamento nel riminese e nel bolognese.

Col tempo la voglia di confronto, scambio e conoscenza ci ha portato ad intensificare le occasioni associative: dalle primordiali grigliate e scambio birre, fino alla partecipazione agli innumerevoli eventi che i locali del nostro territorio (e non solo) organizzano.

Sempre per divertimento abbiamo iniziato timidamente a presenziare attivamente alle fiere della birra artigianale (Forlì, Cesena, Ravenna e Ferrara) con il nostro stand (materie prime, attrezzature e materiale



informativo sull'homebrewing) e proponendo il laboratorio "come fare la birra in casa" per il puro gusto di condividere la nostra passione, per incontrare altri homebrewers (la Grande Famiglia cresceva sempre di più) e per contagiarne di nuovi.

Abbiamo partecipato e collaborato a svariati concorsi homebrewers, sia da un lato che dall'altro del tavolo della giuria, quali BarbeeR Forlì, Birrificio La Mata ed ArtigianALE Civitella.

Inoltre serate didattiche/degustative in diversi locale della zona e l'ormai tradizionale BolognaBeer Train: pub crawl nei locali bolognesi con immancabile corsa finale per riuscire a non perdere l'ultimo treno serale per il ritorno a Forlì.

Noi ci divertiamo.... Ed il tempo passa!!!

Di questi ultimi mesi, 3 eventi speciali, vanno assolutamente menzionati:

La "gita" a Nembro, novembre 2015, accompagnando il nostro Matteo "Teolo" che ha rischiato di vincere il Campionato Nazionale Homebrewing MoBI,



guadagnandosi infine una meritatissima medaglia d'argento!

Il corso "difetti della birra", aprile 2016, con il fantastico Flavio Boero: 35 corsisti, un intero ed intenso pomeriggio didattico, oltre alla serata goliardica/conviviale a seguire;

La nascita di una BeerFirm forlivese (BiFor – Birra Forlì) per mano di Luca Hops & Chris, 2 dei nostri più... estrosi homebrewers! I quali apriranno anche un locale a Forlì dove l'Associazione UNper100 avrà modo di... divertirsi tanto!!! E chissà come passerà veloce il tempo!!!

di Enrico Billi ■



UN PER 100

Presidente: Conti Luca

Via Siboni 100 - 47122 Forlì FC

Email: info@unper100.it

www.unper100.it

www.facebook.com/siboni100

BEERBANTELLI

Presidente: Marco Valenti

info@beerbantelli.it
<http://beerbantelli.jimdo.com/>



COMPAGNIA DEL LUPPOLO

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

LUPPULIA

Presidente: Francesco Masotti

Via Peppino Franco 11
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)

info@luppulia.it
www.luppulia.it



HOMO SELVATICO

Gianluca Goracci - Presidente di Homo Selvatico

Sede Operativa: Via Piero della Francesca
52035 Monterchi (AR) - Tel. 333.8431064

Email: forticarolo1982@hotmail.it

ASSOCIAZIONE CULTURALE FERMENTI

Presidente: Casimiro Sampino

Via Elsa Morante 79 - Marcon Venezia)

miro@associazionefermenti.it
<http://associazionefermenti.it>





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

FERMENTO SARDO

Associazione Brassicola
FERMENTO SARDO

www.fermentosardo.it



LUPPOLO DI MARE

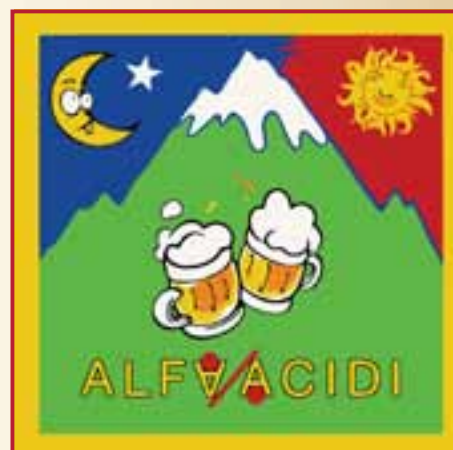
Presidente: Andrea Gattuso
Via Padre Mariano da Torino 17
00125 Roma

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

ALFA ACIDI

Presidente: Marco Valentini
Via Aldrighetti, 18
37038 Soave (VR)

www.veronahomebrewing.it
alfa_acidi@veronahomebrewing.it





HBS

HOME BREWERS SARDI

Presidente: Giulio Gardu

Via 4 Novembre, 26 - 09047 Selangius (CA)

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it

ASSOCIAZIONE CULTURALE BIRRI.ONE

Cinisi (PA)

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



LA FOSSA DEL LUPPOLO

Associazione Culturale La Fossa del Luppolo

Presidente: James Bonanni

Segretario: Giovanni Pruni

Vicepresidente: Stefano Pruni

Piazza Garibaldi, 28
47030 Sogliano al Rubicone (FC)

www.lafossadelluppolo.it
info@lafossadelluppolo.it



HOME BREWERS SICILIANI

Presidente: Marco Altamore

Palermo

info@hbsiciliani.com
<http://www.hbsiciliani.com>



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



HOMEBREWERS NOVARESI

Presidente: Stefano Brusa

28066 Galliate (NO)

www.assohbn.weebly.com

brusa.stefano@libero.it



MALATI DI MALTO

Presidente: Andrea Gattuso

Via A.Boito 119 - 00052 Cerveteri (Rm)

malatidimalto@gmail.com

<https://facebook.com/malatidimalto>

LA PINTA MEDICEA

www.pintamedicea.com

www.facebook.com/pintamedicea

Twitter: @pintamedicea



PER LA SERIE "LE GRANDI INIZIATIVE CULTURALI DI MOBI"

siamo lieti di proporvi 2 straordinari viaggi birrari:

IN TIBET CON KUASKA!

PROGRAMMA:

Venerdì 17/06 2016:

- Arrivo al Peace Airport, pulman per Shigatse (3900 mt) e check-in presso l'hotel «Richard Gere Pension» (4 stelle).
- Camminata in montagna fino al magnifico monastero trappi-buddista di Tashilhumpo (possibilità di noleggio sherpa per i meno atletici) dove saremo ricevuti dal Maestro Pai-mei che ci farà da guida nella visita e nella degustazione.
- Dalle 17.00 alle 18.30 seminario: come degustare in altura
- Alle ore 20:00 cena con piatti tipici tibetani abbinati a birre artigianali locali e internazionali
- Rientro in albergo con gatto delle nevi o yak (a scelta)
- Per gli abbruttiti pub crawl in paese

Sabato 18/06 2016:

- Mattina libera
- Ritrovo ore 12.00 davanti all'hotel e pranzo frugale a base di ottimo street food nel folkloristico mercatino locale.
- Alle ore 14.00 il pulman ci porterà a Lhasa per una visita guidata alla Lhasa Brewery Company dove assaggeremo una birra non pastorizzata creata apposta per l'evento
- Alle 20.00 in hotel cena «Birra contro sakè»: ad ogni portata sarà abbinata una birra scelta da Kuaska ed un sake selezionato da Luigi Schigi d'Amelio. I partecipanti voteranno l'abbinamento migliore decretando il vincitore.

Domenica 19/06 2016:

- Ore 07:00 colazione, ore 08:00 partenza in pulman per Xining.

- Crociera sul lago Qinghai, a bordo saranno disponibili numerose spine di birre artigianali locali e italiane e una tipica orchestra tibetana allietterà la traversata
- Rientro in serata in pulman, durante il viaggio Kuaska si esibirà nel suo celebre repertorio di Poeta Alieno
- Serata libera
- Per gli abbruttiti video conference con Riccardino di Montegioco

Lunedì 20/06 2016:

- Colazione e check-out in hotel, mattina dedicata allo shopping.
- Alle 13.30 circa foto di gruppo con alcune autorità locali, spuntino frugale e rientro in aeroporto.



NEL PAJOTTENLAND COL DALAI LAMA!

PROGRAMMA:

Venerdì 18/11 2016:

- Arrivo a Bruxelles e saluto ufficiale del Dalai Lama davanti al Menneken Piss
- Pub crawl in città
- I partecipanti si recheranno direttamente in hotel dove verranno assegnate le camere a partire dalle ore 15:00
- Dalle 17.00 alle 18.30 seduta di meditazione trascendentale guidata
- Alle ore 20:00 appuntamento per tutti nella hall dell'hotel per recarsi a cena al ristorante Restobières, dal mitico chef Alain Fayt che per l'occasione proporrà un menu di cucina fusion bruxellese/tibetana

Sabato 19/11 2016:

- Brassin Public Cantillon: Il Dalai guiderà tre visite, coadiuvato da Luca Giaccone, alle 9:30, alle 11:30 e alle 14:30. Si consiglia per chi opererà per la prima visita, di fare colazione in hotel verso le 08:00-08:30
- Nel pomeriggio (ore 16.00 circa) seminario «reincarnazione e lieviti spontanei» col Dalai Lama e Jean Pierre Van Roy, moderatore Marco Mamo Betti
- Serata libera per tutti.
- Per gli abbruttiti Karaoke di mezzanotte con canzoni degli U2

Domenica 20/11 2016:

- ore 07:30 colazione vegana e alle ore 08:30 partenza in pullman riservato alla volta di Berkel-Enschot in Olanda per visitare La Trappe.
- Dibattito aperto «Budda contro Gesù: chi avrebbe avuto più like su facebook? Relatori il Dalai Lama e Padre Johan Vandergijsten, moderatrice Barbara Boero
- A seguire pranzo frugale nel ristorante adiacente il birrifico.
- Alle 14:30 partenza alla volta del Cafe' Trappisten di Westmalle
- Ritorno a Bruxelles per la seduta di meditazione trascendentale
- Cena in un ristorante da decidere (no cinese)
- Per gli abbruttiti cineforum notturno con proiezioni di «Il piccolo Buddha» in lingua fiamminga con sottotitoli

Lunedì 21/11 2016:

- Dopo colazione e check-out in hotel si va alla Brasserie de la Senne di Molenbeek dove alle ore 11:00 ci attendono per visita impianti e degustazione birre.
- Prima di pranzo il Dalai Lama premierà il Yvan De Baets come Birraio Più Pacifico Del Mondo 2016
- Ritiro bagagli in hotel, foto di gruppo e rientro in Italia.



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 ad esempio Beer Attraction), accesso gratuito ed esclusivo alle versioni digitali mobile della Guida ai Locali Birrari e altro ancora...*

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 alcuni eventi già programmati per la prima parte del 2016 al momento di andare in stampa (Marzo 2016). Quasi certamente altri se ne aggiungeranno, consigliamo quindi di consultare il nostro sito. Ricordiamo inoltre i diversi eventi e manifestazioni organizzate dai Club associati a MoBI: potete trovarli nei siti delle associazioni stesse.

CORSI

GIUGNO	11	Corso per homebrewers - Roma
GIUGNO	12	Corso per homebrewers - Jesi (AN)
GIUGNO	19	Corso per homebrewers a Novara

CAMPIONATO ITALIANO HOMEBREWING 2016

Concorsi homebrewing, prossime tappe:

MAGGIO	15	Sotto 50 - Birre "estive" con OG minore uguale a 1050 The Dome - Nembro (BG)
GIUGNO	12	Stili Americani & Inglesi - Massarosa (LU)
GIUGNO		Libero compreso Idromele, Sidri, Perry - Sardegna
LUGLIO	16	Una Birra per l'Estate - La Guerra Dei Cloni - Piozzo (CN)