



SPECIALE LEGNO

Approfondimenti e interviste
sull'uso del legno
nell'affinamento delle birre

Con la partecipazione di:

GERT CHRISTIAENS (Oud Berseel) • NINO MAIORANO (Lambiczoon)
ALESSIO SABATINI (Stradaregina)

SOMMARIO

- 3** The Times They Are A-Changin'!
- 5** L'uso delle botti nella maturazione della birra
- 11** Un colpo al cerchio ed uno alla botte:
l'utilizzo del legno secondo Strada Regina
- 14** Intervista a Gert Christiaens (Oud Berseel)
- 17** Figli delle stelle, figli del Lambic
- 21** MOBI Tasting Team: le degustazioni del mese
- 29** Te lo do io il Brasile: birre (e legno)
- 33** Legno contro legno
- 35** L'uso dei trucioli di legno (oak chips) in homebrewing
- 37** Cucinare con la birra artigianale
- 38** Chi beve birra campa cent'anni!
- 41** Viaggio a Ingolstadt

**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 Carrara, 134/7 - 16147 GENOVA

Capo Redazione: Norberto Capriata
Massimo Faraggi

Corpo Redazionale: Daniela Riccardi
Daniele Cogliati
Davide Salsi
Erika Goffi
Lara Piffari
Marco Betti

Marco Valenti
Matteo Malacaria
Simonmattia Riva

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 settembre 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*

THE TIMES THEY ARE A-CHANGIN'

a cura di Norberto Capriata



Riflettevo sul senso della vita. No, non esageriamo, riflettevo soltanto sul senso di MOBI, compito già sufficientemente complicato per le mie limitate capacità mentali.

Quando l'Associazione è nata, sembra ieri ma sono passati più di otto anni, il concetto stesso di birra artigianale era qualcosa di molto recente e poco conosciuto ai più. Lo stesso termine "birra artigianale" era ancora in incubazione ed eravamo in pochi ad usarlo per riferirci ai prodotti dei tanti microbirrifici nascenti.

Ne è passata di acqua sotto i ponti.

La crescita di interesse per questi prodotti nel frattempo è aumentata a dismisura, come pure il numero dei produttori e dei consumatori.

Persino la terminologia "Birra Artigianale" è riuscita finalmente a divenire una realtà concreta dato che il Senato ha da poco approvato la stesura di una definizione che noi stessi, come associazione, abbiamo in gran parte contribuito a stilare.

La birra artigianale esiste, è diffusissima, tutti la conoscono, moltissimi l'apprezzano, la cercano e ne parlano.

E' diventata, diciamo, di moda.

Da qua il mio momento introspettivo.

Dato che la situazione di questo prodotto e del mondo che ruota attorno ad esso è, in questi anni, decisamente cambiata, un'associazione come la nostra, che su di esso si basa, non può esimersi dal cercare di concettualizzare questi cambiamenti per comprenderli ed adeguarsi nel modo migliore possibile alla nuova realtà.

La domanda da farsi è abbastanza ovvia: se finora ci siamo occupati di un prodotto di grande interesse ma ancora poco conosciuto ed abbiamo impostato le attività dell'Associazione in questo senso (promovendone appunto la conoscenza e le qualità tramite corsi, pubblicazioni ed iniziative di varia natura), ha senso perseguire le stesse modalità operative ora che il prodotto stesso è uscito dalla nicchia per entrare a viva forza nell'immaginario comune?

Voglio però rivelarvi che la mia riflessione non nasceva da un ragionamento così analitico e concreto, ma da un dubbio più intimo e personale, quasi una questione di principio.

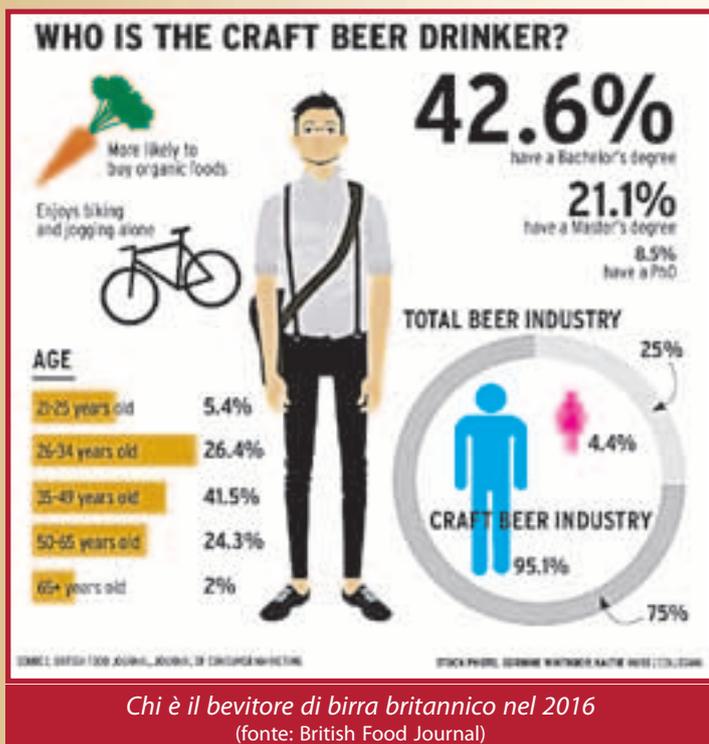
Già di per sé dedicare gratuitamente tempo, impegno e passione ad un'associazione che si occupa di... birra... può anche generare qualche ripensamento...

Voglio dire... non è esattamente come prestare servizio in una casa di riposo o portare viveri in un villaggio africano.

Certo, si tratta di un tipo di volontariato diverso, basato non sulla solidarietà ma su un hobby, meno encomiabile forse, ma altrettanto lecito: uno matura una passione, fa esperienza e, se ha un po' di tempo libero, trova piacere nel condividerla e divulgarla ad altri, perché no?

Nel mio caso la passione per questa bevanda è strettamente legata all'ambiente che la circonda. Adoro le birre, berle "a garganella" o degustarle con tranquillità, farle e giudicarle, visitare i birrifici; mi piace anche discuterne, sentirne parlare e provare a spiegarle. Ma senza le persone giuste, i posti giusti e l'atmosfera giusta, tuttociò sarebbe rimasto un piccolo piacere personale, che avrei approfondito in misura decisamente minore.

Se in qualche modo, anni fa (ancor prima di MOBI), ho provato a mettermi in gioco anch'io, non è stato solo per la birra in sé ma soprattutto perché amavo l'ambiente che la circondava e pensavo che valesse la pena farne parte, per goderne la piacevolezza, per provare a comunicarla all'esterno e per dare un pic-



colo contribuito personale nel mantenere e migliorare questo "mondo".

Come dicevo i tempi passano, le cose fanno il loro corso e la birra artigianale è davvero esplosa: quello che prima era un hobby per pochi adepti è diventata un fenomeno di massa.

C'è ancora bisogno di gente come noi, della nostra opera divulgativa? E soprattutto, questo ambiente merita ancora tanto impegno e passione?

Naturalmente se mi sono fatto domande del genere è perché qualche dubbio ultimamente mi è venuto.

Non sono ancora uno di quei vecchi barbogi che rimpiangono i vecchi tempi né un nerd all'ultimo stadio che apprezza qualcosa solo se appartiene ad una nicchia segreta.

La moda non mi fa paura. E' l'ambiente che mi pare cambiato, in peggio, le persone.

Avverto in alcuni addetti ai lavori (birrai, publican, degustatori, appassionati) una spocchia che prima non notavo, un comportamento un po' magniloquente che anni fa sarebbe stato impensabile, un ritenersi intoccabili e a prova di critica solo per il fatto di essere stati tra i primi ad entrare nel giro.

Una specie di nonnismo birraio francamente ridicolo ma non per questo meno detestabile.

Fortunatamente si tratta ancora di pochi casi, in generale umiltà e entusiasmo la fanno ancora da padroni, ma qualcosa di sgradevole, nell'aria, si avverte e l'impressione è che questa contaminazione sia solo all'inizio e rischi di diventare un problema serio.

Che fare? Persistere, come se niente fosse? Tirarsi fuori sdegnati? Alzarsi e combattere?

Una risposta chiara e semplice non l'ho trovata.

Allora sapete cos'ho fatto? Sono andato a rileggermi lo Statuto di MOBI:

Non lo riporterò per intero (gli interessati lo troveranno sul nostro sito internet, peraltro appena rinnovato, date un'occhiata) ma proverò a sintetizzarlo negli elementi più significativi.

L'Associazione è una organizzazione senza fini di lucro, composta da consumatori, degustatori, appassionati e produttori non professionali, indipendente da produttori professionali (industriali o artigianali), importatori, distributori, associazioni di categoria.

L'Associazione si pone come scopo statutario ed attività istituzionale:

- promuovere la cultura birraria, la birra di qualità ed il consumo consapevole di birra
- rappresentare gli interessi dei consumatori di birra promuovendo l'accesso ad una ampia offerta birraria, incoraggiando un corretto livello dei prezzi al consumo e un'informazione adeguata e trasparente sui produttori, sui metodi produttivi e sul prodotto birra
- promuovere la produzione casalinga di birra (homebrewing), incoraggiando lo scambio di informazioni sui metodi produttivi e l'accesso ad una ampia offerta di attrezzature e materie prima

- favorire la formazione e la crescita di degustatori consapevoli

- promuovere la creazione e la crescita in Italia di realtà associative locali aventi i medesimi scopi statutari dell'Associazione

- diffondere la propria attività anche attraverso organizzazione di rassegne, seminari, convegni, corsi, corsi, attività editoriale ed ogni mezzo ritenuto necessario allo scopo statutario.

Non dico di aver avuto un'illuminazione ma una piccolissima lampadina (10 watt al massimo) mi si è accesa.

Ritengo che i primi 3 punti indicati come "scopo statutario" siano i più importanti, significativi e rappresentativi di ciò che la nostra associazione vorrebbe essere.

Finora abbiamo provato a perseguirli tutti quanti (e non solo noi di MOBI ma tutti coloro che in questi anni hanno amato e si sono impegnati per questo prodotto) soprattutto il punto 1.

Era la cosa più ovvia ed importante da fare, in una fase così primordiale del movimento.

Lo scopo, direi, è stato raggiunto, con risultati addirittura sorprendenti.

Il punto 2, invece, l'abbiamo un po' trascurato, considerandolo forse conseguente o, nella pratica, fuori dalla nostra portata.

Anzi, no, non l'abbiamo trascurato, l'abbiamo affrontato in maniera parziale e piuttosto sbilanciata, concentrandoci in modo fin troppo approfondito sulla prima parte (***promuovendo l'accesso ad una ampia offerta birraria***) e trascurando gravemente la seconda (***incoraggiando un corretto livello dei prezzi al consumo e un'informazione adeguata e trasparente sui produttori, sui metodi produttivi e sul prodotto birra***).

Ecco, io ripartirei da lì. Di questo c'è bisogno ora, di qualcosa che, se dovessi sintetizzare in una sola parola, chiamerei CRITICA.

Non tutto è perfetto, non tutti sono bravi, belli e buoni nel meraviglioso mondo della birra artigianale.

Se davvero vogliamo provare a proporre ai nostri soci, e ai consumatori in generale, un'informazione adeguata, utile e trasparente, non possiamo limitarci ad incensare ciò che funziona ma dobbiamo, per forza di cose, segnalare anche quello che non va (a partire da noi stessi: troppi refusi nell'ultimo numero... colpa mia, miglioreremo).

Una critica obiettiva e sincera è utile a tutti, a chi consuma, ma anche a chi lavora bene.

Altrimenti rischia di passare il concetto che l'artigianale è bello a prescindere da chi se ne occupa, che è l'esatto contrario della realtà dei fatti.

Altrimenti vale tutto.

Altrimenti MOBI non serve più a niente

E non è così, ora ne sono convinto di nuovo anch'io.

Restate sintonizzati, ci sarà da divertirsi.

L'USO DELLE BOTTI NELLA MATURAZIONE DELLA BIRRA

Un'introduzione

a cura di Norberto Capriata

**LA BIRRA
NON E' PIU'
QUELLA DI UNA VOLTA**



Quanto è cambiata la birra negli ultimi anni? Ok, lo sappiamo tutti, e da tempo ormai, che "la birra" non è esistita mentre esistono in effetti "le birre", cioè un'ampia serie di prodotti ottenuti dalla fermentazione di cereali maltati ed aggiunta di luppolo, prodotti che, pur condividendo la stessa base produttiva, possono rivelarsi estremamente variegati e differenti tra loro, per aromi, gusto, gradazione alcolica, etc.

Ma fino a qualche tempo fa (diciamo, per semplicità, fino ad una quindicina di anni fa), si trattava comunque di un insieme identificabile e parzialmente catalogabile in alcune ben precise categorie, a patto di poter disporre di una certa dimestichezza con i macrostili principali.

A partire dalle grandi scuole - tedesca, britannica e belga - si riusciva, con relativa facilità, a risalire alle principali tipologie stilistiche e, da quelle, ai sotto-stili più comuni e così via fino alle produzioni più di nicchia.

L'ultima decade, in particolare, ha però mescolato parecchio le carte in tavola.

La diffusione a tappeto della cultura birraria, il movimento degli Homebrewers, la crescita esponenziale del numero di micro-produttori e l'aumento dell'esportazione e dei locali specializzati, hanno riversato sul mercato e nei nostri bicchieri un numero stratosferico di nuove birre, alcune delle quali ancora ben ancorate ai vecchi stilemi, altre ispirate ad esempi più desueti, altre ancora basate su contaminazioni più o meno evidenti tra stili ben distinti o addirittura tra territori gustativi apparentemente anche molto distanti tra loro.

Ed ecco l'invasione delle Ipa/Apa/Aipa: una vera e

proprio corsa alla ricerca dei luppoli più intensi, profumati e possibilmente inusuali.

Ed ecco le fermentazioni anomale: acide, lattiche, acetiche, spontanee, ibride.

Ed ecco il proliferare di birre al caffè, al cioccolato, al peperoncino, alla frutta o con tanti altri svariati, inaspettati ingredienti, talvolta molto interessanti, altre volte decisamente meno.

Ed ecco il legno.

LEGNO IERI ED OGGI

L'uso di questo antico e comunissimo materiale nel mondo della birra non è certo una novità, basti pensare all'esempio di nazioni di grande tradizione come la Germania e la Gran Bretagna dove è tutt'ora molto facile riuscire a scovare, sempre con un certo godimento, le tipiche botticelle di legno, aperte al



Botticella di Real Ale

momento e spillate "a caduta", nelle keller o nel pub specializzati in real-ale.

In tali casi però l'unico scopo del contenitore è quello di fungere, appunto, da... contenitore, annullando o riducendo al massimo qualsiasi influenza gustativa sul prodotto contenuto.

Ciò che invece interessa molti birrai di nuova generazione è esattamente l'effetto contrario: la massimizzazione del contributo dato dal contenitore e dal suo precedente "inquilino".

Anche se si tratta di un fenomeno abbastanza recente, infatti, la pratica del recupero di botti, barrique e tonneaux, presso produttori di vino, liquori o quant'altro, ed il successivo riutilizzo allo scopo di rifinire una birra e di creare un nuovo interessante prodotto "di confine", sta diventando ben consolidata e diffusa.

Se infatti se un barile nuovo potrà contribuire alle caratteristiche del prodotto finito rilasciando "solo" sentori legnosi e tendenti alla vaniglia (differenti comunque, per intensità e caratteristiche, a seconda del tipo di legno utilizzato e della lavorazione subita), una botte già utilizzata in passato, magari per tempi anche molto lunghi, sarà divenuta un vero e proprio microcosmo organolettico nel quale ritroveremo sia le note del prodotto precedente che il contributo di eventuali "ospiti" microscopici ben pronti a darsi da fare, nel bene e nel male, sulla nostra birra sacrificale.

Se altrove, almeno inizialmente, si è guardato più frequentemente al mondo dei superalcolici (vedi le interessanti produzioni degli scozzesi Harviestoun e Brewdog, ispirate al mondo degli scotch whisky o molte proposte analoghe nate nel Nord Europa ad opera di De Struise, Mikkeller, haandbryggeriet, To Øl, etc), dalle nostre parti, pur non trascurando questa strada, si è andati ben oltre.

Se infatti tra i precursori di questo modo di trattare le birre non si possa non citare il solito Teo Musso (con le sue fantastiche Xyau-yù) da sempre più interessato però a perlustrare, e con risultati eccellenti, le strade dell'ossidazione piuttosto che della contaminazione, tra molti dei nostri birrai ha invece suscitato un interesse ancora maggiore la sperimentazione legata al mondo del vino.

Abbastanza prevedibile, data la nostra cultura in materia, un percorso quasi obbligato si direbbe, ma meno scontato di quanto si possa pensare, soprattutto per la difficoltà insita nel far convivere due prodotti così differenti e poco portati, per loro natura, a fungere da sparring partner.

Come accennavamo, infatti, un contenitore di legno già utilizzato può diventare un ricettacolo di microrganismi, silenti ma ben pronti ad attivarsi non appena messi in condizioni di farlo (cioè qualora si trovino a portata un qualche possibile nutrimento come, in questo caso, le sostanze zuccherine della birra).

Questo fenomeno sarà più raro laddove il recipiente abbia precedentemente contenuto liquori come

Whisky o Rum, in quanto proprio il loro notevole contenuto alcolico avrà precedentemente contribuito a rendere il micro-habitat inadatto al proliferare delle più comuni specie batteriche.

Ben altro discorso se le barrique provengono dal mondo vinicolo.

In questo caso infatti la presenza di vari ceppi batterici, lattici, acetici, brettanomyces, etc, è praticamente garantita.

Ed è esattamente quello che molti birrai desiderano.

La maggior parte di queste produzioni infatti vanno proprio alla ricerca di aromi e gusti particolari che solo un'"infezione" può far emergere.

E se tutto va bene, se i batteri lavorano come previsto (né troppo né poco), se non intervengono ceppi poco gradevoli, se la birra si rivela adatta alla trasformazione, se l'evoluzione non porta a derive troppo estreme e se parecchi altri fattori delicati si combinano alla meglio... ecco che abbiamo un prodotto nuovo e di grande interesse.

Certo, sono molti "se"...

Perché, vi chiederete, andarsi volontariamente ad infilare in un tale ginepraio?

Ok la tradizione vinicola del nostro belpaese, la voglia di sperimentare, la creatività, ma, più nel concreto, cosa spinge i nostri mastri birrai ad approcciare in maniera sempre più convinta questa strana, non particolarmente semplice, avventura, cimentandosi con questo nuovo genere?

TRADIZIONE E MAESTRI

Chiediamoci innanzitutto come ci si è arrivati e se possiamo davvero già parlare di un nuovo genere o almeno di una macro-tipologia ben definita.

Al momento, se volessimo cercare di generalizzare un minimo, potremmo appoggiarci al termine "sour", introdotto in tempi abbastanza recenti dai soliti americani e già diventato quasi uno standard per definire qualsiasi tipologia di birra intenzionalmente



La barricaia del Birrificio Rodenbach, una visita imperdibile per gli appassionati

virata verso l'acido (ad esclusione di stili storici già ben consolidati come Lambic, Red Flanders Ale ed affini).

Anche se reputo quasi sempre sgradevole adottare definizioni anglofone per concetti di tutt'altra provenienza, bisogna ammettere che proprio gli americani si sono dimostrati, in questi ultimi anni, tra i produttori più intraprendenti e creativi ad indirizzarsi in questa direzione.

Quello che ci soddisfa poco, piuttosto, nell'uso di questa denominazione, è che accomuna troppe tipologie possibili di birre, anche di natura e caratteristiche ben diverse.

Per non rischiare, in questo articolo, di correre lo stesso errore, cerchiamo allora di discriminare e di andare un po' più in profondità prendendo in considerazione, tra queste cosiddette sour beer, soltanto quelle accumulate dalla maturazione in legno e da una certa vicinanza al mondo del vino.

In questo caso, volendo andare alla ricerca di una tradizione e di una scuola di riferimento non si può non guardare al Belgio.



Basti pensare al mondo del Lambic, delle Gueuze ed in generale delle birre a fermentazione spontanea, sicuramente legate a doppio filo con il vino e con il legno, dato anche l'utilizzo delle botti nella fase di fermentazione e di invecchiamento.

Ancor forse più importanti come riferimento culturale e più vicine da un punto di vista sensoriale sono le magnifiche Rosse delle Fiandre/Flemish Red, birre che da sempre fanno della maturazione in botte e dei sentori acetici e vinosi un vero e proprio marchio di fabbrica.

Rodenbach è tutt'ora un must assoluto, con le sue Grand Cru, Vintage e Caractère Rouge, ed esempio primario e fonte di ispirazione per molti nuovi produttori anche se, per la cronaca, queste tipologie stilistiche raccolgono molti consensi soprattutto tra i bevitori di lunga data mentre non sono ancora particolarmente di moda tra i fruitori dell'ultima ora, decisamente più orientati, per qualche motivo, verso le fermentazioni spontanee tout court.

Ben più recente ma, a mio parere, decisamente più significativo ed importante nell'indirizzare il movimento attuale, è stato però l'esempio virtuoso di alcuni grandi pionieri italiani che, in tempi per nulla sospetti, hanno cominciato un'accanita perlustrazione di questi territori di confine, a metà strada tra il mondo brassi-

colo e quello vinicolo. Sperimentazioni culminate con la nascita di prodotti talmente pregevoli e "nuovi" da riuscire nell'impresa di affascinare tutta una generazione di colleghi che, in seguito, si sono indirizzati nella stessa direzione.

I birrai ai quali mi riferisco sono, e li citerò nello stesso ordine cronologico con il quale hanno visto la luce le loro produzioni "cult", Renzo Losi del birrifico Panil di Torrechiara, Riccardo Franzosi (Montegioco) e Walter Loverier del quasi omonimo Loverbier.



Possiamo sicuramente considerare Losi il capostipite. La sua Panil Barriquée Sour rappresenta il primo esempio ufficiale e commerciale di birra affinata in botti che avevano precedentemente contenuto vino. Le sue note vinose e un acetico importante ma sotto controllo riuscirono a trasformare la corretta ma un po' anonima Amber Ale di partenza in un prodotto diverso, inusitato, con qualche legame con le Oud Bruin fiamminghe ma comunque complessivamente e definitivamente nuovo. Fu una scommessa subito vinta, per la sua grande qualità e bontà, e soprattutto per un'originalità subito molto apprezzata dai nascenti nerd birrai che poco impiegarono, tra l'altro, a premiarla con altissimi punteggi su Ratebeer. Malgrado Renzo abbia abbandonato ormai da tempo Torrechiara, il suo legame con questo modo di produrre birra è andato sempre più acuendosi, culminando nel suo nuovo progetto, Black Barrel, privo di impianto proprietario ed interamente dedicato alla maturazione di birre in botti di vino di varie tipologie (con risultati interessanti ma, ad onor del vero, ancora un po' altalenati).

Riccardo Franzosi, che ci pregeremo di NON chiamare Riccardino, è ormai da anni tra i più noti ed apprezzati birrai italiani, tanto modesto ed antidivo come persona quanto creativo e geniale come birraio.

Malgrado, da sempre, si sia barcamenato tra prodotti classici e "speciali", sono senz'altro quest'ultimi - soprattutto le sue fermentazioni in legno - ad avergli

aperto le porte di una fama ormai mondiale, perlomeno in questo ambito. Sono tantissime le eccellenti produzioni che ci ha proposto nel corso del decennio appena trascorso, almeno un paio delle quali impossibili da non citare: Mummia e Dolii Raptor, per chi scrive due tra le migliori birre al mondo (sour o meno).

Walter Loverier, infine. Se da un punto di vista professionale la sua vicenda è un po' più recente rispetto



Riccardo Franzosi e Walter Loverier in buona compagnia

a quella degli altri due, Loverier, come spesso ricordato dai suoi cantori, ha iniziato a dedicarsi a questa passione per legno in tempi assai più remoti, ben prima dell'auspicato e definitivo passaggio a birraio professionista.

Se dovessimo indicare uno solo tra i 3 come vero possibile riferimento di un "movimento" non avremmo molti dubbi a fare il suo nome: (quasi) tutte le sue produzioni sono perfetti esempi delle tipologie di birra di cui stiamo provando a parlarvi, e le poche che se ne discostano, come metodologia produttiva, mantengono comunque un legame ideale, sensoriale o cerebrale che sia, con questo mondo.

In questo caso più difficile fare nomi specifici: Madamin, Beerbera, Beerbrugna, Dama Brun-a, etc. etc. tutte molto valide, tutte diverse tra loro ma accumulate da una stessa visione.

UNA BOTTE E VIA

Possiamo quindi legittimamente affermare che la principale fonte di ispirazione per gli ormai molti produttori che in questi ultimi anni si stanno cimentando con questo genere di birre, sono stati degli esempi e dei riferimenti in carne ed ossa e che buona parte di questa influenza deriva dall'ottima qualità delle loro specialità.

La qualità però non basta, da sola, a spiegare tutto questo interesse.

Un'altra motivazione concreta va ricercata nel notevole successo che questi prodotti stanno riscontrando tra gli appassionati, una vera e propria moda che ha

determinato un notevole aumento della richiesta, motivando così molti birrai ad intraprendere un percorso analogo, non sempre nelle proprie corde e con risultati non sempre impeccabili.

Bisogna anche dire che, come spesso accade con le mode, anche in questo caso l'entusiasmo e qualche carenza in obiettività e competenza, portano talvolta il consumatore ad esaltare a priori qualsiasi produzione di questo tipo, a prescindere dall'effettiva validità. Questo avviene un po' perché gli esempi di eccellenza ai quali fare riferimento sono ancora pochi ma anche perché si tratta di birre non così semplici da giudicare.

Acidità e sapori anomali potranno anche bastare per mandare in sollucchero il bevitore modaiolo, ma un degustatore attento e con un pizzico di dimestichezza dovrebbe esigere di più, apprezzando il gusto indirizzato verso i territori dell'acido solo a patto che non monopolizzi il risultato e che riesca a sposarsi in modo sensato, coerente ed evidente con le componenti derivate da quanto precedentemente contenuto nella botte.

E, va evidenziato, non tutto quello che viene dalla botte è... buono.

La flora batterica contenuta può contribuire positivamente sul gusto e sulla complessità della birra finale ma può anche rovinarla, introducendo sentori sgradevoli o non adatti.

I tannini provenienti dal legno, se tenuti sotto una certa soglia, possono aumentare la bevibilità della birra, ma se risultano troppo evidenti rischiano di determinare il risultato opposto.



Sarcofaghi a Montegioco

Inoltre non tutte le tipologie di birra sono indicate per questo tipo di trattamento.

In generale, se parliamo di affinamento di birre già esistenti in commercio, ne potranno trarre beneficio soprattutto tipologie "importanti" e strutturate come Barleywine o Strong Belgian Ale (anche imperial Stout, a patto di riuscire a tenere sotto controllo la componente acida che non si sposa particolarmente bene con le tostature) perchè partono da una complessità, una gradazione alcolica e un corpo in grado di "reggere" l'apporto della botte.

Se invece si tratta di birre pensate appositamente per ottenere un certo risultato gustativo (tipo quelle di Loverier e Franzosi per esempio), bisognerà essere in grado di pensarle e dimensionarle con grande attenzione e maestria affinché il risultato sia quello sperato. E non è facile.

Anche ammettendo che un birraio sia in grado di padroneggiare quest'arte dovrà comunque essere pronto a confrontarsi con i non pochi aspetti collaterali piuttosto critici che questa strada può comportare.

Innanzitutto il rischio contaminazioni. Chi si cimenta con barili e affini sa bene (o dovrebbe) che rischia di portarsi in birrificio un focolaio di infezioni batteriche da non sottovalutare. I più previdenti si premuniscono approntando una vera e propria "bottaia" cioè una zona specifica dedicata allo stoccaggio e alla maturazione di questa linea di produzione, ben separata dal resto dell'ambiente.

Ma non tutti hanno a disposizione gli spazi e l'ambiente adatto; chi si cimenta solo saltuariamente con queste tematiche (la maggior parte) presumibilmente si limiterà a procurarsi un paio di botti, riempirle e lasciarle da qualche parte, nel già angusto ambiente del birrificio, ad affinarsi.

I casi di infezione non volute, soprattutto da *brettanomyces*, non sono così rari.

Un altro aspetto da sottolineare è l'incostanza del risultato. La variabilità, da un punto di vista gustativo, di una birra "artigianale", è un elemento delicato persino per stili decisamente meno complicati; in questo caso subentrano fattori, componenti e reazioni chimiche ben più difficili da tenere sotto controllo e da stabilizzare. Anche nelle migliori condizioni poi ogni singola botte fa storia a sé e ben difficilmente avremo a disposizione una produzione di dimensioni

tali da consentirci di riempire un numero di botti sufficiente da permetterci di armonizzare il risultato finale tramite blend (come se poi l'arte del blending fosse alla portata di chiunque...).

Il rischio, molto concreto, è di finire per proporre, con lo stesso nome (e lo stesso prezzo...) birre sempre diverse, a volte riuscitissime, altre, magari, imbarazzanti.

In generale tenderei a suddividere il discorso e le problematiche in due filoni ben distinti, in base alla tipologia di produttore.



Chi punta concretamente e intensivamente su queste birre con una intera o parziale linea di produzione dedicata, dovrebbe ragionevolmente riuscire a gestire questioni di questo tipo, a patto di dimensionarsi e disporre di un adeguato know-how.

Da loro potremo auspicabilmente aspettarci (ed essere disposti a pagare adeguatamente) dei prodotti tanto particolari e pregevoli da farci, per citare un amico degustatore, "vedere la Madonna"

Gli altri, i birrifici da "una botte e via" rischiano invece di trovarsi in situazioni più... complicate e con essi i loro temerari clienti ai quali prima o poi potrebbe capitare invece di trovarsi d'innanzi nientepopodimeno che... il Demonio.

In questo caso un buon suggerimento che potremo dar loro è quello di essere, in tali casi, sempre pronti a ripiegare sull'acqua... Santa.



UBERTI

www.ubertive.com



**Specialty
Malting Company
96052 Bamberg - Germany**

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

UN COLPO AL CERCHIO ED UNO ALLA BOTTE: L'UTILIZZO DEL LEGNO SECONDO STRADA REGINA

a cura di Marco "Mamo" Betti

Questo articolo nasce da una mia intervista ad Alessio Sabatini, valente birraio del Birrificio Stradaregina di Vigevano. Per rendere più scorrevole la lettura ho pensato di riorganizzarla in un breve compendio, utile per chi voglia avvicinarsi alla produzione di birra attraverso l'utilizzo del legno. Ringrazio Alessio per la pazienza e la particolare generosità nel condividere competenze faticosamente maturate sul campo.



Scegliere la botte

Per scegliere la botte corretta è fondamentale tenere a mente cosa si vuole fare. Se si vuole produrre una sour ci interesserà la flora batterica presente nella botte. Se invece si vuole arricchire una birra saranno fondamentali le caratteristiche organolettiche del prodotto precedentemente contenuto.

Questa viene scelta quindi in base alla tipologia della stessa, alla sua grandezza, allo spessore della doga, al grado di tostatura.

Di primaria importanza è avere una profonda conoscenza del prodotto che la botte ha contenuto in precedenza. Per questo motivo sarà essenziale avere un rapporto di fiducia, o ancora meglio di amicizia col cantiniere, così che possa spiegarti come ha lavorato di volta in volta.

Per la produzione di sour lavoro prevalentemente con botti che hanno contenuto vino, perciò un'altra componente da considerare sono i lieviti naturali presenti sulle uve utilizzate dal produttore: una buona selezione del vino in origine incide decisamente sul nostro prodotto finale.

Discorso molto diverso se si scelgono botti che hanno contenuto rum, whisky e bourbon, dato che sono praticamente disinfettate. Di solito sono anche molto tostate per ridurre al minimo la permeabilità e quindi l'evaporazione (Angel's Share) di una parte del prodotto. Queste si prestano molto per prodotti non Sour.

La botte va sempre annusata per sentire che non abbia odori cattivi ma, al contrario, sentori interessanti, accattivanti. Controlla che non ci siano muffette. Si può sentire al massimo un po' di zolfo perché è stata solforata (questo va chiesto al cantiniere). Il consiglio che posso dare è fidarsi del proprio naso: se una botte puzza non verrà mai fuori un buon sour. Partiranno fermentazioni strane. La botte deve essere profumata, deve avere un buon aroma!

Il mio primo approccio è stato quello di partire già con un po' di know how, facendo tanta ricerca sui libri.

Ovviamente anche l'esperienza maturata come homebrewer è molto utile. Come in tutti i lavori la gavetta è imprescindibile: sperimentando si può verificare in prima persona cosa funziona e cosa no.

Fondamentale poi è stata l'idea di girare alcune cantine vinicole dell'Oltrepò per fare esperienza diretta. Mi sono presentato dicendo: "Gente, non ne so nulla, mi spieghereste pian pianino come si lavora col legno?" Quando trovi chi ha voglia e pazienza di seguirti puoi imparare davvero molto.

Chiaramente ci sono alcune differenze sull'utilizzo del legno nel mondo del vino. La botte nella cantina vinicola ha spesso una vita limitata. Ci sono delle sostanze del legno (lignina) che tramite la tostatura dell'interno della botte si trasformano in vanillina e diventa solubile. In pochi anni vengono cedute interamente al vino e le botti vengono dismesse. La rigenerazione per prolungarne l'utilizzo ha senso solo per la botte grande, non per la barrique. Per noi birrai queste botti dismesse sono invece preziosissime.

lo utilizzo tutte botti di rovere, per lo più francesi e di Salvonia. Quasi tutte a tostatura media. Quelle con tostature più pesanti le usi per prodotti non sour.

La Christmas Frater Reserva (pregiato prodotto top gamma del Birrificio) ci fornisce un buon esempio sul mio approccio alla scelta della botte. La birra deve il suo nome dal fatto che acquisto botti da un'azienda dell'Oltrepò, Ca' di Frara, che produce un vino molto profumato e caratterizzato chiamato Frater. Nelle annate in cui l'uva raggiunge i migliori standard viene prodotto in versione Riserva.

lo utilizzo esclusivamente le loro barrique che hanno contenuto questo straordinario vino per fare invecchiare ulteriormente la mia Christmas. Inizialmente quello che mi interessa della botte è la componente organolettica del vino che ha contenuto in precedenza. Le utilizzo per un paio di giri, poi le lavo e successivamente le riutilizzerò per fare invecchiare i miei lambic-style.

Durante questo lavaggio con acqua calda tu vedi uscire una componente rossa, che io chiamo il sangue della botte, che non è altro che tutto quello che ha assorbito nel tempo. Ovviamente una volta infettata la botte con batteri e lieviti selvaggi non puoi più tornare indietro.

Preparazione della botte

Una volta acquistata e portata in birrificio la botte va preparata per l'utilizzo.

L'aspetto estetico esteriore ha un'importanza relativa, a meno che il cattivo stato di conservazione non costituisca un rischio di portare in giro batteri particolari, nel caso in cui si tengano le botti vicine ad altri impianti. Ci sta comunque una bella lavata all'esterno.

Se la botte è rimasta vuota per un po' bisogna riempirla per un paio di giorni con acqua calda (non più di 60 gradi).

Al 90% della casistica la botte perderà: non correre indietro a restituirla al cantiniere. La lasci piena e in due giorni le doghe si gonfieranno e comincerà a tenere. Se hai ancora delle piccole perdite provvederai a sistemare i cerchi: con uno scalpello con la punta arrotondata, che quindi non tagli, e un martello cominci a battere i cerchi e vai a regolarli sulla giusta misura e sulla giusta tensione: il famoso "un colpo al cerchio, uno alla botte". Avrai una botte a tenuta. A questo punto la svuoti ed è pronta all'utilizzo.

Manutenzione

Le botti più le tieni piene e le fai lavorare, meglio è. Più le lasci vuote e più sono problematiche: il legno si secca e inizia ad entrare aria. La temperatura e l'umidità sono variabili molto importanti.

Se proprio le devi tenere vuote per lungo tempo devi fare la solforatura. Si prende un pezzo di fil di ferro lungo metà della barrique a cui legghi un dischetto di zolfo. Gli si dà fuoco, lo si mette all'interno e la si



tappa. Bruciando crea anidride solforosa che satura l'ambiente senza penetrare il legno (la botte non saprà di zolfo) e così si evita la formazione di muffe e altro. Così riesci a mantenere la botte in buono stato anche per periodi abbastanza lunghi.

lo faccio in modo di avere un ricambio tale da non tenerle mai vuote: le svuoto, le sciacquo e le riempio di nuovo.

Con le grosse ho cicli costanti di almeno un anno. Per le piccole il tempo varia da 6 mesi ad un anno, a seconda di cosa ti interessa ottenere.

Se vuoi pulire bene una botte conviene fartelo da te, se lo fai fare ad altri hai spese elevatissime. Molti mi chiedono come faccio a smontarle e rimontarle, perché tutti credono sia complicatissimo. Non è vero. Avete mai fatto un puzzle? E' la stessa cosa. Assegni un numero ad ogni doga, ti segni fronte-retro, la pulisci e la rimonti nello stesso ordine.

lo non ho mai proceduto a piallature e rigenerazioni perché non le ritengo necessarie. Ha senso se desideri che la botte ceda il caratteristico aroma del legno.

La cantina

Sfatiamo un mito. Una delle grosse domande che mi fanno i colleghi è: "ma tu sei matto? Metti il sour vicino alla normale produzione? Rischi contaminazioni". A mio parere è un timore infondato: i lieviti e batteri non sono microrganismi corazzati che si salvano ad ogni lavaggio.

Se così fosse dove faccio una American Ale non potrei fare una Weiss e viceversa. Se stai attento e lavi molto bene gli strumenti utilizzati, ovviamente con il doppio dell'attenzione rispetto alla norma, non succede niente.

Toccando ferro finora non ho mai dovuto buttare una cotta per un'infezione. Chiaramente il mestolo di legno con cui faccio il batonnage (operazione di rimiscelamento, tradizionalmente legata al mondo del vino, necessaria per rimettere in sospensione le fecce depositatesi sul fondo della botte) non lo adopererò mai in un fermentatore. I due mondi possono però tranquillamente convivere.

Il mio metodo di lavoro: le botti grandi, le barrique e il blending

Io lavoro a monte con due botti grandi da 32 ettolitri. Le ho preparate inoculando un "cocktail" di microrganismi, scegliendo quelli che mi interessavano. Invece non ho proceduto con l'inoculo per le barrique dove i lambic-style vengono successivamente trasferiti, dato che si porteranno dietro il corredo di lieviti e batteri che hanno acquisito nelle botti grandi.

Le barrique mi interessano per la maggiore microssi-



genazione che garantiscono. Questo sia per il minore spessore delle doghe, sia per il maggior rapporto tra superficie del liquido a contatto col legno e il suo volume.

Dato che ogni barrique lavora in modo molto differente, cosa che si riflette in diverse caratteristiche gusto-olfattive, si rende necessario il blending.

Blendare significa miscelare, in diverse proporzioni, il contenuto di botti differenti. Il blend ha quindi due principali funzioni: ottenere le caratteristiche che ti

interessano nel prodotto finale e raggiungere una certa riconducibilità del prodotto.

Questo è secondo me un aspetto fondamentale: se da un anno all'altro hai prodotti troppo differenti perdi un po' la faccia.

Conoscere le proprie botti e come lavorano è una parte importante del mio lavoro.

Come già spiegato lavoro a monte con due botti grandi (32hl) in cui si svolge la prima fase fermentativa del (pseudo) lambic. Successivamente miscelo il contenuto di queste due e le travaso nelle barrique, dove matureranno per un periodo ulteriore. Infine procederò ad un ulteriore blend tra le differenti barrique.

Questo metodo di lavoro ha per me ha diversi vantaggi. Prima di tutto mi permette di avere pronta più velocemente una grande quantità di lambic base su cui lavorare. In secondo luogo mi garantisco maggiore riconducibilità: avendo a monte due sole botti riesco ad ottenere un prodotto finale maggiormente costante, seppure complesso (grazie al successivo utilizzo delle diverse barrique).

Inoltre le botti grandi, in cui si svolge il grosso della fermentazione, hanno un maggiore spessore delle doghe, il che garantisce un minor scambio con l'esterno (minore esposizione all'ossigeno). Questo permette di far lavorare molto più lentamente gli aerobi forzati (ad esempio *brettanomyces* e *acetobacter*), evitando caratteristiche troppo estreme.

In queste fasi del suo lavoro un birraio finisce per diventare affine ad un enologo: si procede ad un "montaggio" tra le differenti botti per ottenere il prodotto desiderato.

Certo, si utilizzano anche strumenti come phmetri e saccarometri per valutare alcune caratteristiche, ma il più lo si fa lavorando col naso ed il palato. Per questo motivo ogni birraio farà scelte diverse a seconda della propria sensibilità e del risultato desiderato.



INTERVISTA

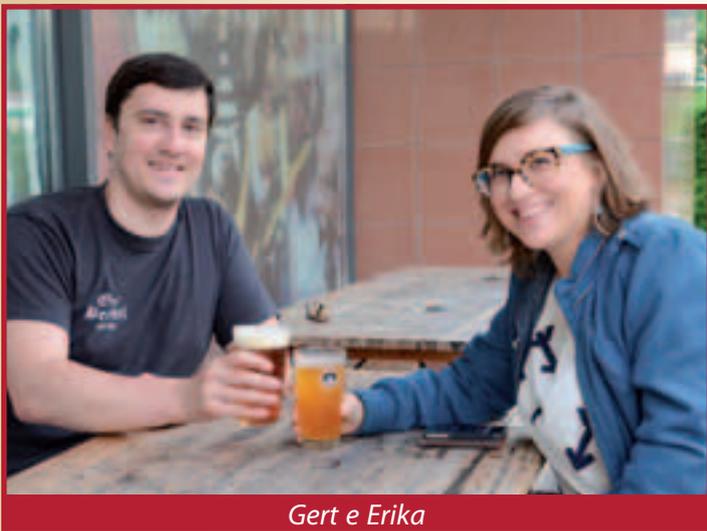
A GERT CHRISTIAENS (OUD BERSEEL)

a cura di Erika Goffi

In una serata di Giugno, graziata da fulmini e piogge, ho avuto la possibilità di incontrare Gert Christiaens, attuale mastro birraio dello storico birrifico Oud Beersel, invitato da Giovanni Bertoletti nel suo locale "Il Moskito", piccolo tempio per gli amanti della birra di qualità sul Lago d'Iseo di cui vi ho parlato nello scorso numero della nostra rivista.

Il prezioso intervento di Gert nella gestione del birrifico situato nella storica cittadina di Beersel, nella provincia Vlaams-Brabant (una decina di chilometri a sud della capitale belga) permette dal 2005 ad oggi, di fare rivivere l'antica tradizione delle birre a fermentazione spontanea, che avrebbe altrimenti rischiato di scomparire.

E' stato molto piacevole fare due chiacchiere con Gert, che parla molto bene italiano poichè ha studiato nel Nostro Paese ai tempi dell'Università ed ora viene spesso in visita in Italia per motivi lavorativi e per ritrovare cari amici.



Gert e Erika

MOBI: Nel prossimo numero della nostra rivista parleremo di botti, birre affinate in botte, fermentazione spontanea e mista, quindi quando ho saputo della tua trasferta a Brescia, ho pensato che non mi sarei dovuta far scappare il tuo contributo.

Innanzitutto benvenuto ad Iseo, benvenuto in Franciacorta; siamo nella Terra dei grandi vini, dove parlare di birra non è sempre facile.

Il lambic viene tuttavia ritenuto da qualcuno l'elemento che potrebbe accorciare le distanze tra gli amanti della birra e del vino, definendolo proprio "l'Anello mancante tra vino e birra". Tu cosa ne pensi?

GERT: Il lambic è una birra che non ha gusto di birra, quindi secondo me per gli amanti del vino è più facile da bere.

Nel lambic non c'è il gusto del malto, accentuato in tante birre ad alta e bassa fermentazione e c'è un'acidità più simile al vino.

L'unica cosa è che bisogna sempre spiegare cosa è il lambic prima di farlo bere alla gente.

Quelli che hanno già bevuto birra in vita loro, pensano che il lambic sia soltanto "una delle tante birre". Quando lo assaggiano però rimangono shockati dal fatto che non rientra nel loro quadro di riferimento e si rifiutano perciò di continuare a berlo.

Io quando faccio assaggiare il lambic a chi non lo conosce, dico sempre di non pensare alla birra, ma piuttosto al vino, allo champagne o al sidro, così la gente riesce ad assaggiare il lambic in maniera più aperta.

MOBI: Cosa rappresenta per te un lambic rispetto ad una birra non a fermentazione spontanea?

GERT: Le birre Lambic sono le birre della mia Regione; mio papà viene dalla regione del Lambic e quando ero piccolo andavo nei birrifici di Lambic con la mia famiglia dove passavamo interi pomeriggi.

I miei genitori preferivano il vino, ma i bar della nostra regione proponevano birra locale: lambic, gueuze e krik. Come tutti gli adolescenti, anche io per fare il contrario di quello che facevano i miei, ho iniziato a bere birra e non vino!

Ormai queste birre sono diventate la mia vita: più bevo lambic, meno riesco a bere le altre birre!

MOBI: Oud Beersel, birrifico storico fondato nel 1882, è un punto di riferimento nel panorama brassicolo belga, e la tua figura è molto importante perchè hai permesso di far rinascere il birrifico ed evitare che i suoi prodotti andassero perduti.

In un momento storico in cui nascono birrifici in ogni angolo della Terra, tanti si lanciano in stili sperimentali, come ti senti ad aver accettato questa grande eredità e a portare avanti un birrificio storico che produce un prodotto della tradizione belga?

GERT: Io non sono parte della corrente "craft" che c'è adesso. Quando ho iniziato con Oud Beersel, non ho cominciato con la passione per le birre, ma piuttosto con la passione per i lambic e per il birrificio stesso.

Da Oud Beersel ci andavo quando ero piccolo con mio papà a comprare la birra. Crescendo ho poi iniziato a bere birra con i miei amici, bevevamo le solite pils e, a volte, qualche birra speciale come la "Duvel".

Ma c'era un posto dove più di tutti mi piaceva andare a bere. Si chiamava "Le Zageman", un bar di Bruxelles, uno dei pochi che serviva la Kriek e la Gueuze tradizionali ed è qui che ho fatto conoscere queste birre a tutti i miei amici.

Un giorno ero al bar ed il proprietario mi disse che c'erano le ultime bottiglie di Gueuze di Oud Beersel, perchè il birrificio ormai aveva chiuso e non avrei più potuto bere quella birra. Questa notizia mi colpì molto perchè era un birrificio che conoscevo e frequentavo sin da piccolo.

Decisi allora di chiamare il birrificio, mi rispose il vecchio capo, di terza generazione e mi spiegò che suo nipote aveva gestito il birrificio per 10 anni ma poi aveva deciso di abbandonare il lavoro perchè troppo impegnativo. Il vecchio birraio, di 77 anni si trovava così da solo con un birrificio vuoto ed io pensai che avrei dovuto dargli una mano. Decisi così di seguire un corso di formazione a Gent e feci affiancamento con il mastro birraio per imparare il mestiere, dal 2003 al 2005.

Nel suo migliore periodo, nel 1985, il birrificio produceva 350 ettolitri, l'anno scorso invece abbiamo chiuso con 3.300 hl: un risultato che ha ripagato tutti i sacrifici fatti negli ultimi dieci anni!

MOBI: So che avete all'attivo 7 birre in produzione (Bersalis Tripel-Bersalis Kadet-Oude Gueuze-Oude Kriek-Framboise-Bzart Lambiek-Bzart Krieklambiek) e ho poi sentito parlare della Green Walnut Lambiek, puoi spiegarci di cosa si tratta?

GERT: Si tratta di una birra a produzione limitata che ho creato ispirandomi all'Italia. Quando studiavo nel vostro Paese, a Parma, ho conosciuto un amico, Adriano, un grande sommelier, che produceva nocino invecchiato.

Mi sono innamorato di questo liquore ed ho iniziato a produrlo con mia moglie a casa. Dopo un paio di anni mi sono detto: "Sono un produttore di birra. Perchè non mettere le noci nelle mie birre?".

Abbiamo così deciso di raccogliere le noci verdi, lavarle, tagliarle in quattro e metterle sul lambic per 10 mesi e poi far rifermentare tutto in bottiglia.

Nella prima produzione abbiamo usato delle botti di vino rosso provenienti da Chateaufort-du-Pape: abbiamo usato il lambic di quelle botti e ne è uscito un prodotto davvero interessante perchè si sente molto anche il carattere del vino.

MOBI: Il legno, le botti, giocano un ruolo fondamentale nella produzione delle vostre birre. Avete anche botti precedentemente usate per l'affinamento di vini italiani? Se sì, quali e come influiscono sul prodotto finale?

GERT: Sì, certo! Nel 2013 abbiamo comprato per la prima volta 3 Botti da Garbellotto (azienda storica costruttrice di botti dal 1775, con sede a Conegliano-TV- ndr), si tratta di botti di Montepulciano da 38hl l'una. Quest'anno, circa un mese e mezzo fa, abbiamo inaugurato la nostra nuova sala di botti grandi (le cosiddette "foudres") aumentando la capacità con 1.500 ettolitri introducendo botti che venivano usate per il Brunello di Montalcino.

Abbiamo iniziato ad assaggiare il lambic che sta maturando in queste botti e presenta delle note molto fruttate, dobbiamo però dargli il tempo di svilupparsi. Se tutto va secondo i piani, credo riusciremo a metterlo sul mercato l'anno prossimo, in occasione del 135° compleanno del birrificio. Per quell'evento vorrei realizzare una gueuze speciale, prodotta con lambic proveniente da queste botti e da foudres di 3 anni, una birra particolare che ricorderà tanto il gusto del vino.

MOBI: A proposito di vini e birre italiane, hai sentito che finalmente è arrivato il primo stile birraio italiano, Italian Grape Ale, che in Italia stà però dividendo le masse. Tu pensi possa essere considerato un passo avanti nella formazione di una cultura birraria del nostro Paese?



Il Moskito, publican al lavoro

GERT: Ho sentito solo oggi da un mio amico questo termine!

Da anni dico ai birrai italiani di non copiare gli americani ma di trovare un proprio stile. E' facile copiare una IPA o una APA, prendendo spunto da ricette già esistenti e consolidate.

Bisogna invece essere in grado di realizzare un prodotto unico, usando e valorizzando le risorse del proprio Paese. Voi italiani avete una cultura del cibo spettacolare: come io mi sono ispirato al vostro nocino, anche voi dovrete ispirarvi ai tanti ingredienti che offre la vostra Terra! Non ho ancora avuto modo di assaggiare una Italian Grape Ale, ma l'idea mi piace molto!

E' giusto che sia un Paese con la cultura del vino ad usare l'uva nella birra, così come noi Belgi usiamo le ciliegie.

MOBI: Dopo il fenomeno IPA, gli Italiani sembrano ora essere diventati amanti delle birre affinate in botte. So che hai partecipato allo scorso Beer Attraction, (e non so se hai avuto modo di essere presente all'Arrogant Sour Festival) avrai senz'altro notato il crescente numero di "sour beers". C'è qualche prodotto italiano che ti ha colpito in particolare?

GERT: Lavoriamo con il "Birrificio del Ducato" che usa il nostro Lambic per la produzione della "Beersel Morning", una birra che ha avuto molto successo e che a me piace molto

MOBI: Ho visto che all'ultima edizione del Toer de Gueuze, c'è stata affluenza di gente da tutto il mondo, a dimostrazione del fatto che queste birre piacciono molto al di fuori della Nazione d'origine.

C'è secondo te, oltre al Belgio, un paese dove il Lambic potrebbe svilupparsi?

GERT: Sono tanti i birrifici nel mondo che producono "sour beers", birre acide a tutti i costi con un'acidità che quasi graffia la gola.

Una birra può diventare acida in poco tempo aggringendo dell'aceto oppure lasciando invecchiare in botte una birra che non ci piace tanto

Fare delle birre "acide" (anche se a noi Belgi non piace chiamarle così!) a proposito è completamente un altro lavoro: richiede pazienza, costanza e tradizione! Significa aver acidità lattica, acetica, parliamo di gusti più complessi.

Penso che ovunque nel mondo, non solo in Italia, anche in America, le "sour beers" abbiano bisogno di svilupparsi nella maniera corretta e ci sia bisogno di informarsi e di informare il consumatore a proposito.

Temiamo che questo mercato prima di esplodere nel modo positivo, possa venir rovinato da quei birrifici

che, con la complice mancanza di conoscenza del consumatore, chiamano "lambic" birre acide che in realtà non hanno nulla a che vedere con una birra a fermentazione spontanea.

MOBI: Quale consiglio ti senti di dare a chi vuole lanciarsi nella produzione di birre affinate in botte? Homebrewers o microbirrifici alle prime esperienze...

GERT: La ragione per la quale alcuni birrifici hanno una certa reputazione è perchè hanno una qualità stabile. E' facile arrivare ogni giorno con una birra nuova, solo per il gusto di produrne tante. La difficoltà di fare birra sta nel saper fare ogni giorno la stessa birra e migliorarla di giorno in giorno. Il consiglio che mi sento di dare agli homebrewers è: se volete fare birre acide, iniziate a farle ed imparate a tenerle sotto controllo

MOBI: Quale altri stili birrari ti piacciono, oltre a quelli che produci?

GERT: Il lambic mi fa stare bene, è digestivo, ne posso bere in grande quantità senza problemi, quando invece bevo 4-5 birre ad alta fermentazione, il giorno dopo sento che qualcosa non va. Mi piace però molto la Orval, è una birra speciale, con gradazione alcolica non troppo alta 6.2 %, rifermentata in bottiglia con i lieviti selvaggi del lambic, in questo modo ha dei gusti che ricordano il lambic. In Belgio è diventata una birra molto "trendy", ma non so se tutti la sappiano davvero apprezzare.

MOBI: ...E per concludere, una domanda relativa ad un fatto recente che ha "scosso" l'universo birrario Italiano. Immagino avrai sentito che il Birrificio del Borgo è stato acquisito dalla multinazionale AbInBev, con sede in Belgio. Cosa ne pensi e come pensi cambieranno ora le cose per il birrificio?

GERT: Non parlo di Birra del Borgo, ma parlo del fenomeno più in generale. La storia di AbInBev in Belgio è partita come una piccola realtà, che poi ha iniziato ad ampliarsi ed acquisire sempre più birrifici. In Belgio si contavano 200-300 birrifici di Lambic, prima comprati, poi venduti, che alla fine hanno chiuso definitivamente.

Secondo me il mondo craft cambierà moltissimo, perchè questi birrifici non hanno mai l'obiettivo di far sviluppare la birra craft, ma di fare tanti soldi.

Quindi dovrebbero darsi un obiettivo: pensare alla qualità craft oppure pensare ai grandi guadagni. Le due cose non posso coesistere secondo me.

FIGLI DELLE STELLE, FIGLI DEL LAMBIC: IL LAMBICZOOON DI MILANO RACCONTATO DA NINO MAIORANO

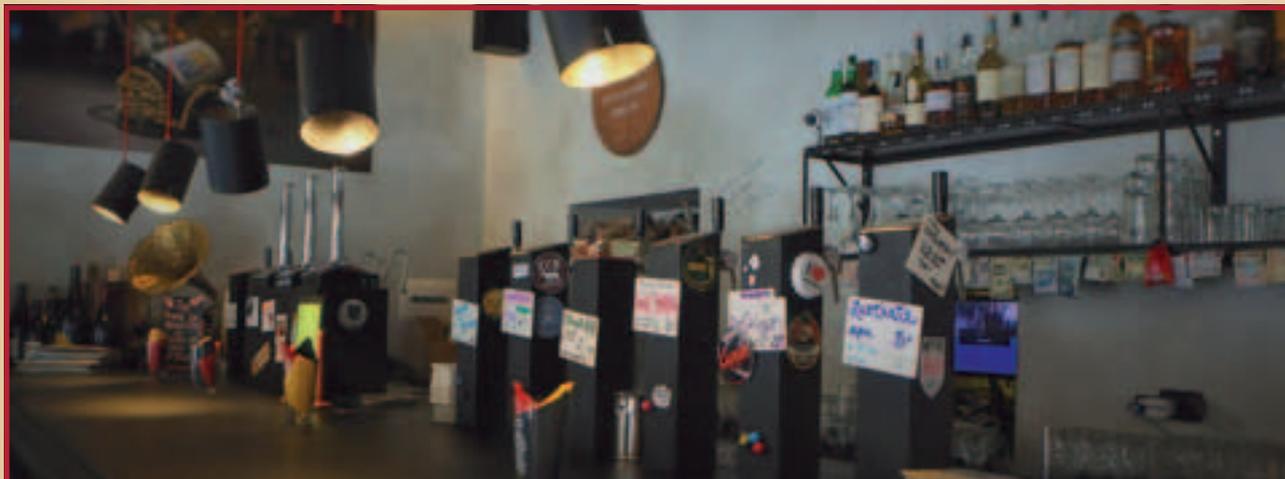
a cura di Lara Piffari

Arredi minimalisti, un frigorifero al quale è impossibile avvicinarsi senza farsi venire dei raptus di cleptomania, *memorabilia* vari legati a Cantillon e in generale alla Storia (sì, quella con la S maiuscola) delle birre *sour*, scatole di sigari *vintage*, un pubblico discreto e ben "preparato" - di quelli che non danno fastidio, insomma - e, dietro al bancone, personale giovane, appassionato e sempre pronto a dare consigli. Senza tralasciare la cucina, anche se in questa sede poco ci interessa: una cucina che in tante recensioni ha fatto guadagnare al locale l'etichetta di "gastropub" grazie alla sua originalità e a una maggiore ricercatezza rispetto al tradizionale "pub grub".

è publican dal 2009 dell'Arrogant Pub di Reggio Emilia, e meritorio ideatore/organizzatore dell'Arrogant Sour Festival, il primo festival italiano dedicato alle produzioni "sour" che giunge quest'anno alla quarta edizione.

Nino Maiorano è publican da oltre vent'anni, co-organizzatore dell'Arrogant Sour Festival e socio di un birrificio, il Bi-Du. Infine, non dimentichiamolo, è un uomo orgoglioso di essere stato tra i primi, in Italia, a scoprire il Belgio e le fermentazioni spontanee, e a farle conoscere in una nazione in cui la cultura della birra artigianale ha preso piede molto tardi.

Sentiamo quindi direttamente dalle parole di Nino



Il bancone del Lambiczooon

C'è da dire che a Milano di ottimi pub ce ne sono (non tanti, ma ce ne sono), eppure quando hai proprio voglia di una birra *sour*, di una fermentazione spontanea, di qualcosa di particolare e di invecchiato in botte, ti conviene dirigersi verso il Lambiczooon (in fiammingo "figlio del lambic"), in via Friuli 46, nei pressi della semicentrale Porta Romana, dove puoi avere la sicurezza di nove spine, tre pompe, e almeno quattro linee dedicate esclusivamente alle "acide".

Inaugurato nel novembre 2013 alla presenza dei maggiori "personaggi" del mondo birrario, il locale è stato concepito dalle menti di Nino Maiorano e Alessandro "Alle" Belli (senza tralasciare il socio Francesco Mino). Mica due personaggi qualsiasi: Alle Belli

cosa significa gestire uno dei pochi pub vocati alle birre acide in Italia, e assistere "dall'alto" dei suoi vent'anni di esperienza agli enormi cambiamenti che hanno avuto luogo negli ultimissimi anni in questo settore.

MOBI: Ciao Nino, è un piacere parlare con qualcuno che ha così tanto da raccontare su questo "mondo". La tua esperienza di publican non nasce infatti con il Lambiczooon, ma con lo Sherwood di Nicorvo (il locale che Nino Maiorano ha aperto nel 1996 in un casolare nelle campagne pavese, nato come pizzeria e, negli anni, sempre più consacrato alla birra artigianale). Come è avvenuto - e come hai vissuto - il passaggio da un



Reliquie pagane

pub conosciuto ma periferico, a un'attività commerciale così specializzata come il Lambiczoom, localizzata in un ambiente completamente diverso come quello milanese?

NINO: L'idea di aprire questo locale è nata proprio perché mi sono da sempre occupato di birre, all'inizio birre artigianali "generiche" e poi, man mano, tutte quelle produzioni che vent'anni fa stavano andando in disuso. Quando ho iniziato mi sono innamorato del mondo delle fermentazioni spontanee, ho iniziato a credere in questi prodotti e a cercare di portarli in Italia, in tempi non sospetti e quando ancora non li considerava nessuno. L'idea di aprire un secondo pub a Milano è nata innanzitutto perché a Nicorvo ero penalizzato dalla posizione: sì, sono sempre venuti i *beer lovers*, gli appassionati, ma con molta fatica. Siccome io mi rivolgevo a un pubblico un po' di nicchia, non potevo sperare che tutti venissero sempre allo Sherwood. Ho quindi scelto una location più internazionale: qua girano molti stranieri, *beer lovers* norvegesi, danesi, americani ecc. (quelli che apprezzano i barley wine e le birre acide sono tutte persone che vengono da lontano). Per venire allo Sherwood dovevano venire appositamente a Nicorvo, invece a Milano è più probabile che si vada a visitare il Duomo e poi si decida di venire al pub. La location è quindi stata strategica in questo senso. E poi è maturata anche l'idea di estendere la clientela che mi ero fatto negli anni; una clientela per la quale io ho molto faticato: ora tutti vogliono bere le birre acide, ma fino a qualche anno fa non era così. Inizialmente avevo interesse che queste birrerie sopravvivessero a un periodo storico in cui erano state quasi dimenticate: gente come Cantillon, Girardin e 3 Fonteinen all'epoca ha sofferto veramente molto, e io e altre persone (di area romana soprattutto) abbiamo contribuito a sostenere e supportare questi birrifici, che adesso vedono la luce e sono molto più considerati. Io ne sono felice, temo solo che questo diventi solo un fenomeno modaiolo, come lo era quello delle IPA: di birre acide non ce ne sono per tutti, va bene che siano conosciute ma se scoppia la moda non c'è abbastanza prodotto. Per fare un lambic ci vogliono tre anni, non ci si scappa, e se diventa solo un fenomeno modaiolo non mi sta bene: si tratta della birra degli antenati, la birra storica, e tale deve rimanere.

Comunque sono contento di non essere morto prima di poter assistere a questo cambiamento, perché vi ho contribuito anche io.

MOBI: Ti sei quindi inserito in una nicchia ben specifica e in rapido sviluppo. Hai aperto due anni e mezzo fa, solo un paio di anni fa molta gente schifava la birra acida, ora non dico che la bevano tutti ma quasi...

NINO: Molti la bevono proprio per moda, e magari non gli piace neanche, ma sono in tanti ad aver capito che si tratta di un prodotto diverso e che non fa schifo, anche se può non piacere.

MOBI: E tu nel locale hai avuto modo di notare un cambiamento di pubblico? Magari all'inizio veniva chiunque, poi la clientela si è autoselezionata negli anni.

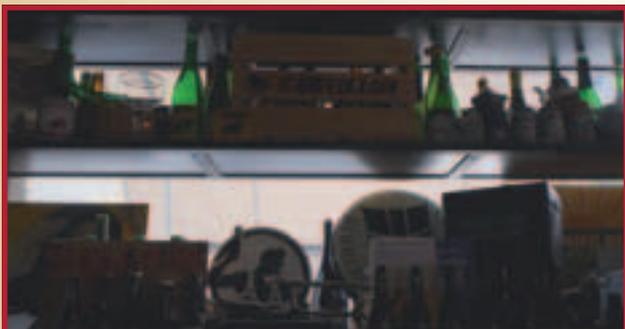
NINO: Al Lambiczoom è sempre venuta una clientela consapevole. Ti giuro che, in due anni e mezzo, io non ho mai avuto una richiesta di Becks, di Ceres, cosa che magari sarebbe successa in continuazione se avessi aperto sui Navigli. Ho aperto in questa precisa location perché è dentro Milano, ma non nella movida. Voglio che arrivi gente che desidera bere prodotti artigianali di un certo livello, e soprattutto che possa conoscere e assaggiare queste birre anche non avendo la possibilità di andare in Belgio o fare dei viaggi apposta per conoscere queste produzioni straordinarie.

MOBI: Capita spesso in molti pub, anche pub specializzati e "storici", di stare al bancone e orecchiare quello di fianco a te che chiede una "doppio malto" o una "birra forte". Qua non mi è mai capitato: ho come l'impressione che chi arriva qua ha già le idee chiare su quello che vuole e che può trovare. All'inizio magari eravate un po' più cauti nel proporre birre acide o comunque dal gusto "particolare", offrendo magari degli assaggi e spiegando il prodotto, ora invece chi viene qua sa già probabilmente cosa aspettarsi.

NINO: È una bella cosa questa: non siamo sempre costretti a "giustificare" il prodotto, ma siamo invece sempre pronti e ben contenti di farlo. Alla fine il prodotto *sour* va sempre spiegato a chi non lo conosce.

MOBI: E per fare questo avete dedicato energie a iniziative divulgative, oppure si tratta di una divulgazione in itinere?

NINO: Noi siamo pronti a spiegare le birre giorno per giorno. Io sinceramente non credo tanto agli eventi comandati, perché portano via tempo ed energie ma in cambio non ti danno molto. Ogni tanto si possono anche fare, ma devono rimanere degli "eventi", non qualcosa che ricorre ogni settimana. La gente deve abituarsi al locale: se tu continui a fare eventi, tu diventi "il locale degli eventi", e poi durante la settimana non viene nessuno. Il pub deve essere vissuto come tale: si propone un evento in una particolare occasione, ma questo non deve essere la regola. A me ogni tanto chiedono: "Ma perché non fai una



Il Belgio a Milano

degustazione?"; "Perché non fai una festa della birra?". La festa della birra è tutti i giorni, qua. Chi ha una linea così tutti i giorni? Tu vieni qua ed è una festa, io ti posso spiegare le birre, si tratta di birre straordinarie che non si trovano dappertutto, e mi sembra più che sufficiente, senza dimenticare che al pub le birre vengono "trattate bene" e spillate nelle migliori condizioni e nella giusta atmosfera, cosa che negli eventi, per ovvi motivi, non può accadere.

MOBI: Poi direi che la partecipazione del locale allo Zwanze Day di Cantillon è un evento che da solo basta!

NINO: Beh, allo Sherwood vi ho partecipato fin dalla prima edizione (2008), quindi è un evento d'obbligo. Per me lo Zwanze Day è Natale, un giorno che vivo con grande passione.

MOBI: E infine, sempre a proposito di "moda" delle birre acide e di eventi, quanto pensi che abbiano contribuito in tutto questo iniziative come l'Arrogant Sour Festival di Reggio Emilia?

NINO: Hanno contribuito molto. L'Arrogant è un festival che va spinto fino alla fine, perché divulga a 360 gradi la cultura delle birre acide senza avere alcuna finalità di guadagno: organizzarlo costa talmente tanto che non si ha nemmeno la speranza di ammortizzare le spese. Invitiamo birrai che bevono, mangiano e vengono alloggiati a nostre spese, e anche le birre costano già all'origine molto di più. Anche se adesso ha preso abbastanza piede non si tratta certo dell'Oktoberfest, e non lo sarà mai. Costa molto di più di quanto si possa ricavare ma fa tantissimo per divulgare sia le birre acide sia il nome dell'Arrogant Pub, il locale che si è fatto promotore e che ha inventato questo festival. Alle (Alessandro Belli), oltre a essere mio socio, è una persona di grande competenza che stimo molto, e che merita un grande successo. Insomma, è un festival organizzato proprio per passione: se negli anni futuri dovesse succedere di guadagnare, ben venga, ma non è certo questo lo spirito...

MOBI: Come ogni publican che si rispetti, hai consolidato negli anni tutta una serie di relazioni con birrifici di tutto il mondo. Quanto tempo dedichi ancora alla ricerca, ai viaggi, alla scoperta di nuovi produttori?

NINO: Onestamente negli ultimi tempi molto meno,

almeno di persona. Ho trovato una manager di tutto rispetto, la ragazza che si occupa del locale quando io non ci sono (Sara), che è molto appassionata, competente, e che ha le energie giuste e necessarie per fare questo tipo di ricerche. Sono le energie che io avevo fino a pochi anni fa, ma che ora non ho più. Dal 1999 al 2010 ho fatto "delle cose che voi umani non potete neanche immaginare": allo Sherwood lavoravo tantissimo, fino alla domenica sera, poi prendevo il mio furgone e partivo per due giorni, ritornavo carico di birre e ricominciavo a lavorare. Erano delle sfacchinate incredibili, fino a quattromila chilometri in due giorni, durante le quali facevo davvero il *beer hunter*. Devo dire che allora il lavoro di *hunting* aveva molto senso, ora ne ha molto meno perché rispetto al passato sono le birre che cercano te. Oramai io devo scappare dai birrai: i birrifici sono aumentati esponenzialmente negli ultimi anni, e oltretutto sono dotati di strutture commerciali molto più "consapevoli": io mi sono fatto un nome importante, giustamente o no, e quindi sono loro che cercano me, cosa che a me non piace e non mi dà soddisfazione. Preferisco essere io a cercare, non essere cercato. Ogni giorno ricevo 5-6 mail e altrettante telefonate da nuovi birrifici che propongono i loro prodotti. Si tratta di una cosa veramente imbarazzante perché non posso mettere tutto di tutti, e anche perché ormai tutti fanno birre buone: o entri nel mercato con qualcosa di veramente originale ed eccezionale, oppure non posso rischiare di far girare mille birre che si equivalgono. Per concludere, la mia attività di ricerca è molto cambiata negli anni, ma sempre comunque attiva e costante. Mi piace andare in giro a vedere se trovo un pub dove si beve bene o un birrificio nuovo (ora, per esempio, ci stiamo interessando molto allo scenario francese e alla



Il motto del birrificio Cantillon, adottato

zona della Catalogna, dove stanno facendo delle cose veramente interessanti). Anche perché al mio pub si aggiunge il discorso dell'Arrogant Sour Festival, per il quale è sicuramente utile andare a scoprire nuovi produttori di birre acide. Ribadisco che è qualcosa di meno interessante di un tempo: prima era una vera e propria scoperta... c'era il Peroncino e poco altro, e se scoprivi anche solo la Orval ti sentivi un gran figo! Ora questa attività rimane ma con una connotazione completamente diversa.

MOBI: Ora un paio di domande un po' più "per publican": per quanto riguarda le birre maturate in botte, che differenze ci sono tra spillatura "normale", a pompa o a cask? E qual è il metodo di spillatura che usi di preferenza?

NINO: Dipende, se la birra nasce come birra poco carbonata (il lambic su tutti) si spilla a pompa o da cask: è nella sua natura e ciò deriva anche dalla sua storia. È chiaro che una gueuze no, ha bisogno di essere più frizzante e quindi va carbonata.

MOBI: E secondo te cambia qualcosa il fatto di consumare una birra acida, o genericamente invecchiata in botte, alla spina o in bottiglia?

NINO: Premetto che i grandi produttori di lambic sostengono, a ragione, che il vero lambic sia solo in bottiglia, e su questo non ci piove: lambic, gueuze, framboise, kriek e tutte le fermentazioni spontanee hanno una complessità diversa in bottiglia, perché comunque sono rifermentate. I lieviti selvaggi continuano a lavorare con la birra novella o con del *liqueur d'expédition* all'interno della bottiglia. È chiaro però che la spina è un incentivo per divulgare molto più facilmente questo genere di birre: si tratta di qualcosa che bisogna saper fare bene, ma che è molto più semplice da bere, arriva in maniera molto più diretta al pubblico e serve per quello. Non è meglio, è solo più immediato.

MOBI: C'è anche da dire che non tutti i birrifici infustano le loro birre...

NINO: Esatto. Per esempio 3 Fonteinen, il grande competitor di Cantillon, non è d'accordo su questa scelta. Giustamente, direi, nel senso che la connotazione storica di questa birra rimane quella della bottiglia. Però, siccome i tempi sono cambiati, bisogna arrivare un po' a tutti, e la spina dà questa possibilità.

MOBI: Ti chiederei ora di sbilanciarti, se ti va... Quali sono in questo momento le produzioni italiane più interessanti per quanto riguarda le maturazioni in legno?

NINO: Sicuramente Montegioco e Loverbeer; in passato ho assaggiato qualcosa di buono e interessante anche da Birra del Borgo. Qualcosa di interessante viene anche prodotto da Menaresta e da Birrificio del Ducato. Un po' incostante ma geniale, anche in tempi non sospetti, è Renzo Losi di Blackbarrels, che è stato uno dei primi italiani (forse addirittura il primo) a fare fermentazioni miste o spontanee quando



ancora lavorava da Torrechiara. Essendo forse il primo, è sicuramente degno di nota. Anche Toccalmato sta producendo delle *sour* molto interessanti e ci crede molto, e ora sta provando a fare anche delle fermentazioni totalmente spontanee, che però non assaggeremo prima di due anni.

MOBI: C'è stata qualche birra che avresti voluto avere nei tuoi locali ma che, magari perché prodotta in piccolissime quantità, non sei riuscito a ottenere?

NINO: Sì. Mi è capitato di bramare delle birre che non ho mai potuto avere da vendere; una su tutte è la Millenium di 3 Fonteinen, che "mi è rimasta qua" perché quando andai per comprarla un altro publican aveva comprato per una grossa cifra tutte le bottiglie. Un'altra birra che ho avuto "per sbaglio" in anni non sospetti e che ho scoperto essere una birra straordinariamente buona e originale, che mi piacerebbe riavere, è la Loerik di Cantillon, che sarebbe il lambic dormiente, quello che non fermenta subito. Un giorno Jean-Pierre van Roy mi aveva regalato sette bottiglie di questo prodotto. Le ho poi messe a invecchiare, ma quando mi sono accorto che si trattava di un prodotto straordinario era già troppo tardi perché erano già state vendute tutte. Oramai è fuori da ogni portata, ne esistono pochissime bottiglie che vengono vendute a cifre spropositate.

MOBI: Una conclusione "degn" alla nostra intervista?

NINO: Beh, mi auguro che questo mondo continui ad andare in questo modo, cioè che i giovani che sono appassionati di birra e che si stanno facendo promotori di questo movimento continuino a promuovere la cultura birraria, che ha la stessa dignità di quello enologica. Questa riscoperta non deve morire: negli anni precedenti si provava e poi tutto l'entusiasmo si smorzava. I pionieri che hanno tenuto duro fino alla fine sono stati veramente pochi e io sono fiero di essere tra questi: siamo contenti di poter assistere con i nostri occhi a questo momento roseo e bellissimo. ■

Birre italiane e straniere, artigianali e (semi) industriali degustate e giudicate dal "MOBI Tasting Team"

BIRRA DEL MESE: SANTA MORTE

a cura di Matteo Malacaria



Santa Morte, un nome molto poco confortante. Nonostante l'anagrafe tradisca chiare origini italiane, questa birra proviene da molto, molto lontano. Praticamente dall'altra parte del mondo. Nasce infatti a **Città del Messico dall'idea del cervoisier Eduardo Villegas**, prossimo a lanciarsi "dall'altro lato della barriera" passando dalla degustazione alla produzione. Oggi il suo naso e la sua bocca, nonché le sue mani, sono difatti impiegate nel microbirrifico messicano Tatuaje. Italia dunque a casa? Niente affatto: Eduardo conosce Luca Madonna della beerfirm abruzzese (Lanciano, CH) Monsters Factory & Co.. Tra i due, come spesso accade nel settore, scocca la scintilla. Il frutto di questo amore platonico (e intercontinentale) è però ancora acerbo. Abbisogna di qualcos'altro per giungere a maturazione. L'Italia ci mette ancora lo zampino, questa volta nelle vesti del birrifico La Casa di Cura, anche lui abruzzese (Crognaleto, TE). Tra questi ultimi due esiste già un trascorso passionale: è la Mummy's Tripel prodotta dal birrifico per la beerfirm. Il primo amore non si scorda mai e Monsters Factory chiama nuovamente in causa La Casa di Cura per produrre la Santa Muerte. No, non è un refuso: il nome di battesimo di questa muscolosa **Russian Imperial Stout** era proprio neolatino, sottoposto a un chiaro processo di italianizzazione per evitare di incorrere in diffusa omonimia – nome già presente in America Latina. Italia-Messico 2 a 1, dunque. Finisce qui? Ebbene no, perché così come non c'è due senza tre ai due produttori italiani se ne aggiunge un terzo. Il suo nome è Opperbacco, tanto per cambiare abruzzese (Notaresco, TE). I tre italiani danno così vita a un triangolo chiamato collabrewation. E' una ricetta a sei mani più un legno: Santa Morte è **prodotta con esotici legni di palissandro tostati** – oltre che

con tabacco maturo messicano e radici di genziana italiane. Ma in questa Santa Morte il legno è ben più che un semplice ingrediente utilizzato in fase di bollitura. E' a tutti gli effetti il suo DNA, visto che **il legno viene usato anche in fase di maturazione**. Una parte della produzione (225 litri) finisce in **botte di rovere francese** che ha ospitato per ben **4 anni la Falanghina** dell'azienda vitivinicola Disipio – indovinate di quale regione è? In questo legnoso abbraccio la Santa Morte riposerà per altri 5 mesi prima di essere imbottigliata. La bottiglia che mi appresto a bere è invece la versione base.

Nome e produttore:

Santa Morte; La Casa di Cura, Opperbacco, Monsters Factory & Co., Tatuaje.

Note:

Stile: Russian Imperial Stout; Alc. 10.2% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 1115; Scadenza: -

Acquistata da: Campione gratuito

Degustazione:

Schiuma prorompente, fine, cremosa, nocciola; colore nero come la pece, impenetrabile.

A dare il benvenuto aromatico ci pensa la polvere di caffè. Fin da subito si erge tronfia la vena alcolica, liquorosa e leggermente ossidata (marsala). Ad affiancarla ci sono le note di frutta rossa (amarene sotto spirito, prugna disidratata). In lontananza c'è anche un leggero sentore di legno ubriaco. Marginali le tostature (caffè al ginseng).

In bocca ha consistenza densa, bassa carbonazione, corpo da medio a pieno. L'inizio del percorso gustativo è a tutto malto (crosta di pane, farina di castagne, miele di melata di bosco) con un tocco di frutta rossa (amarene, prugne) e uno spunto tostato (fave di cacao). Ben presto, al pari del naso, va conquistando terreno la consistenza etilica, possente e abbondantemente liquorosa, secca (scotch, amaretto). Retrolfatto di cioccolato al liquore, retrogusto di cioccolato fondente.

Giudizio complessivo:

Santa Morte si lascia andare giù con piacere, dall'inizio alla fine. E' però una birra sincera, la quale non nasconde il suo vizio per l'alcol. Ogni sorso è un chiaro avvertimento: il contenuto

alcolico è di frontiera, al confine con il mondo del vino. Vuotare il "trentatré cielle" è un viaggio di sola andata verso il Paese della Buonanotte: adiós companeros!

Voto: 80/100
(MM)



Nome e produttore:
La mummia 2011; Montegioco (IT)

Note:
Stile: Sour Ale; Alc. 6 % Vol.
Formato: Bottiglia da 75 cl.
Lotto: - ; Scadenza: 31-03-2018
Acquistata da: Birrificio

Degustazione:
Già l'aspetto colpisce al cuore. La schiuma svanisce immediatamente lasciando come ricordo una

corona sul bordo del bicchiere.

Il perlage di bollicine che risalgono insistenti verso la superficie ed il colore dorato e brillante portano alla mente i grandi Champagne.

Il profumo è il suo: magnifico, unico ed inimitabile. Vinoso, pungente ma delicato allo stesso tempo, con lievi note floreali che ricordano il gelsomino, pesche e albicocche appena colte dalla pianta, miele millefiori ed un pizzico di umidità di cantina a rendere il tutto più complesso e affascinante.

In bocca il capolavoro si completa con la migliore armonia possibile tra un'acidità importante ma dosata e la dolcezza del malto che le dona un bilanciamento perfetto.

Frizzantezza, quanto basta, ed un corpo esile ma avvertibile conducono verso un finale di un'eleganza incommensurabile

Giudizio complessivo:

Capolavoro assoluto e, incredibilmente, ripetibile
Voto: 98/100
(NC)

Nome e produttore:
Trentalegni; Oldo (IT)

Note:
Stile: Sour Ale; Alc. 5.5%
Formato: Bottiglia da 33 cl.
Lotto: 01/16; Scadenza: 02/2021

Acquistata da: online al sito del Birrificio

Degustazione:

Il colore è bruno scuro, con una sottile testa di schiuma. Al naso, ricco e complesso ma non aggressivo, le note tostate di caffè sono appena accennate, bilanciate



da una leggera nota acetica e un sentore di cantina. In bocca la carbonazione è leggera, e il corpo snello trasmette al tempo stesso sensazioni liquorose. Le note tostate si orientano sulle noci più che sul caffè; ancora sentore di cantina, legno un po' ammuffito, e una acidità ben presente ma non esasperata. Il finale è secco e amarognolo, di buona persistenza, con una pienezza e intensità che ricorda un nocino.

Giudizio complessivo:

Interessante connubio fra acidità di una sour e l'amaro e secchezza di una stout senza che la non facile combinazione dei due elementi spinga su note troppo ruvide o intense: la birra risulta anzi molto bevibile. Esperimento riuscito e interessante, nonché molto gradevole nonostante le note di cantina possano essere inizialmente un po' spiazzanti per alcuni nasi e palati. Da apprezzare subito e da riprovare nel tempo per seguirne l'evoluzione.

Voto: 88/100
(MF)

Nome e produttore:
Saison De L'Ouvrier 2014; Loverbier (IT)

Note:
Stile: Saison; Alc. 5,8% Vol.
Formato: Bottiglia da 37,5 cl.
Lotto: PSA101-0414; Scadenza: 4 anni dalla data di degustazione

Acquistata da: food store

Degustazione:

Prodotta con i lieviti selvaggi isolati dalla BeerBera e maturata in botte di legno.

Colore dorato, leggermente velato e sovrastato da una nuvola "crocante" di schiuma bianchissima, compatta e cremosa, dalla buona persistenza.

Il naso è splendido, ricco di sensazioni floreali, aspro di agrumi (cedro, limone), di uva spina, mela acerba e acido lattico; più in secondo piano la presenza del legno e di quei sentori funky/selvaggi di sudore, muffa, di cantina umida.

Al palato l'asprezza degli agrumi, dell'uva e della mela acerba sono ammorbidite da sfumature dolci di pane e - ancora più delicate - di frutti gialli.

Scorre veloce in bocca, secchissima e con pochissime bollicine, piacevolmente rustica e morbidamente legnosa, con una punta amara di lattico in chiusura.

Giudizio complessivo:

"Sour ale" accessibile anche a chi non ha grande amore o familiarità per le birre acide. Saison raffinata ed elegantissima, aspra ma dal cuore quasi dolce: si colloca idealmente nel bicchiere durante i mesi più caldi dell'anno, ma è una compagna ideale anche per qualsiasi altra delle quattro stagioni raffigurate in etichetta.

Voto: 92/100 (DS)



Nome e produttore:**For Fan; Loverbier (IT)****Note:**

Stile: Fruit Lamb*c; Alc. 7 % Vol.

Formato: Bottiglia da 37,5 cl.
Lotto: PFAN02-0915; Scadenza: 2023

Acquistata da: Beershop

Degustazione:

Colore ambrato carico, piuttosto opalescente e con poca schiuma, bianca ed evanescente.

L'aroma è fresco ma nel complesso non particolarmente invitante: le albicocche si avvertono ma lasciano fin troppo spazio ad alcuni prevedibili ma non per questo del tutto apprezzabili off-flavors (sentori che, in questi anni, ho notato essere abbastanza tipici delle fermentazioni spontanee italiane): sangue, magnesio e, per chi sa di cosa parlo, idrolitina.

Date le premesse, in bocca ce l'aspetteremmo più estrema, invece è morbida e delicata e l'acidità, decisamente sotto controllo, non traumatizza le papille gustative conferendole una bevibilità apprezzabile.

Il retrogusto riporta in evidenza le albicocche, il finale è tagliente e metallico.

Giudizio complessivo:

Evidente omaggio alla Fou Foune di Cantillon, della quale riprende il metodo produttivo e l'utilizzo dell'albicocca (in questo caso la "tonda di Costigliole Saluzzo"), si tratta di una birra di buona qualità ma comunque non all'altezza della progenitrice né di altre produzioni più riuscite dello stesso Walter Loverier

Voto: 73/100

(NC)



decisa nel territorio "sour" con marcate note lattiche, e aspre di uva bianca e scorza di agrumi (lime) con il dolce (frutta tropicale, albicocca sciroppata, arancia) che rimane molto in sottofondo. Chiude molto secca, delicatamente etilica, con un amaro nel quale convivono note di chinotto, erbacee e yogurt.

Giudizio complessivo:

American Pale Ale affinata alcuni mesi in botte di rovere che il passaggio in legno, con i batteri naturalmente presenti, trasforma in una sour ale pulita, elegante, dissetante e rinfrescante.

Voto: 82/100

(DS)

Nome e produttore:**Rodenbach; Vintage 2011 (BE)****Note:**

Stile: Sour Flemish Red Ale; Alc. 7 % Vol.

Formato: Bottiglia da 75 cl.

Lotto: -; Scadenza: -

Acquistata da: -

Degustazione:

Uso del legno/botte: le Vintage non subiscono il caratteristico blend che dà vita alla Rodenbach Classic e alla

Grand Cru. Si tratta quindi di una birra fermentata in acciaio con il lievito della casa e poi maturata in foeder di quercia per due anni, in ciascuna annata viene scelta una particolare botte da cui la Vintage sarà imbottigliata e messa sul mercato in purezza, nell'anno 2011 venne scelto il Foeder 95.

Aspetto: di colore rubino carico, abbastanza limpida salvo un leggero chill haze, la schiuma color avorio è fine e compatta ma non molto persistente

Olfatto: appena stappata rivela una sottile nota di acido malico, in seguito emergono intensi e freschi aromi di fragola, fragolina di bosco, amarena sia fresca che cotta, ribes rosso, sciroppo di granatina. A fungere da contrappunto vi sono sentori più caldi di caramello e legno, a latere si possono cogliere note di sidro e aceto di mele e un lieve metallico

Gusto: si apre in bocca con freschi sentori di fragola, fragolina di bosco e sidro in linea con quanto avvertito all'olfatto, l'acidità lattica è evidente ma piuttosto morbida e mai soverchiante, quasi assenti, a differenza di altre annate, le note acetiche, chiude con una sottilissima tannicità mentre nel retrofatto tornano sentori di ribes rosso e una delicata nota di legno

Sensazioni boccali: carbonazione media, corpo molto asciutto e tenore alcolico mascheratissimo, la tannicità data dal legno e dall'acidità della birra è molto sottile e mai invadente

Giudizio complessivo:

una Vintage particolarmente morbida e dalla ridotta acidità rispetto ad altre annate, in particolare in confronto alla 2009, oltre al loro intrinseco fascino le

**Nome e produttore:****Nut The Irish Jinn; Black Barrel (IT)****Note:**

Stile: Sour Ale; Alc. 7% Vol.

Formato: Bottiglia da 50 cl.

Lotto: L.11 01/07/2013; Scadenza:

5 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop

Degustazione:

Colore dorato carico leggermente velato; schiuma perfetta, cremosa, a trama fine e molto persistente.

Aroma di buona intensità nel quale accanto al lattico ci sono frutti tropicali (ananas e mango), fiori bianchi,

note di legno, uva bianca e, quando la birra si scalda, sentori di sudore e di "cantina".

La bevuta è meno bilanciata e s'incammina subito



Sour Flemish Red Ale sono spesso ottimi "ponti" per far apprezzare l'universo delle birre a chi proviene dall'ambito enologico.

Voto: 77/100
(SR)



Nome e produttore:
Devochka Barrique; Extra-omnes/Buskers (IT)

Note:

Stile: Belgian Strong Ale; Alc. 8,8% Vol.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 154 13; Scadenza: 5 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: food store

Degustazione:

Nel bicchiere arriva di color arancio carico opaco, con alcuni riflessi dorati; impeccabile la schiuma, biancastra, fine e cremosa, molto persistente.

Il naso è "belga", zuckerino, con miele, canditi (soprattutto cedro e arancio), marmellata d'agrumi e qualche sfumatura di pesca; in sottofondo c'è una leggerissima presenza di legno e un tocco di vaniglia.

In bocca ritornano i canditi, il biscotto, c'è la pesca sciroppata ed albicocca disidratata, mentre la generosa luppolatura della Devochka fresca si è ammorbidita restituendo una birra più bilanciata e mansueta, con l'amaro (scorza d'arancia e terroso) a bilanciare anziché caratterizzare la birra. Anche l'alcool è molto ben nascosto, facendosi avvertire solamente alla fine con un discreto calore e contribuendo ad asciugare il dolce della birra.

Giudizio complessivo:

Belgian Strong Ale molto pulita, intensa ma facile da bere e gradevole in bocca, nella quale il passaggio in botte non è assolutamente invadente ma, come dovrebbe sempre essere, arricchisce ed impreziosisce la birra con lievi sfumature di legno e vaniglia.

Voto: 85/100
(DS)

Nome e produttore:

Roots In Wine 2011; Birrificio Menaresta (IT)

Note:

Stile: Sour Ale; Alc. 9,5% Vol.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: L 01/2012; Scadenza: 18 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop

Degustazione:

Roots in Wine, "radici nel



vino", ovvero una strong ale invecchiata in botti di Nebbiolo della Valtellina, dove rifermenta con aggiunta di polpa di carruba e lievito da vino bianco per 6-8 mesi.

Luminosa e limpida, ambrata con intensi riflessi rossastri, mentre la schiuma è quasi assente.

L'aroma è molto pulito ed intenso, ricco di uvetta, frutti di bosco (soprattutto mirtillo e fragola), ciliegia sciroppata, zucchero caramellato. Più in secondo piano si scorgono i sentori del legno, della prugna disidratata, dell'aceto di mela e di pasticceria (torta di fragole e ciliegie).

Se l'inizio è davvero convincente, la bevuta mantiene solo in parte le aspettative create: il carattere vinoso è assolutamente predominante in bocca con uvetta, prugna disidratata, frutti di bosco. Il dolce del caramello rilega le note acetiche in sottofondo, la chiusura è tannica, con una buona secchezza ed una punta d'amaro che richiama il lattico ed il torrefatto.

Giudizio complessivo:

E' una sour ale piuttosto docile che affonda come da nome le proprie radici nel vino: l'impressione è che queste siano molto profonde, al punto di aver messo un po' troppo in disparte la birra.

Il livello complessivo è buono, soprattutto se lasciata adeguatamente riscaldare nel bicchiere ma il suo potenziale non riesce ad esprimersi del tutto. Indispensabile lasciarla scaldare a temperatura ambiente per far emergere quella componente etilica a donare maggior struttura ad una birra che a tratti risulta un po' troppo leggera e quasi sfuggente.

Voto: 80/100
(DS)

Nome e produttore:

Abbaye De Saint Bon Chien - Versione Grand Cru "Lasciatemi Chiantiare"; BFM (CH)

Note:

Stile: Sour Ale Barrel Aged; Alc. 11 % Vol.

Formato: Bottiglia da 37,5cl.

Lotto: -; Scadenza: -

Acquistata da: Beershop

Degustazione:

Schiuma al minimo sindacale e colore ambrato carico con qualche riflesso rubino.

Aroma estremamente ampio e complesso: prevale la componente vinoso, poi caramello, nocciolo di pesca, legno Brettato, e formaggio stagionato.

In bocca la nota acetica tipica della ADSBC è chiaramente avvertibile ma risulta meno evidente rispetto alla versione base. Il Chianti fa la sua parte lavorando in sottrazione, smorzandone le asperità e armonizzandola ulteriormente.



Il finale è di una complessità mostruosa, sentori di cantina, uva e frutta matura, con un accenno di astringenza che rende impossibile interrompere la bevuta: 20 euro bruciati in 10 minuti, ma senza rimpianti.

Giudizio complessivo:

Abbaye de Saint Bon Chien maturata in botti di Chianti, nata da una collaborazione tra Jerome Rebetez e Michele Galati del The Dome. Gli esperimenti di questo tipo sono piuttosto rischiosi: partendo da una birra già strepitosa introdurre una variante per crearne una versione "speciale". Quasi sempre il risultato è inferiore all'originale. Non in questo caso. L'evoluzione è difficilmente prevedibile ma la mia impressione è che sia meglio non attendere troppo. Affrettatevi
Voto: 92/100



Nome e produttore:

Verdi Imperial Stout - Black Jack; Birrificio del Ducato (IT)

Note:

Stile: Imperial Stout; Alc. 10% Vol.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: -; Scadenza: 31/12/2023

Acquistata da: inviata per il programma di studio Masters of Beer Doemens

Degustazione:

Uso del legno/botte: è una versione speciale della Verdi Imperial Stout invecchiata per 6 mesi in botti di

whiskey Speyside 2003

Aspetto: color ebano, impenetrabile, schiuma assente
Olfatto: potenti aromi di vaniglia, torba, cioccolato fondente, cuneese al rum e fondi di caffè coronati da importanti note etiliche e ossidative che ricordano le ciliege sotto spirito e un liquore al caffè; in un secondo momento appaiono intriganti sentori speziati di corteccia di china e peperoncino rosso

Gusto: importante attacco dolce che ricorda la ciliegia sotto spirito, poi emerge un etilico decisamente eccessivo e bruciante che si mangia la complessità aromatica della birra e gli attesi sentori torrefatti e tostati, la piccantezza avvertita al naso torna in gola, nel retrofatto si apprezzano note di legno.

Sensazioni boccali: calore etilico eccessivo, quasi bruciante, il corpo è eccessivamente watery per lo stile e per la struttura della birra, piccantezza una coda al sorso

Giudizio complessivo:

c'è sicuramente uno sbilanciamento tra le promesse di ricchezza e complessità che si offrono all'olfatto e l'esito al gusto, eccessivamente lineare e sbilanciato sull'etilico

Voto:58/100

(SR)

Nome e produttore:

L'Ultima Luna; Birrificio del Ducato (IT)

Note:

Stile: English Barley Wine; Alc: 13% Vol.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: -; Scadenza: 15/05/2063

Acquistata da: inviata per il programma di studio Masters of Beer Doemens

Degustazione:

Uso del legno/botte: maturata 18 mesi in barrique di rovere francese

che hanno contenuto Amarone della Valpolicella

Aspetto: di colore ramato scuro, molto velata, schiuma assente in linea con lo stile dichiarato

Olfatto: il bouquet è decisamente intenso con sentori maderizzati da Xerez Amontillado, ricordi di vino rosso corposo e strutturato, aromi di cantina, note calde di prugna essiccata, ciliege sotto spirito, Porto Tawny, praline di cioccolato al Kirsch, sullo sfondo una percepibile nota acetica

Gusto: attacco di ciliegia sotto spirito, vino rosso, il calore è contrastato da una netta acidità ai lati della lingua con una nota acetica percepibile in gola, sentori sapidi che ricordano il caramello al sale, leggera astringenza da barrique sul palato che prelude a un tocco di radice di liquirizia, retrofatto ricco in cui tornano i toni dell'Amarone

Sensazioni boccali: carbonazione praticamente assente, il corpo risulta piuttosto svuotato dal tempo (è una birra con 6 anni di età), il warming etilico è evidente ma non bruciante o sgraziato, l'astringenza sul palato è lieve e con una nota tannica

Giudizio complessivo:

Barley Wine poderoso e complesso che mostra i segni evolutivi del lungo invecchiamento vissuto, interessante da analizzare in dettaglio la sua grande complessità aromatica

Voto:77/100

(SR)



Nome e produttore:

Imperial Stout Barricata; Birrificio Grignè (IT)

Note:

Stile: Imperial Stout; Alc. 11 % Vol.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 001; Scadenza: 31-12-2015

Acquistata da: Pub specializzato

Degustazione:

Notate il lotto: un esordio assoluto. Schiuma inesistente e colore marrone scuro; colpisce per la notevole viscosità nel bicchiere.

L'aroma è interessante e complesso



(pure troppo, forse), ricorda i boschi di montagna con un misto di liquerizia, Fernet Branca, legno (sandalò), erbe medicinali e muschio.

Ci si appresta all'assaggio predisponendosi quindi a gustare un "birrone" importante e strutturato. E invece... no.

Il gusto è dolce con un accenno di acidità, non so quanto voluta ma non disprezzabile, l'alcol indicato è davvero impossibile da avvertire e il corpo estremamente esile.

Caratteristiche di per sé anche apprezzabili ma che, in questo caso, non riescono a reggere le premesse della parte aromatica.

Il retrogusto finale è lungo e sa di erbe officinali ma accompagna un ricordo già svanito.

Giudizio complessivo:

Un primo lavoro interessante per una birra con parecchie frecce al proprio arco ma che necessita di essere sistemata in fase di mashing per conferirle una struttura in linea con la parte aromatica e con lo stile di riferimento.

Voto: 65/100

(NC)



Nome e produttore:

Bedda Matri; Toccalmatto (IT)

Note:

Stile: English Barley Wine; Alc. 12% Vol.

Formato: Bottiglia da 37.5 cl.

Lotto: -; Scadenza: settembre 2026

Acquistata da: inviata per il programma di studio Masters of Beer Doemens

Degustazione:

Uso del legno/botte: la base è la Dudes, il Barley Wine di Toccalmatto, maturato 2 anni in botti di castagno

che hanno contenuto Marsala

Aspetto: di colore mogano scuro, molto velata, schiuma assente in linea con lo stile dichiarato

Olfatto: emergono immediatamente note ossidative importanti: Marsala, Xerez Pedro Jimenez, uva cilena, dattero. A seguire una nota pungente umami che ricorda la salsa di soia Tamari, note etiliche morbide, caldi ricordi di legno, castagna affumicata, miele millefiori e di castagno.

Gusto: l'attacco dolce è ricco, con sapori di fico secco e dattero ripieno di mandorla, una leggera componente acida snellisce la dolcezza e favorisce la bevibilità, l'amaro finale è ben presente e seguito da sentori retrolfattivi di legno e vinosi

Sensazioni boccali: carbonazione assente, corpo pieno e strutturato, sentore etilico importante (ma non sgradevole) che può ammorbidirsi con un ulteriore invecchiamento

Giudizio complessivo:

la botte di Marsala arricchisce per affinità un Barley Wine già pieno e opulento, grande complessità olfattiva

Voto: 80/100

(SR)

Nome e produttore:

Sugar Kane; Toccalmatto (IT)

Note:

Stile: English Barley Wine; Alc. 12% Vol.

Formato: Bottiglia da 37.5 cl.

Lotto: -; Scadenza: 31/12/2030

Acquistata da: inviata per il programma di studio Masters of Beer Doemens

Degustazione:

Uso del legno/botte: la base è la Dudes, il Barley Wine di Toccalmatto, maturato 4 anni in botti di Rum di

Trinidad Tobago e con aggiunta di ciliegie selvatiche
Aspetto: di color terra di Siena scuro, molto velata, schiuma assente come da stile

Olfatto: sentori caldi di zucchero di canna, rum e melassa con il contrappunto aromatico di note di corteccia di china e tabacco, evidenti anche i sentori di cioccolato fondente 40%, cantina e legno, emerge poi una nota etilica e, soprattutto un distintivo e pungente sentore acetico

Gusto: a una ricca componente dolce iniziale in cui spiccano rum, ciliegie sotto spirito, caramello, liquore al cioccolato, cioccolata in tazza e Vin Santo fa da contrasto una nettissima acidità acetica, che risulta a tratti soverchiante, nel finale note di vino rosso e legno, nel retrolfatto emergono invece sentori di liquirizia nera in tocchetti

Sensazioni boccali: carbonazione assente, corpo rotondo e abbastanza strutturato, notevole warming etilico

Giudizio complessivo:

credo che la sperimentazione si sia spinta troppo oltre e l'aggiunta delle ciliegie, unita al lungo passaggio in botte, abbia dato un'eccessiva acidità acetica che penalizza la complessità e la bevuta

Voto: 52/100

(SR)



Nome e produttore:

Pannepot Grand Reserva Vintage - Old Fisherman's Ale Aged in Oak; Struise (BE)

Note:

Stile: Dark Strong Belgian Ale - Oak Aged; Alc. 10 % Vol.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 01218211; Scadenza: 15-03-2016

Acquistata da: Beershop

Degustazione:

Scurissima, praticamente nera, con un discreto cappello di schiuma beige non particolarmente persistente.

L'aroma è dominato da evidenti tostature e vino rosso, crosta di formaggio e un pizzico di vernice che non lo rovina del tutto ma che certo bene non ci sta.

In bocca la dolcezza è contenuta e convive con una netta acidità, non invadente ma molto lunga, il corpo è meno importante di quanto ci aspettavamo e il retrogusto richiama cioccolato e frutti di bosco (more) accompagnati, purtroppo, da un solvente piuttosto netto.

Giudizio complessivo:

In questo caso la maturazione in botte non mi pare abbia ottenuto l'esito sperato: ai sentori vinosi, auspicabili, si sono unite delle note abbastanza sgradevoli e la struttura della birra si è ridotta, probabilmente per effetto dei Brettanomiceti, al punto di non riuscire più a sostenere degnamente la bevuta.

Conoscendo l'ottima birra base, un risultato piuttosto deludente

Voto: 62/100



è un aroma che invita ad portare subito il bicchiere alle labbra: piena, poche bollicine, morbidissima e vellutata, avvolge il palato con una coltre ricca di bourbon, vaniglia, caramello bruciato, cioccolato fondente, melassa, miele, uvetta e prugna sotto spirito, frutta secca e qualche lieve sentore di cenere. Il dolce viene poi bilanciato dall'amaro delle tostature e del caffè, oltre che dal calore del bourbon.

Giudizio complessivo:

Inevitabile variazione (botti di Bourbon) di una delle birre più riuscite agli Struise (l'imperial stout Black Albert), la Cuvée Delphine non delude le aspettative risultando una bevuta sontuosa e neppure troppo impegnativa da sorseggiare con tutta tranquillità nei mesi più freddi dell'anno. Il bourbon caratterizza con molta eleganza la bevuta, abbracciando il caffè, il cioccolato amaro e, idealmente, chi ha il bicchiere in mano.

Voto: 93/100

(DS)

Nome e produttore:

Hypnopompa (Bourbon BA); Omnipollo (SVE)

Note:

Stile: Imperial Stout; Alc. 11% Vol.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: non riportato; Scadenza: non riportata

Acquistata da: beershop

Degustazione:

Prodotta con 100 chili di marshmallow a cotta e baccelli di vaniglia tahitiana, invecchiata in botti di Bourbon.

Nel bicchiere è densissima e nera, impenetrabile, con una schiuma marrone scuro grossolana e dalla breve persistenza.

Naso molto complesso, nel quale s'intrecciano sentori di legno e di cenere, di carne affumicata, vaniglia, caffè e cioccolato amaro, orzo tostato; completano il bouquet, più in secondo piano, quelli di bourbon, liquirizia, prugna e uvetta di Corinto disidratate.

Al palato è quasi masticabile, cremosissima e dal corpo pieno: la viscosa ondata che avvolge il palato è inizialmente dolce e ricca di caramello, vaniglia, melassa, liquirizia e marshmallow, con l'amaro delle tostature, del caffè e del cioccolato amaro che diviene progressivamente protagonista. Lo stesso percorso lo effettua l'alcool (11.2%), con le note di bourbon che divengono evidenti solo nel finale, asciugando quasi il palato. Il retrogusto è sontuoso e lunghissimo: caffè, eleganti tostature, cioccolato amaro, bourbon, sfumature di tabacco, cenere e legno.

Giudizio complessivo:

Scongiurato il rischio "birra Disney", questa Imperial Stout della beerfirm Omnipollo sorprende in positivo: tanta roba, nessuna cafoneria e un'inattesa eleganza. I

**Nome e produttore:**

Cuvée Delphine 2012; De Struise Brouwers (BE)

Note:

Stile: Imperial Stout; Alc. 11% Vol.

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 09 2014; Scadenza: 4 anni dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop

Degustazione:

Maestosa nel bicchiere, assolutamente nera, sormontata da una cremosissima e compatta schiuma color cappuccino.

Sin da lontano si può avvertire il suo profumo dolce di bourbon, zucchero di canna, vaniglia, fruit cake, uvetta e prugna, caffè, liquirizia, legno. L'intensità non viaggia forse a pari passo con l'eleganza, ma



vari elementi entrano in gioco con grande sincronia, senza disturbarsi o accavallarsi ma sfumando gli uni negli altri con grande morbidezza, tra dolce ed amaro, spingendo il pedale dell'acceleratore solo quando è necessario. Birra impegnativa, potrebbe quasi sostituire un pasto intero, ma che si sorseggia senza grosse difficoltà e con grande soddisfazione: prendetevela comoda e gustatevela dopocena,
Voto: 91/100 (DS)



Nome e produttore:
Winterkonink Grand Cru;
Brouwerij Kerkom (BE)

Note:
Stile: Belgian Strong Ale; Alc. 13% Vol.
Formato: Bottiglia da 75 cl.
Lotto: 2014; Scadenza: 8 anni dalla data di degustazione
Acquistata da: beershop

Degustazione:

Marrone scurissimo, riflessi che richiamano la tonaca del frate, schiuma beige di modeste dimensioni ma – considerato il contenuto alcolico – apprezzabile per compattezza, cremosità e discreta persistenza.

Il naso è una sorta di caminetto acceso in una stanza dalla cui finestra potete ammirare la neve e i rami degli alberi ricoperti da una coltre di ghiaccio: caldo, etilico, morbido e avvolgente con dolci profumi di zucchero candito, marzapane, uvetta-prugna-dattereri, frutti di bosco. Tutto qui? No, ci sono anche vaniglia, bourbon, qualche traccia di vino liquoroso, sherry, legno.

Al palato il bourbon non si nasconde e accompagna sempre la bevuta assieme al caramello, ai frutti di bosco, all'uvetta e alla prugna, alla liquirizia e all'anice: il tutto è "impresiosito" da sfumature di vino liquoroso, legno e cioccolato, vaniglia, con un finale leggermente amaricante che ricorda il rabarbaro. Il dolce e l'alcool abbondano, è vero, ma l'ultimo svolge la funzione necessaria di "asciugare" il primo rendendo la bevuta un lento e appagante sorseggio da assaporare in tutta tranquillità, senza fretta, seduti in poltrona.

Giudizio complessivo:

Versione barricata (bourbon) e potenziata della natalizia di Kerkom, la Winterkonink: un piccolo sorso di questa Grand Cru basta a darvi tutto quel conforto e calore di cui avete bisogno in una notte d'inverno. Una birra imponente e impegnativa che regala tuttavia un'adeguata ricompensa, magari abbinata a del cioccolato fondente, un'associazione quasi naturale.
Voto: 89/100 (DS)



Nome e produttore:
Xyauyù Barrel Riserva
Teo Musso 2011; Baladin (IT)

Note:
Stile: English Barley Wine/Old Ale; Alc. 14 % Vol.
Formato: Bottiglia da 50 cl.
Lotto: -; Scadenza: -
Acquistata da: inviata per il programma di studio Masters of Beer Doemens

Degustazione:

Uso del legno/botte: la Xyauyù, la birra di punta di casa Baladin per la quale Teo Musso ha ideato un particolare sistema produttivo che dura due anni e permette una macrossidazione in tank d'acciaio, viene in questo caso maturata poi in botti di rovere che hanno contenuto grandi Rum.

Aspetto: di colore bruno con riflessi ramati e rubino scuro, opalescente, schiuma assente

Olfatto: intensi sentori di budino al cioccolato corredati da aromi ossidativi che ricordano uno Xerez Pedro Jimenez, profumi caldi di rum, liquirizia gommosa e dattero caramellato esaltati da una nota etilica importante, il contributo del legno è molto fine ed etereo, virando più sul distillato precedentemente contenuto nella botte

Gusto: prevale senza ombra di dubbio la componente dolce e liquorosa, con sentori di uva sultanina macerata nel rum, ciliegia sotto spirito, dattereri glassati, Pedro Jimenez e cioccolato di copertura, nel retrofatto tornano ricordi di liquirizia

Sensazioni boccali: carbonazione totalmente assente, residuo zuccherino importante, corpo rotondo e pieno, quasi masticabile, calore etilico rilevante

Giudizio complessivo:

le Xyauyù sembrano nate per suscitare polemiche di confine tra chi le classifica come Barley Wine (tale è anche la definizione data dal birrifico) e chi le ritiene invece delle Old Ale per la prevalenza delle note ossidative, rispetto alla versione base la Barrel presenta una minore prevalenza dei sentori maderizzati, il passaggio in botte di rum dona una dolcezza che può risultare quasi eccessiva, personalmente prediligo la versione Kentucky, in cui l'importante componente zuccherina è contrastata dall'aromaticità e dalla piccantezza della foglia di tabacco

Voto: 74/100 (SR)

TE LO DO IO IL BRASILE: BIRRE (E LEGNO) AL CONCURSO BRASILEIRO DE CERVEJA

a cura di *Simonmattia Riva*



Giuria e staff del Concurso de Cerveja al gran completo nella Vila Germanica di Blumenau

Da quando ho vinto il campionato mondiale dei Biersommelier Doemens a San Paolo, oltre ad aver ottenuto l'accesso a luoghi prima inaccessibili e ad aver scoperto di poter contare su un folto gruppo di amici della cui esistenza non sospettavo minimamente, ho anche instaurato un saldo legame con il Brasile e ciò è positivo per almeno due motivi: oltre agli splendidi paesaggi di cui è ricco, il Paese sudamericano è infatti sede di un movimento birrario in tumultuosa espansione.

Il Brasile è infatti il quarto produttore mondiale della nostra bevanda preferita, alle spalle solo di Cina, USA e Germania, e i suoi abitanti ne consumano la rispettabile quantità di 68 litri all'anno pro capite, oltre il doppio della media italiana.

Con queste premesse, non possono sorprendere i numeri del **Concurso Brasileiro de Cerveja**, il campionato nazionale dei birrifici craft che nel marzo 2016 è arrivato alla quarta edizione e in cui ho avuto l'onore di essere convocato come giudice: 1469 birre iscritte, un ordine di grandezza che in Italia abbiamo raggiunto dopo 10 edizioni di Birra dell'Anno, con un incremento del 73% rispetto al 2015 e 222 birrifici partecipanti, con una crescita annua del 63%.

Il Concurso si tiene a Blumenau, città del sud del Paese (è nello stato di Santa Catarina, il penultimo più meridionale, prima del Rio Grande do Sul) che deve il suo nome al suo fondatore, un botanico tedesco, e che è sede della seconda Oktoberfest più grande

al mondo dopo quella di Monaco: due elementi che potrebbero far pensare a un profluvio di birre a bassa fermentazione e di Weizen, ma questo era vero soprattutto in riferimento al recente passato.

Uno dei principali sponsor del concorso è infatti il birrificio **Eisenbahn** (in tedesco *ferrovia*), aperto nel 2002 da una famiglia di origini alemanne e con un mastro birraio tedesco d.o.c e le cui **Dunkel** e **Weizenbock Dunkel** hanno raccolto premi anche sul suolo europeo.



Lo staff organizzativo del Concurso de Cerveja (che ci spiega il grande amore di Simonmattia per il Brasile da un'altra prospettiva): da sinistra a destra Fernanda Meybom, Amanda Reitenbach, Aghata Frade, Camila Schroeder, Daiane Colla e Marina Vasconcelos

Eisenbahn, che oggi è stato acquisito dal colosso giapponese Kirin, rappresenta infatti, insieme a **Schorstein** (che in tedesco significa *ciminiera*), birrificio aperto nel 2006 a Pomerode, il sobborgo di Blumenau comunemente definito "il villaggio più tedesco del Brasile", la fase embrionale e pionieristica del movimento craft di Santa Catarina e di tutto il Paese.

Oggi il dominio dei birrifici di ispirazione teutonica si è molto attenuato, come dimostrano ancora una volta i dati del Concorso: il regolamento si basa strettamente sul BJCP, quindi è possibile iscrivere una birra come espressione di una qualsiasi categoria di esso. Ne è risultato che sono state presentate birre in 135 categorie, non poche delle quali, giocoforza, avevano un ridottissimo numero di birre iscritte e a volte solo una. Sette categorie, al contrario, hanno avuto dalle 50 alle oltre 100 birre iscritte ed erano:

- American Style India Pale Ale**
(di gran lunga la più numerosa)
- South German Style Hefeweizen**
(circa 70 birre iscritte)
- American Style Pale Ale**
- Belgian-Style Witbier**
- Imperial or Double India Pale Ale**
- Wood and Barrel Aged Strong Beer**
- Herb and Spice Beer**

Una lista di stili e macrostili che testimonia di un'evoluzione in due direzioni: da una parte l'ossequio alla dinamica dominante delle birre molto luppolate in stile americano, dall'altra la ricerca di una propria "via alla birra artigianale" con sperimentazioni che possono sfruttare la sterminata (e non ancora del tutto conosciuta) biodiversità del Paese. Questo è un interessante punto di collegamento con il movimento italiano e, andando oltre gli stili più gettonati, ci sono state anche 28 iscrizioni nella categoria Brazilian Beers, l'unica extra BJCP ammessa, e numerose entry nelle Coffee Beers, Cocoa and Chocolate Beers, Field Beers ed Experimental Beers.

Un'altra analogia con l'Italia è che è proprio in queste ardite sperimentazioni che si possono trovare le birre più appaganti, sorprendenti e meglio concepite: se la mia ultima esperienza di giudice a Birra dell'Anno mi ha fatto scontrare con il livello mediamente basso delle Golden Ale e Weizen di casa nostra che ho assaggiato in eliminatoria, al Concorso de Cerveja ho avuto difficoltà nell'individuare un numero adeguato di English IPA e Witbier meritevoli del passaggio alla finale (non era possibile ammettere al turno successivo un numero di birre inferiore a quello stabilito, era invece possibile non assegnare medaglie nelle finali), ho potuto però apprezzare il miglior livello delle Hefeweizen verdeoro rispetto a quelle tricolori ma, soprattutto, ho goduto dei migliori assaggi proprio nelle categorie creative e sperimentali che, in quanto

giudice straniero, ho avuto assegnate in quantità. Per evitare possibili riconoscimenti di birre sperimentali molto caratterizzate da qualche ingrediente o lavorazione, infatti, i giudici brasiliani lavoravano essenzialmente sugli stili classici e internazionali.

Rispetto al nostro Paese, comunque, il movimento craft brasiliano marca anche alcune notevoli differenze, sia in positivo che in negativo:

PRO: i birrifici artigianali partono essenzialmente su dimensioni che per noi sono medio-grandi (difficilmente con un impianto inferiore ai 5-6 hl) e sempre con tap room o locale di mescita, seguendo quindi il modello statunitense

CONTRO: tutti i birrifici, anche i più piccoli, ahimé, pastorizzano: parlando con birrai e appassionati ho notato una certa rassegnazione su questo punto a causa dell'estensione del Paese, del clima e delle condizioni di trasporto e stoccaggio non sempre ottimali

CONTRO: non hanno avuto un Agostino Arioli: le Pils artigianali sono, di fatto, tutte delle International Pilsner o addirittura International Lager con un ridotto contenuto di luppolo, inferiore non solo alle craft italiane ma anche a classici esemplari bavaresi, tradizionalmente meno luppolati di quelli boemi e nord tedeschi. Secondo gli esperti locali, i birrifici temono che una Pils spinta sul gusto amaro non piaccia al pubblico, ma il grande successo delle birre molto luppolate in stile americano testimonia che non è l'amaro che fa paura, forse più lo stereotipo che si è legato al termine Pils a queste latitudini

PRO: c'è un grandissimo entusiasmo e una voglia di fare e sperimentare a tutti i livelli, senza le lotte intestine e le polemiche fine a loro stessi tipiche della Penisola

PRO: le donne sono massicciamente presenti e in posizione chiave nel movimento craft: birraie, docenti, degustatrici, publican, giornaliste, blogger... La Grande Madre e il modello per tutte è Cilene Saorin, Bier-



Non c'è mai abbastanza birra: giudici e staff si godono un fusto aperto e spillato in mezzo alla strada dopo la premiazione...

sommelier e delegata Doemens per Brasile, Spagna e Portogallo, ma tantissime sono le ragazze che si stanno facendo strada con merito. Lo staff organizzativo del Concorso è quasi esclusivamente femminile, qualcosa di veramente impensabile (ma decisamente auspicabile) in Italia.

Tra le birre che mi hanno colpito di più negli assaggi alla cieca svolti durante il concorso ricordo un'American IPA con mele e zenzero e una Wit con menta e passion fruit nella categoria Herb and Spice, una Berliner Weisse con bacche di aracha e una Golden Ale con ananas e menta piperita fresca nella categoria Brazilian Beers e, tra le Coffee Beer, una American Blonde Ale con caffè verde, non tostato, davvero superlativa e lontanissima dalle nostra idea di "birra al caffè" che mi ha ricordato la **Hop Arabica** di **Cerveja Morada**, birra straordinaria che mi aveva conquistato nella mia prima avventura brasiliana nel luglio 2015. Sicuramente più vicina ai nostri canoni e decisamente esplosiva negli aromi di caffè è una birra che ho assaggiato alcuni giorni dopo nel festival susseguente al concorso: la **Cafetina** (termine che in Brasile indica la maitresse di una casa di piacere...), Porter con caffè del birrifico **Landel**.

Proseguendo con gli assaggi "in chiaro" che ho potuto effettuare durante il festival, son rimasto strabiliato dalle creazioni di **Amazon Beer**, un produttore di Belém specializzato nell'utilizzo di bacche, frutti e radici amazzoniche: in particolare la **Forest Bacuri**, ale chiara realizzata con l'omonimo frutto dall'aroma simile alla papaya, la **Red Ale** brassata con la **Pri-prioca**, una radice dalle note erbacee originalissime e, soprattutto, la **Cupulate Porter** con aggiunta di frutti di cupuaçu, un albero imparentato con il cacao e che dona note di cioccolato, pera e ananas, la birra regalava sensazioni boccali davvero seducenti.

Della vasta gamma di **Cerveja Tupiniquim**, produttore di Porto Alegre che ha vinto negli ultimi due anni il titolo di Birrifico dell'Anno grazie all'incetta di medaglie, mi hanno particolarmente colpito la **Poli Mango**, una Double IPA con mango che grazie all'esplosione aromatica del frutto mantiene una notevole freschezza malgrado il 9,5% ABV, la **Saison de Caju**, collaboration con **Stillwater** realizzata con polpa di caju e mango e inoculo di brettanomiceti e la **Ich Bin Ein Berliner cum Maracuja**, collaboration con **Evil Twin** che valorizza il brasilianissimo e prelibato frutto.

In tema di birre di frumento e Berliner Weisse, degne di nota anche la **Kapitan Klaus**, una Hefeweizen prodotta con lievito Trappist da **Weird Barrels**, birrifico di Riberao Preto che gioca molto su un marketing aggressivo d'ispirazione piratesca e una Berliner Weisse con dry hopping di **Way Beer**: in questo caso il gioco era stupefacente perché il profumo agrumato di luppoli di matrice West Coast lasciava spazio, in bocca, a una Berliner ben fatta e in stile, senza nessuna eccessiva aggiunta di amaro.

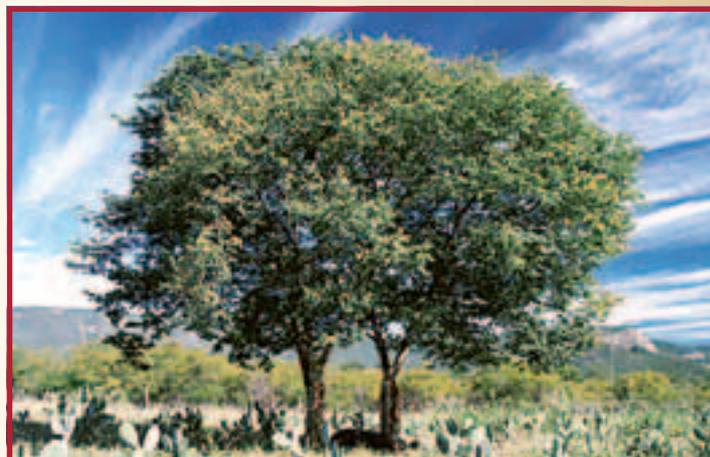
Questo promettente birrifico di Pinhais produce anche la **Amburana Lager**, una Strong Lager ambrata da 8% ABV studiata per valorizzare al massimo il passaggio in botte di amburana e ciò ci porta dunque ad addentrarci nel tema specifico di questo numero.

Una nazione che prende il suo nome da un legno, il Pau Brasil, noto anche come Pernambuco (che ha dato a sua volta il nome a uno Stato brasiliano del Nord Est) o **Caesalpinia echinata**, utilizzato per costruire strumenti musicali e matite di lusso nonché per tingere di rosso i tessuti, non poteva evidentemente non subire la seduzione delle botti.

Già si è visto che le Wood and Barrel Aged Strong Beer sono state la sesta categoria più gettonata nel concorso, ma ho incontrato birre passate in botte anche nelle categorie Brazilian Beers ed Experimental Beers: in quest'ultimo caso il tavolo di cui ero capitano è stato addirittura costretto a penalizzare una buona Imperial Stout da oltre 10% ABV (mascheratissimi, peraltro) che era però esclusivamente caratterizzata dal doppio passaggio in botte, prima di quercia e poi di amburana, e quindi andava iscritta nella categoria destinata alle birre ad alto grado alcolico e passate in botte perché non vi era traccia di altra sperimentazione.

Un elenco degli stili maggiormente oggetto di passaggio in botte risulta abbastanza prevedibile: Imperial Stout, Imperial Porter, English Barley Wine, Scotch Ale, Doppelbock, Belgian Dark Strong Ale... è decisamente più sorprendente scoprire che qualcuno si sia cimentato a produrre una Red Flemish Sour e un Lambic a queste latitudini.

I due coraggiosi birrifici provengono entrambi dal Rio Grande do Sul, lo Stato più meridionale: la **Cervejaria Maniba**, nata nel 2013 a Novo Hamburgo, ha realizzato con la **Red Meth** una "rossa acida fiamminga" veramente in stile e così convincente da conquistare non solo la medaglia d'oro nella sua categoria, in cui ha dovuto cimentarsi contro solo un'altra birra, ma anche il primo posto come **Best in Show**, premio assegnato dai soli giudici stranieri in cui era presente una folta rappresentanza belga-olandese (Carl Kins,



Un albero di Amburana Cearensis

Jos Brouwer, Theo Flissebalje, Luc de Raedemaeker, Jan Lichota ormai bruxellois d'adozione...) di grandi conoscitori dello stile.

Il **Lambic**, chiamato con sprezzo del pericolo **Lakeside Traditional Lambic**, è invece prodotto dalla piccolissima **Cervejaria Farrapos** di Passo Fundo con un procedimento complesso che comprende anche l'inoculo di un ceppo di lieviti selezionati: siamo quindi geograficamente e concettualmente lontani dal Payottenland e il risultato è stato interessante ma piuttosto spigoloso, con note enteriche e canforate importanti, Carl Kins ha però dato al birraio un giudizio incoraggiante sostenendo che si tratta una base promettente su cui lavorare.

Un approfondimento interessante e promettente in una nazione dalla sterminata biodiversità riguarda i tipi di legno utilizzati per le botti: oltre alla classica quercia francese e americana, impiegata sia nuova che dopo passaggio di Bourbon, Rum, Whisky scozzese, vino rosso, Cognac, in Brasile si incontrano infatti moltissime birre maturate in botti di amburana.

L'**Amburana cearensis** è un albero appartenente al genere delle Leguminose e alla famiglia delle Favae che può raggiungere i venti metri d'altezza ed è autoctono in Brasile (in particolare nel Nord Est e negli Stati di San Paolo, Goias e Mato Grosso), Perù, Bolivia, Argentina e Paraguay, la corteccia è usata nella medicina tradizionale come balsamico per le malattie polmonari mentre l'estratto dei semi ha proprietà antinfiammatorie.

Le botti di amburana sono impiegate per l'invecchiamento delle varietà più pregiate di cachaça, a cui donano aromi che sono tradizionalmente descritti come di vaniglia e di frutti a polpa zuccherina. In effetti, nelle birre maturate in questo legno che ho avuto modo di assaggiare ho notato un sentore di vaniglia più complesso e profondo rispetto a quello dato dalle botti di quercia, con l'aggiunta di note oleose e vagamente fumé.

Una spiegazione scientifica di questo effetto può essere trovata in un paper scritto da ricercatori delle facoltà di Chimica e Scienze Alimentari dell'università

brasiliense di Lavras e intitolato *Comparison and Quantification of the Development of Phenolic Compounds during the Aging of Cachaça in Oak (Quercus sp) and Amburana (Amburana cearensis) Barrels.*

In questo studio, il confronto tra la stessa varietà di cachaça messa a maturare un anno nei due diversi tipi di botte mostra che l'amburana trasmette al liquido una quantità leggermente minore di vanillina ma un quantitativo nettamente maggiore di acidi fenolici come l'acido vanillico, che si trova anche nelle radici di angelica, nell'olio di argan e in quello di açai, l'acido siringico e il suo derivato siringaldeide, che dona note affumicate e calde nonché l'acido gallico, che si trova anche in frutti dolci come mango, mora e fragola, nonché nelle olive.

L'**Amburana cearensis** è però una specie vegetale considerata a rischio estinzione, quindi, malgrado il ricco bouquet che può donare a birre e distillati, è bene che non si ecceda nel suo impiego nei prossimi anni.



Botti di amburana in una distilleria di cachaça

Quella che ormai è per me una sorta di seconda patria mi chiama ancora: ad ottobre sarò infatti al Mondial de la Biere a Rio, portando con me tutta la curiosità e le aspettative legate a un grande concorso e a un Paese che diventerà un punto fisso nelle future mappe birrarie del mondo. ■



LEGNO CONTRO LEGNO

(QUALCHE RIFLESSIONE SULL'UTILIZZO INDISCRIMINATO)

a cura di Massimo Faraggi



Per me - come per tanti appassionati - l'uso del legno nella birra ha sempre suscitato curiosità e interesse, e spesso anche piacere ed emozioni nel provarne i risultati in birre commerciali e fatte in casa. Non ho potuto però fare a meno, davanti alla forte crescita di questo trend, di pormi alcuni interrogativi e riflettere su qualche mio dubbio.

La prima e più generale considerazione riguarda il fatto di considerare l'affinamento in legno un valor aggiunto per tutte le birre nelle quali viene impiegato, a prescindere dalle caratteristiche della birra stessa: siamo sicuri che almeno in qualche occasione non sia una scelta fine a sé stessa, magari dettata da ragioni di marketing? Ormai sembra che qualsiasi birrifico con giustificate ambizioni debba prima o poi attrezzare una bottaia più o meno ampia e proporre birre "in legno" fra i suoi prodotti più prestigiosi. Un Barleywine o una Imperial Stout ben riuscita viene quasi automaticamente proposta in versione *barrel aged*: a volte - forse più all'estero che qui da noi - le varianti sono molteplici e da una sola birra nascono una decina di variazioni, pronte a scalare le classifiche di ratebeer e talvolta anche quelle dei listini prezzi.

Non nego di provare a volte con soddisfazione queste varianti, ma in generale sono restio a considerarle per forza "migliori" delle originali. La Xyau-yù "originale", ad esempio, non è affatto inferiore alle pur ottime varianti "legnose" nelle diverse espressioni.

L'idea del "legno è bello" mi ricorda - con le opportune differenze, naturalmente - il mondo enologico anni '80, quando ogni vino che avesse ambizioni doveva essere *barricato*. A questo è seguita una sorta di reazione - i "vini frutto", il legno quasi demonizzato - per poi arrivare ad un giusto equilibrio.

Curioso che mondo delle birre *craft* sotto questo aspetto sembri quindi ingenuamente o consapevolmente arretrato rispetto a quello del vino.

Paradossalmente, ad essere un po' spiazzati sono quei birrifici per i quali il legno è da sempre un elemento tradizionale per tutti i loro prodotti, ovvero i produttori di lambic e di Oud Bruin. Nel loro caso a spendere tempo prezioso in legno (spesso per periodi ben più lunghi, e con maggior cognizione di causa rispetto a tanti prodotti nuovi e trendy) sono tutte le loro birre: la loro produzione "base", da sempre offerta a prezzi "normali" e quindi più bassi rispetto alle versioni speciali della concorrenza. Per rimediare - a parte in qualche caso alzare i prezzi di un po' tutta la gamma - molti di questi produttori hanno provato a introdurre nuove birre a edizione limitata, vintage e simili, offerti a prezzi da amatore; resto convinto comunque che una normalissima - si fa per dire - Drie Fonteinen Gueuze o una Rosé de Gambrinus non abbiano nulla a che invidiare alle birre limited edition.

Ma sono altri gli aspetti su cui mi trovo ad essere maggiormente perplesso: ad esempio, quando vedo evidenziato con particolare enfasi il fatto che la birra sia stata affinata non in una botte qualsiasi, ma in una che in precedenza aveva contenuto un vino o un distillato di particolare nome/pregio. Mi sembra ingenuo (ad esser buoni...) pensare che una botte in cui è maturato un vino eccellente possa rendere altrettanto eccellente la birra con cui verrà riempita. Non è certo stata quella botte ad avere il merito dell'eccellenza di quel vino! Certo non tutte le botti sono eguali, ma a priori è anche possibile che una botte usata per un vino/distillato di minor pregio sia più adatta per qualche motivo alla birra da affinare e dia un risultato migliore.

Altrettanto ingenuo (o markettaro?) pensare che la botte acquisisca valore man mano che sia usata





per anni o decenni. è un processo di scambio, se mi concedete questa semplificazione: il Bourbon o il Whisky acquista le sue qualità maturando nella botte, che alla fine del processo risulta "esausta". Le botti di Bourbon - rigorosamente nuove - dopo i 4 anni in cui hanno ospitato il distillato vengono considerate non più idonee, quasi materiale di scarto; vengono poi spesso usate per l'affinamento del Whisky, e questo soprattutto per motivi pratici ed economici. La recente sperimentazione dell'uso di botti di diversa provenienza per il Whisky è senz'altro molto interessante ma il valore del distillato - qualitativo ed economico - deriva soprattutto nel lungo periodo di affinamento. In un certo senso, il nobile Whisky utilizza per la maturazione ciò che viene scartato dal più plebeo Bourbon! E dopo aver passato altri anni a "lavorare" per il Whisky, la botte finisce per perdere ogni valore tanto da essere usata, ad esempio, come elemento di arredamento da giardino (ci sono ditte specializzate in queste lavorazioni). Forse tutto questo cambierà - o sta già cambiando - proprio per una ulteriore richiesta da birrerie artigianali per i loro prodotti barricati... e così la povera botte dovrà attendere ancora qualche anno per arrivare alla meritata pensione!

Significative a questo proposito, le variazioni *barrel aged* di una ottima birra, la Ola Dubh di Harviestoun, un'evoluzione della loro solida Old Engine Oil. Essa viene proposta nelle versioni 12, 16, 18 years old, a prezzo crescente, ma il riferimento - un po' ambiguo - non è al tempo di affinamento della birra, ma a quello del Whisky da cui proviene la botte utilizzata! In un certo senso la 18 years old dovrebbe avere meno valore, avendo utilizzato una botte più "esausta". O forse il valore sta nel fatto di contenere qualche goccia del distillato più pregiato?

Questo mi porta a sottolineare un altro paradosso. Conosco diverse birre, ad esempio Imperial Stout, affinate in botti di distillati di ogni tipo: grappa, rum, soprattutto Whisky; ne ho apprezzate diverse, sia commerciali/artigianali che homebrewed. Però... prendiamo ad esempio alcune IS, molto caratterizzate e fenoliche - in modo a volte efficace - grazie alla maturazione in botti che hanno contenuto Whisky torbato.

Come sappiamo, il tipico carattere affumicato di questi Whisky non è certo dovuto alla botte, ma al

malto utilizzato. è quindi la botte ad aver "ricevuto", in maniera del tutto accidentale, il carattere del distillato, "girandolo" poi alla birra. Ma a questo punto, non si otterrebbe un risultato equivalente aggiungendo una piccola quantità di Whisky torbato alla birra - con eventuale affinamento in una botte neutra, se proprio vogliamo? Possiamo pensare che le cose non siano così semplici, ma nella sostanza non credo di essere lontano dal vero. Non penso che questo uso delle botti sia effettuato in modo consapevole per aggirare il divieto di aggiungere alcool alla birra finita, ma alla fin fine il risultato (o uno dei risultati) è quello. Concettualmente non saremmo molto lontani dai deprecati mix alla Desperados, anche se in realtà le intenzioni - e i risultati - sono per fortuna diversi.

Gli *homebrewers* dal canto loro non hanno problemi né di divieti né di pregiudizi, e oltre a sperimentare con le botti non disdegnano l'uso di *chips* (me compreso). Anche qui però ho le stesse perplessità - più filosofiche che pratiche - riguardo alla prassi di mettere in infusione i chips o i cubi di legno in distillati prima di utilizzarli. In questo caso il metodo è utile anche per sanitizzare il legno, che inoltre assorbirà parte del distillato stesso; al tempo stesso l'alcool del distillato comincerà a estrarre aromi dal legno. Possiamo poi scegliere di aggiungere alla birra solo i chips, oppure anche parte del distillato stesso: in entrambi i casi possiamo riproporre le considerazioni di cui sopra riguardo ai mix distillati-birra.

E pensiamo poi a quando mettiamo preventivamente in infusione i chips o i cubi di legno nel bourbon. Bourbon e Tennessee Whisky utilizzano maturazioni non troppo lunghe in botti di rovere nuove e molto caratterizzanti: ha senso aggiungere questa sorta di "estratto di rovere" al rovere? O usarlo per estrarre altro rovere? Il dubbio mi rimane, al di là del risultato che può anche essere buono, intendiamoci.

Mi rendo conto di aver semplificato molti concetti nell'espone queste mie perplessità, e che certi aspetti che ho trattato superficialmente andrebbero approfonditi. È anche questo lo scopo del mio contributo: stimolare qualche riflessione e discussione, senza per questo voler in alcun modo sminuire il lavoro di tanti birrai che con passione e competenza si cimentano in questo campo con ottimi risultati. ■

L'USO DEI TRUCIOLI DI LEGNO (OAK CHIPS) IN HOMEBREWING, UN APPROFONDIMENTO PRATICO

a cura di Massimo Faraggi



I chips utilizzati

Birra nel legno o legno nella birra? La seconda ipotesi farà forse inorridire molti, ma credo che un homebrewer possa approfittare della sua "libertà" senza farsi condizionare da pregiudizi e guardare con mente aperta al risultato. Certo bisogna soprattutto tener conto dello scopo per cui si voglia affinare la birra nel/col legno: se fra gli intenti c'è ad esempio quello di "infettare" la birra per conferire anche un tocco di acidità, un carattere vinoso - che magari derivi anche dal contenuto precedente della botte, è naturale che si vada a scegliere la botte (anzi, *quella* botte). Ma se principalmente desideriamo conferire aromi e sensazioni derivate strettamente dal legno stesso (un tocco di vaniglia o di speziato in una Imperial Stout) la scelta di usare chips di legno può dare risultati comparabili. Certo, non vanno trascurati gli effetti dell'ossidazione, anzi dell'interazione fra i vari elementi (birra, alcool, ossigeno, legno): c'è però da dire che l'ossidazione può essere ottenuta con altri mezzi che non siano la porosità del legno: tanto più che i piccoli volumi di homebrewing e soprattutto l'uso della plastica - o anche di chiusure e guarnizioni di materiali non del tutto impermeabili all'ossigeno - comportano livelli di ossidazione ben maggiori rispetto all'affinamento di botti di medie e grandi dimensioni.

Insomma l'argomento è complesso e difficile da chiarire e prevedere scientificamente, ma all'atto pratico l'uso dei trucioli è efficace, e per un homebrewer in

questi casi la strada è segnata: provare, sperimentare e trarre le conclusioni.

Dopo un uso molto sporadico dei chips ho quindi voluto verificarne l'effetto con maggior attenzione, e per poter effettuare le opportune varianti senza pregiudicare preziose cotte ho messo in atto un piccolo esperimento per determinare effetti e intensità a vari dosaggi e tempi di contatto, impiegando piccoli campioni di birra.

La base usata è stata un blend di una belgian Strong Ale dal 9% alcool (senza difetti, ma di cui non ero particolarmente soddisfatto) on un 20% di una Black IPA non entusiasmante che conferisse comunque un po' più di carattere al mix. Una sorta di Strong Ale da circa 8% alcool.

Ho diviso il blend in 5 campioni da 225 ml in altrettanti vasetti tipo "Bormioli", inserendovi in una bustina



Il test dei campioni

per infusi due diversi dosaggi di trucioli. Questi sono stati preventivamente sanitizzati a vapore, ponendoli su un colino appoggiato ad un pentolino di acqua in ebollizione



I chips utilizzati per il barleywine



Sanitizzazione

Il quinto campione era di controllo, per poter comparare la birra senza aggiunta di chips ma che abbia subito gli stessi "trattamenti" (travasi)

I chips utilizzati sono stati acquistati da una ditta scozzese, specializzata nel "riciclare" botti in cui è stato affinato il Whisky (zona Lowlands). Sono in pratica i residui di lavorazioni fatte per adattare vecchie botti ad altri usi (tavoli, arredamento da giardino etc) e non sono vendute specificatamente per homebrewing ma per "aromatizzare" i barbecue. Non essendo di "legno nuovo" il relativo dosaggio può essere maggiorato rispetto ai chips in vendita nei negozi per birra fatta in casa

Per due campioni le bustine con i chips sono state rimosse dopo 2 settimane, e i relativi vasetti richiusi; dopo la rimozione dei chips dagli altri due campioni (6 settimane dopo), ho aspettato altri tre mesi per un assaggio parallelo, in modo da valutare gli effetti ad una certa distanza di tempo.

Campione	Quantità	Tempo
1	7 gr/lit	2 settimane
2	7 gr/lit	2 mesi
3	15 gr/lit	2 settimane
4	15 gr/lit	2 mesi

Il Campione 1 (quello con minor dosaggio e tempo di permanenza) non riscontrava aromi specifici spic-



Inserimento dell'hop bag con i trucioli

cati riconducibili in qualche modo al legno: l'effetto in questo senso è stato piuttosto blando. Da notare tuttavia come la birra risultasse più morbida e bilanciata - e in definitiva, migliore - rispetto al campione di riferimento. Un risultato quindi interessante anche se da prendere con prudenza vista la qualità accettabile ma non esaltante della birra base.

Aumentando il tempo (campione n.2) oppure la dose (campione n.3) emerge una certa nota "legnosa" - difficile da descrivere diversamente, comunque né acida né "muffosa"; una nota ben avvertibile e nel complesso positiva. Anche se si tratta di un giudizio soggettivo, l'effetto è stato senz'altro interessante. Il campione n.4 si allineava in sostanza con il n.2 e n.3: questo è un po' inaspettato perché in questo caso né l'aumento del dosaggio né quello del tempo hanno avuto effetti avvertibili, al contrario di quanto avvenuto confrontando n.1 con n.2 o n.1 con n.3.



Barleywine pronto per affinamento

Basandomi sui risultati dell'esperimento, ho provato quindi a "truciolare" una parte di un barleywine prodotto successivamente. Ho scelto un dosaggio intermedio fra quello basso e alto (12 gr/litro) e un tempo di permanenza prolungato (due mesi) Ho trasferito quindi 2,5 litri di birra in un vaso Bormioli, e dopo aver sanitzizzato a vapore i trucioli e l'hop-bag, ho inserito il tutto nel vaso con un peso.

Dopo tre mesi ho rimosso i trucioli e imbottigliato. Non ho riscontrato variazioni né nell'attenuazione né riguardo alla limpidezza; sono naturalmente avvenute variazioni organolettiche che mi riservo di valutare più attentamente dopo qualche altro mese di maturazione in bottiglia

CUCINARE CON LA BIRRA ARTIGIANALE

a cura di Daniela Riccardi



LA RICETTA DEL MESE:

Baccalà ed alici nel mare acido

Prendete dei filetti di baccalà e metteteli in ammollo per un paio di giorni, cambiando spesso l'acqua.

Pulite circa 200 gr di alici fresche, deliscate e ponetele in freezer per due giorni.

Preparate il baccalà ammollato, privato della pelle, tagliatelo a pezzetti, ponetelo in un tegame, copritelo con la birra (consiglio la Yellow Doctor del Birrifico Black Barrel) e aggiungete 30 ml di latte e sale q.b.

Cucinatelo per circa 40 minuti a fuoco lento.

Una volta raffreddato passatelo al minipimer versando olio di oliva a filo e aggiungete a crudo due cucchiaini di birra, poi ponete in frigo.

Nel frattempo preparate un trito con abbondante prezzemolo, aglio, olio, sale e due cucchiaini di Rodenbach Gran Cru.

Ponete le alici scongelate nel trito e coprite il tutto con la birra. Mettete a marinare le alici in frigo per due-tre giorni.

Cucinate dei cavoli cinesi, si possono reperire facilmente nei grandi supermercati, saltati in padella con olio q.b. e semi di sesamo (a piacere).

Con l'aiuto di una formina preparate un tortino di baccalà, sopra il quale dovrete porre un cucchiaino di cavoli e le alici marinate a finire.

Servitelo accompagnato da caldi crostini di pane, è interessante il contrasto del caldo del pane con il resto. Si consiglia l'abbinamento con la Yellow Dottor.





MON CHERIE al cioccolato, ciliegie e Kriek Boon

Ingredienti per la pasta: 150 gr burro, 150 gr zucchero, 1 bustina zucchero vanillinato, 4 tuorli, sale, 150 gr cioccolato fondente, 250 gr farina bianca, 1 bustina lievito per dolci, 5 cucchiaini birra KRIEK, 4 albumi montati a neve

Ingredienti per la farcitura: 500 gr di cioccolato fondente, 200 gr ciliegie denocciolate (surgelate), marmellata di amarene.

Lavorate in sequenza il burro a crema, insieme allo zucchero vanillinato, i tuorli e il sale. Unite il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria, la farina, il lievito e la birra, ottenendo una pasta di consistenza molto morbida. Incorporate per ultimo i bianchi montati a neve.

Foderate con carta da forno una teglia apribile e ponete in forno ventilato, preriscaldato a 160°, per circa 60 minuti. Lasciate raffreddare la torta.

Nel frattempo sciogliete la marmellata insieme alle ciliegie in una ciotola e aggiungete la Kriek.

Tagliate la torta in tre dischi e alternate con la farcitura alle ciliegie.

Preparate una glassa al cioccolato sciogliendo 500 gr di cioccolata fondente a bagnomaria insieme a 150 gr di burro e ricoprite la torta con la glassa.

Ottima da abbinare sia con una Kriek che con una Stout.



CHI BEVE BIRRA CAMPA CENT'ANNI!

Appunti di pubblicità birraria negli anni trenta Il caso de «Il Resegone» (1930-1931)

a cura di Daniele Cogliati



Chi beve birra, **campa cent'anni!**, è un motto che non passa mai di moda. Recentemente il Birrifico Lambrate ha festeggiato il ventennale di attività al suono di questo slogan, ma la sua formulazione originaria risale a quasi novant'anni fa. Era il 1929 e l'Unione degli industriali della birra, antenata di Assobirra, lanciava la sua prima campagna collettiva per far fronte a una serie di provvedimenti legislativi che nel corso del decennio precedente avevano moltiplicato le tasse sulla produzione dell'amata bevanda. Il format originale recitava: «Bebetela durante i pasti. Facilmente digeribile, contenente sostanze toniche e nutrienti, la birra è indicata durante i pasti, anche

per le donne, vecchi e bambini. Assicura sonni tranquilli e umore lieto».¹

Di seguito troverete alcuni appunti sulla declinazione di questa campagna nel *Resegone*, un settimanale locale di Lecco e del territorio lecchese. La ricerca è limitata agli anni 1930-1931. Noteremo come certe tematiche oggetto delle inserzioni siano ancora attuali, al netto di alcuni elementi oggi non più consentiti – come l'incitamento al consumo di alcol tra i minorenni.

I primi vent'anni del Novecento avevano visto un grande sviluppo industriale nel settore brassicolo, unito a una diminuzione nel numero dei birrifici e a una concentrazione della capacità produttiva nelle mani di pochi attori (da 95 fabbriche nel 1900 si scese a 62 nel 1920). L'industria della birra italiana dipendeva fortemente dall'estero per gli approvvigionamenti delle materie prime e l'importazione era agevolata da una politica di governo tendenzialmente liberista. La situazione mutò drammaticamente con la prima guerra mondiale e il conseguente crollo delle importazioni, parzialmente arginato dall'annessione di Trento e Trieste che all'epoca ospitavano da sole 8 birrifici, tra cui Forst e Dreher. Nel decennio 1920-1930 i consumi calarono ulteriormente, mentre i prezzi al consumo aumentarono. Nel 1930, *annus horribilis*, la produzione toccò i 672.000 hl, ma gli italiani consumavano in media un solo litro di birra l'anno a testa. Per tentare di calmierare i prezzi a partire dal 1926 gli industriali si autoregolamentarono istituendo il *Patto di rispetto della clientela*. La prima conseguenza di questa strategia fu la chiusura di alcune piccole fabbriche e la progressiva concentrazione delle produzioni. Tra il 1923 e il 1935 il numero degli stabilimenti scese da 85 a 38, sia a causa di cessazioni definitive che di assorbimenti e fusioni.²

Gli anni Venti furono dunque un periodo concitato per la birra italiana: scorrendo l'archivio storico della Camera dei deputati si nota che i provvedimenti riguardanti la produzione di birra furono molti rispetto ai decenni precedenti e quasi sempre riguardarono questioni fiscali.³ Citiamo

1 < <http://www.assobirra.it/press/?p=22> > (consultato: maggio 2016).

2 < <http://www.assobirra.it/press/?p=22> > (consultato: maggio 2016).

3 < <http://storia.camera.it/#nav> > (consultato: maggio 2016); XXV Legislatura del Regno d'Italia: Conversione in legge del Regio Decreto 24 novembre 1919 n. 2165 riguardante l'istituzione di un'imposta di consumi su tessuti di lusso e sui guanti e l'aumento dell'imposta di fabbricazione sulla birra e del diritto doganale di statistica (iniziativa Governativa) -C.167, 18 dicembre 1919; XXVI Legislatura del Regno d'Italia: Conversione in legge del R.D. 21 agosto 1921, n. 1165 concernente provvedimenti sulle imposte di fabbricazione degli spiriti della birra e dell'acido acetico (iniziativa Governativa) -C.1025, 22 novembre 1921; XXVI Legislatura del Regno d'Italia: Conversione in legge del R.D. 24 novembre 1919 n. 2165, riguardante l'istituzione di un'imposta di consumo sui tessuti di lusso e sui guanti, provvedimenti relativi alla imposta di fabbricazione sulla birra e l'aumento del diritto doganale di statistica (iniziativa Governativa) -C.1071,

UN INVITO CHE È UN OMAGGIO



Nell'invito che l'amieizia vi porge, è un omaggio al vostro miglior senso di vita. Accettatelo per la vostra gioia e per la vostra salute. Attingete ristoro e refrigerio alla birra, la bionda spumosa bevanda che dà letizia allo spirito e ridesta le forze. Gustosa ed igienica, la birra è veramente preziosa d'estate perché leggera, tonica, digestiva e altamente nutriente. Dissotstatevi sempre con birra italiana, fresca ma non gelata. L'aroma squisito e lo scarso contenuto di alcool ne fanno la bevanda più gradita e salutare.



ITALIANI BEVETE BIRRA ITALIANA

CHI BEVE BIRRA CAMPA CENT'ANNI



Ma qui il focus è proprio su gustare un bicchiere di birra italiana. Così il birroccello come la birra vi sembreranno più buoni. La birra è una bevanda squisita che dà novità di sapore ad ogni piatto. Contiene poco alcool e molte sostanze preziose all'organismo. Rende facile la digestione e dolce il riposo.

ad esempio il D.M. 8 lug. 1924, *T.U. delle disposizioni di carattere legislativo in vigore per l'imposta di fabbricazione della birra*, convertito in legge nella *Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia*⁴: «Art. 1. | (Art. 2 della legge 3 luglio 1864, n. 1827 ; art. 5 della tabella annessa al R. decreto 22 novembre 1891, n. 635, convalidato dalla legge 24 dicembre detto anno, n. 696 : art. 7 del R. decreto 21 agosto 1921, n. 1165). | È stabilita a favore dello Stato un'imposta sulla fabbricazione della birra nella misura di L. 4 per ettolitro e per ogni grado di forza misurato col saccarometro centesimale alla temperatura di gradi 17.50 del termometro centigrado. Agli effetti della liquidazione dell'imposta il limite massimo dei gradi saccarometrici è fissato a gradi 16 ed il limite minimo a gradi 10».⁵ Nel 1925 vennero in-

trodotte leggi protezionistiche e un'accisa straordinaria di 40 lire per hl. Inoltre per vendere al dettaglio nei bar, nelle trattorie e nelle birrerie, gli operatori del settore dovettero dotarsi di una licenza apposita per prodotti a bassa gradazione alcolica.⁶ Sempre nel 1925 lo Stato ristabilì il dazio addizionale governativo sulle bevande vinose e alcoliche tramite l'istituzione di un'addizionale governativa (r. decr. legge 13 febbraio 1925, n. 117).⁷ Dalla metà del decennio infuriò anche la Battaglia del grano, che mirava all'autarchia e rendere autosufficiente il paese per quanto riguardava la produzione di frumento, riducendo drasticamente le importazioni e facendo aumentare la produzione interna. Se ne occupò direttamente il Comitato permanente del grano presieduto da Mussolini in persona, che ripristinò i dazi doganali della tariffa generale sul frumento, sui cereali minori e sui prodotti derivati (d.l. 1229 del 26 luglio 1925).⁸ Nel 1927 venne approvata la cosiddetta Legge Marescalchi, che obbligava a utilizzare almeno il 15% di riso nella produzione della birra.⁹

22 novembre 1921; XXVII Legislatura del Regno di Sardegna: Conversione in legge del R.D.L. 24 settembre 1928, n. 2112, che modifica le aliquote dell'addizionale governativa al dazio consumo sulle bevande vinose ed alcoliche e sulla birra -C.2194, 19 novembre 1928; XXVIII Legislatura del Regno d'Italia: Conversione in legge del r.d.l. 11 luglio 1931, n. 891, concernente la soppressione dell'addizionale governativo sulle bevande vinose ed alcoliche e sulla birra e altri provvedimenti relativi all'imposte di consumo e alla tassa di scambio (iniziativa Governativa) -C.1062, 9 ottobre 1931; XXVIII Legislatura del Regno d'Italia: Conversione in legge del R.D.L. 21 dicembre 1931, n. 1672, che aumenta l'aliquota dell'imposta di fabbricazione sulla birra (iniziativa Governativa) - C.1234.

4 *G.U. del Regno d'Italia. Parte prima*, anno 55, n. 195 (20 ago. 1924), pp. 2895-2899 < <http://augusto.agid.gov.it> > (consultato: maggio 2016).

5 < <http://augusto.agid.gov.it/#giorno=20& mese=08&anno=1924> > (consultato: maggio 2016).

6 < <http://www.assobirra.it/press/?p=22> > (consultato: maggio 2016).

7 < [http://www.treccani.it/enciclopedia/dazio-e-dogana_\(Enciclopedia-Italiana\)/>](http://www.treccani.it/enciclopedia/dazio-e-dogana_(Enciclopedia-Italiana)/>) (consultato: maggio 2016).

8 < https://it.wikipedia.org/wiki/Battaglia_del_grano > (consultato: maggio 2016).

9 < http://www.baladin.it/sites/default/files/Studio_dell_evoluzione_di_birra_barley_wine_%20mediante_naso_e_lingua_elettronica.pdf > (consultato: maggio 2016).

Come detto, in questo clima sfavorevole nacque la campagna collettiva «Chi beve birra campa cent'anni!». Lo stile linguistico era in linea con i tempi e ricordava da vicino quello delle scritte murali tanto diffuse durante il Ventennio, specie per una certa retorica "causa-effetto" tipica di quegli anni. Fondamentale era l'immediatezza comunicativa dello slogan, che si adattava perfettamente allo strumento dell'inserzione pubblicitaria. Per quanto riguarda il caso specifico del *Resegone*, l'impostazione grafica è altrettanto semplice e immediata, adatta ad essere riprodotta in bianco e nero su carta di bassa qualità. In calce alle prime inserzioni del 1930 compare sempre una piccola immagine di un vecchio che, schiumoso bicchiere alla mano, istruisce un bambino sulle qualità della birra. La gestione pubblicitaria lecchese era affidata alla ERVA (Società anonima italiana di pubblicità di N. Caimi & C. sede sociale di via Cerva, 40, Milano).

Ho scelto solamente quattro pubblicità particolarmente significative prese dal biennio 1930-1931. Un'analisi su un lasso temporale così ristretto non può avere pretesa di essere significativa e non si possono fare generalizzazioni. Nel 1930 le inserzioni cominciano a fine giugno.

Da subito vengono enucleati alcuni argomenti su cui la campagna punterà decisamente: l'incitamento a bere un prodotto italiano, il potere rinfrescante della bevanda, l'attenzione alla temperatura di servizio che non deve essere troppo bassa, l'elogio delle proprietà nutrizionali. La prima didascalia (1) recita infatti: «Che piacere, dopo una estenuante fatica, rinfrescarsi con una buona tazza di birra

italiana. Servita fresca, ma non gelata, trasparente, spumosa e aromatica, dà refrigerio e nuovo vigore».¹⁰ Di nuovo le qualità rinvigorenti vengono evocate in (2), insieme al potere conviviale di qualche bicchiere e all'invito a consumare solo birra italiana: «Nell'invito che l'amicizia vi porge, è un omaggio al vostro miglior senso di vita. Accettatelo per la vostra gioia e la vostra salute. Attingete ristoro e refrigerio alla birra, la bionda spumosa bevanda che dà letizia allo spirito e ridesta le forze. Gustosa ed igienica, la birra è veramente preziosa d'estate perché leggera, tonica, digestiva, altamente nutriente. Dissetatevi sempre con la birra italiana, fresca ma non gelata. L'aroma squisito e lo scarso contenuto in alcool ne fanno la bevanda più gradita e salutare».¹¹ Frequente è anche il richiamo al basso contenuto alcolico e quindi alla possibilità di berne in abbondanza (aspetto che oggi non viene più messo in risalto nelle pubblicità di alcolici) e l'attenzione alla temperatura di servizio (altro punto su cui per decenni l'industria ha spinto in direzione contraria). Lo stile di birra che viene pubblicizzato non è definito chiaramente: qui si parla di "bionda", ma anche quando genericamente viene usato il termine "birra" è evidente tanto dalle immagini quanto dalle didascalie che ci si riferisca a birre chiare a basso contenuto alcolico.

A partire dal dicembre 1930 e per buona parte del 1931 la campagna pubblicitaria prende una deriva diversa e introduce gli abbinamenti col cibo. Sparisce il logo con il vecchio e il bambino mentre rimane lo slogan «Chi beve birra campa cent'anni». Gli argomenti su cui fanno leva gli inserzionisti rimangono costanti, con un accento particolare sulla genuinità, la digeribilità e le qualità nutrizionali della bevanda. Il tema degli abbinamenti gastronomici è significativo e prefigura un aspetto in realtà trascurato o ridotto a stereotipi nei decenni seguenti, dal binomio pizza e birra, alla frittata di cipolle con "famigliare" gelata di fantozziana memoria. Nel numero di Natale 1930 (3) si legge: «Dopo il formaggio provate a gustare un bicchiere di birra italiana. Così il formaggio come la birra vi sembreranno più buoni. La birra è una bevanda squisita che dà novità di sapore ad ogni piatto. Contiene poco alcool e molte sostanze preziose all'organismo. Rende facile la digestione e dolce il riposo».¹² Pochi giorni dopo (4): «Anche il salume come ogni antipasto, acquista nuovo sapore se accompagnato con un buon bicchiere di birra italiana. Ricordatevi del classico wurstel con birra, dei popoli nordici. I componenti amari ed aromatici della birra italiana si amalgamano così bene con la carne grassa e saporita del salame in genere da recare nuovo piacere al palato e utilità allo stomaco. Provate!» In calce all'inserzione il lettore trova l'indirizzo per richiedere gratuitamente uno speciale ricettario alla società pubblicitaria N. Caimi & C. sede sociale di via Cerva.¹³

Trovo che queste inserzioni siano interessanti perché raccontano una piccola storia birraria di quasi un secolo fa, mostrando attraverso quali immagini venisse diffuso il prodotto-birra nell'Italia fascista. Curioso come alcune tematiche – temperatura di servizio, qualità nutrizionali, abbinamenti – siano rimaste sopite per decenni per poi venir riscoperte con il fenomeno artigianale.



10 *Il resegone*, a. 49, n. 2512 (20-21 giu. 1930), p. 4.

11 *Il resegone*, a. 49, n. 2515 (11-12 lug. 1930), p. 4.

12 *Il resegone*, a. 49, n. 2537 (24-25 dic. 1930), p. 4.

13 *Il resegone*, a. 50, n. 2542 (30-31 gen. 1931), p. 2.

DIARIO DI VIAGGIO AD INGOLSTADT

I 500 ANNI DEL REINHEITSGEBOT

a cura di Marco Valenti



Ingolstadt, 1516. Il costante consumo di frumento e segale da parte di birrai e panettieri, stava portando ad un eccessivo aumento nel prezzo di questi due cereali e, di conseguenza, del pane. Per questo motivo, il duca Guglielmo IV di Baviera decise di promulgare, il 23 di Aprile del 1516, il **Reinheitsgebot** (o Editto della Purezza), affinché i birrai si limitassero a produrre la birra con l'orzo e lasciassero gli altri cereali ai panettieri. Per completare comunque la regolamentazione del prodotto "birra", l'Editto prevedeva che, oltre all'orzo, la birra si dovesse produrre soltanto con l'acqua e il luppolo (l'esistenza dei lieviti venne scoperta soltanto nel 1800 grazie al francese Louis Pasteur).

Nacque così quella che si può considerare la prima normativa sulla qualità alimentare emanata in Europa e, forse, nel Mondo. Oggi il **Reinheitsgebot** non è più in vigore, ma la **Vorläufiges deutsches Biergesetz** (Legge provvisoria sulla birra tedesca) poco differisce dall'Editto del 1516 ed i mastri birrai tedeschi continuano a "brassare" birra usando soltanto acqua, luppolo, lievito e malto d'orzo (oltre al frumento per le Weiss), con pochissime eccezioni.

500 anni dopo, la cittadina bavarese di Ingolstadt ha pensato bene di festeggiare l'anniversario dell'evento con una "tre giorni" (22-23-24 Aprile 2016) all'insegna della musica medievale, della gastronomia bavarese e – naturalmente – della birra tedesca. A sottolineare l'importanza dell'evento, la presenza della Cancelliera tedesca Angela Merkel all'inaugurazione.

Potevamo mancare noi Beerbantelli ad un evento di questa portata? Naturalmente no, e così abbiamo organizzato – con un buon anticipo, per poter trovare un albergo a prezzi ragionevoli – due "macchinate" e in 6 siamo partiti alla volta di Ingolstadt.

Dopo circa 7 ore di viaggio da Milano, siamo giunti nella cittadina bavarese nel primo pomeriggio di Sabato 23 Aprile; ci siamo subito recati in centro e, dopo aver superato il **Neues Schloss** (il Castello Nuovo, del 1418) abbiamo inforcato la centrale **Ludwigstrasse**. Ma, stranamente, non c'era alcun cenno di festa, né tantomeno di birrifici che spillavano il loro **flüssiges Brot** (pane liquido, come i tedeschi chiamavano la birra).

Dopo aver girovagato un po' a vuoto per la strada principale, popolata soltanto da qualche sparuto gruppo di "indigeni" indaffarati nelle ordinarie vicende di un nuvoloso e freddo Sabato pomeriggio, e alquanto perplessi e preoccupati, ad un certo punto abbiamo preso una svolta e ci siamo diretti verso la vicina **Kanalstrasse**... ed è così che siamo stati magicamente catapultati in mezzo ad un villaggio medievale, popolato da menestrelli, maschere, musicanti, tanto buon cibo bavarese e, naturalmente, fiumi di birra!

La ricorrenza si svolgeva nella **Hohe-Schul-Strasse** e nelle strade adiacenti, la **Dollstrasse** e la **Kanalstrasse**,





appunto, oltre che nella *Fasshalle*, una suggestiva *hall* di origine cinquecentesca piena di tavoli e panche per poter godere in santa pace di quanto la festa offriva. Invero, di tavoli e panche

tutta la zona dei festeggiamenti ne era piena, a tal punto che – complice anche il tempo non proprio clemente – non abbiamo mai fatto alcuna fatica a trovare posti a sedere.

Proprio all'entrata della *Fasshalle* si trova la fontanella commemorativa dell'Editto della Purezza del 1516 e che, durante i 3 giorni di festeggiamenti, ogni tanto – a sorpresa – spillava una *pils* di uno dei tanti birrifici della zona.

Quel che restava del Sabato lo abbiamo trascorso nelle zone dei festeggiamenti. Riempiti i calici commemorativi (rigorosamente in terracotta!) e scelto qualche delizioso piatto locale, ci dedicavamo ad assistere ai tanti e svariati spettacoli che, per tutti e tre i giorni, dalle 10:00 alle 22:00, hanno allietato gli avventori nei vari punti preposti (tra i quali: un palco nella *Hohe-Schul-Strasse*, la *Fasshalle* e un palchetto nella *Kanalstrasse*): tantissimi interpreti di ottima musica medievale e celtica, tutti rigorosamente in abiti d'epoca. Abbiamo avuto il piacere di ascoltare, tra gli altri: i *Platerspil* (musica medievale), gli *Zackenflanke*, gli *Spielleut Brodunitas* e i mitici *Furunkulus* (tutti interpreti di musica celtica), oltre al "menestrello" Peter von der Herrenwiese, spesso e volentieri accompagnati dalle danzatrici di *Anima Sana*.

La gastronomia tedesca era ben rappresentata da bancarelle che offrivano prelibatezze varie: tanti tipi di piatti a base di maiale (würstel di vario tipo, porchetta, gnocchetti di patate con salsiccia e crauti), un tradizionale e gustoso piatto di pesce cotto direttamente sulla brace (lo *Steckerlfisch*: coregoni, sgombri o trote, a piacimento) e servito con brezel, dolci vari - in particolare crostate di frutta e cheesecake, ecc...

Ma sicuramente il pezzo forte lo rappresentavano le ottime birre bavaresi proposte da una serie di birrifici locali. Il primo approccio lo abbiamo avuto con 3 ottime lager scure: la *Jubiläums-Sud*, una *zwickel* del birrificio *Herrnbräu Bürgerliches Brauhaus* (fondato nel XVII secolo dalla fusione di diverse birrerie di Ingolstadt); la *Graf Toerring Schwarzbier Premium Dunkel* del birrificio *Hofbrauhaus Freising*; e la *1516 Jubiläum* del birrificio *Nordbräu Ingolstadt*, creata apposta per l'occasione. Inoltre, abbiamo assaggiato l'ottima *Hell* che il birrificio *Herrnbräu* produce per i commensali della *Gasthaus Daniel* (un ex birrificio del 1471, che offre ospitalità e piatti della cucina bavarese).

Domenica 24 è iniziata all'insegna del turismo: la visita di Ingolstadt è partita dal *Neues Schloss* e dal vicino Danubio; poi, percorrendo la *Ludwigstrasse*,

siamo arrivati alla Cattedrale, la *Liebfrauenmünster*, del 1425 ed in stile gotico, con belle vetrate di Hans Mielich del 1560. Dopo pochi passi siamo arrivati alla *Kreuztor*, la più bella porta di accesso alla cittadina, del 1385; e non potevamo che concludere il nostro giro nell'affascinante *Asamkirche Maria de Victoria*, una chiesa barocca con soffitto a *trompe l'oeil* che è anche il più grande affresco su superficie piana del Mondo.

A questo punto si avvicinava il mezzogiorno, ed "un certo languorino" (oltre che la gola secca) si facevano sentire. Inevitabile pertanto dirigersi verso la *Hohe-Schul-Strasse* dove, sempre accompagnati dalla musica medievale, andavano avanti i festeggiamenti. Giusto in tempo per seguire la rievocazione della proclamazione dell'Editto della Purezza (in chiave goliardica ma con abiti d'epoca). Con tanto di maxibevuta finale da parte del banditore! Il tutto sotto un'inaspettata (per noi) nevicata primaverile!!

La giornata era fortunatamente ancora lunga, per cui abbiamo avuto tempo (e modo) di "approfondire" la conoscenza delle birre locali. Per iniziare a "riscaldarci", abbiamo sorseggiato una *Huber Weisses Spezial* del birrificio *Hofbrauhaus Freising*, per poi passare alla *Barock Dunkel* del birrificio *Weltenburger Kloster* di Kelheim, all'ottima *Black Bull Bock* del giovane ma promettente birrificio *Bavarian Bully Brewing Company* di Ingolstadt, per poi approdare a due sorprendenti birre: una *Honigbier* (birra al miele) bavarese e una *Kirschbier* (birra alle ciliegie) di Berlino veramente molto buone ed equilibrate (purtroppo, le differenze linguistiche non ci hanno permesso di capire il nome dei produttori, ma è una lacuna che dobbiamo colmare, perché vale la pena di recuperare queste due chicche).

La giornata non poteva che concludersi davanti ad un buonissimo arrosto di maiale presso la *Gasthaus Daniel* sorseggiando la *pils* e la *dunkels* della casa.

Lunedì 25, mentre Ingolstadt riprendeva la sua frenetica attività quotidiana, siamo rientrati con calma a Milano, non senza prima aver "svuotato" gli scaffali "birrari" di un supermercato locale: in nessun posto al Mondo si riesce a comprare tanta ottima birra a quei prezzi! La tormenta di neve che ci ha accompagnato da Ingolstadt fino al Brennero è stata – alla fine – soltanto un dettaglio di una festa molto "bavarese" e, senza alcun dubbio, affascinante. Prosit!



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: forticarlo1982@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>

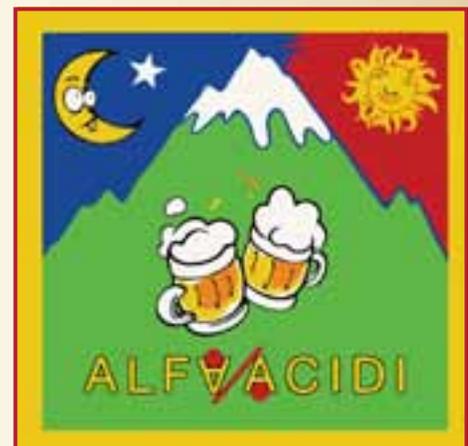
ALFA ACIDI

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>



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 seconda parte del 2016 al momento di andare in stampa (Agosto 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

SETTEMBRE	6	MoBI Beer Sharing - Red Bear Pub (Marghera)
OTTOBRE	2	Corso per homebrewers a Novara
OTTOBRE	15	Corso per homebrewers a Quinto Vicentino (VI)
OTTOBRE	15	Corso per homebrewers a Nembro (BG)
OTTOBRE	24	Corso Degustazione Birra Primo Livello a Milano (Birrificio La Ribalta)
NOVEMBRE	26	Corso per homebrewers a Monza

CAMPIONATO ITALIANO HOMEBREWING 2016

Concorsi homebrewing, 10 Tappe da gennaio a dicembre 2016

GENNAIO	31	Monza - Stile: birre con altri cereali o con mosto d'uva
MARZO	6	Quinto Vicentino (VI) - Stile: libero
APRILE	17	Puglia - Stili "Italiani"
MAGGIO	15	Nembro (BG) - Birre "estive"
GIUGNO	12	Massarosa (LU) - Stili USA e inglesi
GIUGNO	18	Sardegna - Stile: libero
LUGLIO	16	Piozzo (CN) - "La Guerra dei Cloni"
SETTEMBRE	11	Buonconvento (SI) - Stili belgi
OTTOBRE	23	Sicilia - Stile: libero
NOVEMBRE	27	Nembro (BG) - Stile: birre di Natale



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/>