

extraomnes



SCHIGI: EXTRAOMNES FIRST!

VIAGGIANDO COL BOCCALE
DEGUSTIAMO LE LAGER ITALIANE
AUTOCONTROLLO IN UN BIRRIFICIO
PARLARE DI BIRRA ALLE DONNE

E TANTO ALTRO...

SOMMARIO

- 3 Note a margine
- 4 L'ultima risata
- 10 MOBI intervista Luigi D'Amelio, alias SCHIGI
- 16 A SPASSO COL BOCCALE - II Parte
- 20 Mobi Tasting session
- 28 Autocontrollo in birrificio - una reale possibilità
finora sottovalutata
- 30 Parlare di Birra alle Donne
- 32 Breve introduzione al concetto di stile birrario
- 36 Cucinare con la birra artigianale
- 39 Club Affiliati a MoBI

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



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

MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

*A cura dell'associazione MoBI
Movimento Birrario Italiano*

www.movimentobirra.it

Sede legale:
Via Bellini 11 - 20900 MONZA

Capo Redazione: Norberto Capriata
Massimo Faraggi

Corpo Redazionale: Daniela Riccardi
Daniele Cogliati
Davide Salsi
Erika Goffi
Marco Mamo Betti
Matteo Malacaria

Nicola Coppe
Paolo Celoria
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 Maggio 2017

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*

NOTE A MARGINE

a cura di Norberto Capriata



Il numero che vi apprestate a leggere, l'avrete notato, è fortemente incentrato sulla figura di Luigi Schigi D'Amelio.

Data la natura del personaggio (scomodo? Controverso? Sicuramente non "politicamente corretto") spendo qualche parola per disinnescare da subito qualche mina.

Chi ci considera troppo vicini a Luigi D'Amelio, rifacendosi anche giustamente ai suoi trascorsi nell'associazione (della quale fu tra i fondatori e i promotori rivestendo, tra l'altro, anche il ruolo di consigliere) probabilmente ignora che, ormai da parecchi anni, tra MOBI e l'head brewer di Marnate, non sussiste più alcuna relazione né formale né informale.

Perché dedicargli buona parte della nostra rivista quindi?

Semplice: Schigi è il personaggio italiano più interessante, poliedrico e, in definitiva, importante del settore.

Degustatore, docente, birraio, opinion leader sul web... nessun altro ha saputo rivestire tutti questi ruoli, sempre primeggiando, come lui.

Inoltre, chi lo conosce lo sa (e gli altri se ne accorgono leggendo l'intervista in questo numero), si tratta di un conversatore eclettico, instancabile, ed arguto come pochi, in grado di appassionare e divertire gli interlocutori per ore ed ore (e quindi - speriamo - i lettori per pagine e pagine).

Nei nostri piani altri speciali di questo genere dovrebbero seguire ma sicuramente chi verrà in futuro non avrà un compito facile: da oggi l'asticella è alta.

Cambiamo argomento. Frequentando l'ambiente da parecchio tempo la mia visione delle sue varie componenti si è via via modificata e continua a mutare. Aspetti che prima apprezzavo ora tendono magari ad annoiarmi o addirittura ad infastidirmi.

Magari ci tornerò ma oggi spenderei qualche parola su una delle componenti che tutt'ora apprezzo molto.

Gli homebrewer.

In questi anni l'evoluzione di questo hobby e dei suoi adepti è stata davvero stupefacente.

Quello che sembrava un minuscolo gregge di pecore nere, destinate all'estinzione non appena scemato l'astruso interesse semi-alchemico e carbonaio che l'aveva radunato, si è rivelato invece un covo di conigli assatanati i cui furiosi ed incessanti rituali di accoppiamento (leggi: condivisione della passione e delle informazioni via raduni e/o pagine web), hanno originato un'esplosione demografica esponenziale che sembrerebbe ancora ben lontana dal picco.

Ormai sono tantissimi e preparatissimi, in grado di rivaleggiare sia a livello teorico che pratico, con i professionisti ai quali si ispirano.

L'aspetto più apprezzabile ritengo sia però lo strano equilibrio, probabilmente instabile ma ancora presente, tra la serietà quasi maniacale con la quale questo hobby viene approcciato e il divertimento e la levità che ancora si avverte tra gli appassionati che l'accrescimento delle competenze e della qualità delle produzioni mi pare non abbiano ancora intaccato.

Il mondo dell'homebrewing, (almeno in linea di massima), si direbbe ancora un'isola felice: facciamo del nostro meglio per mantenerla tale.

Nel nostro piccolo abbiamo deciso, d'ora in avanti, di inserire nella nostra rubrica dedicata al tasting anche qualche birra fatta in casa. Partiamo in questo numero con un paio di capolavori autoprodotti da due homebrewer di lungo corso che poco hanno da invidiare alle altre celebri birre degustate nella rubrica. L'idea è di continuare così anche nelle prossime uscite: se qualcuno fosse interessato a mettersi in gioco ci faccia un fischio. ■

L'ULTIMA RISATA

a cura di Norberto Capriata

Aprile 2047

Come molti di voi sapranno, qualche settimana fa, circondato dall'affetto dei suoi cari, si è serenamente spento Luigi D'Amelio, in arte Schigi, Cavaliere del Lavoro e tra i padri della Birra Artigianale in Italia.

Per ottemperare alle ultime volontà del defunto, la famiglia ha rinunciato al previsto Funerale di Stato e le esequie si sono svolte in forma privata, ma aperta alla partecipazione popolare, a Castellanza, amena cittadina in provincia di Varese dove la buonanima aveva a lungo prosperato.

Data la rilevanza storica del personaggio, più volte ospite negli anni di questa ormai vetusta rivista, non potevamo esimerci dal dedicargli un inserto speciale Ad Memoriam ripubblicando una delle prime interviste che ci rilasciò (nell'ormai lontano 2016) e provando a stilarne un profilo a 360°



Schigi, chi fu, costui?

Sommelier, degustatore, birraio, uomo d'affari e filosofo, Luigi D'Amelio ha attraversato il fenomeno tutt'ora in voga della birra artigianale italiana con l'energia primigenia di un uragano, contribuendo, nelle varie fasi della sua carriera, ad edificarne le fondamenta, Indirizzarlo, rafforzarlo e soprattutto ad imprimergli un'impronta distintiva originale e ben riconoscibile.

La notizia della sua morte è giunta all'improvviso, quasi sottovoce (strano per un personaggio che non ha mai amato i toni soffusi) ma si è rapidamente diffusa sul web e oggi, a seguire il feretro per un estremo saluto, siamo in tantissimi.

Mentre faccio del mio meglio per mantenere il pur lento passo del corteo funebre, stemperan-

[Io non volevo solo partecipare alle feste, io volevo avere il potere di farle fallire]

Jep Gambardella

[Baby, it might sound dodgy now]

But it sounds great when you're dead]

Robyn Hitchcock

do l'affanno con pensieri e ricordi, osservo la gente sciamare al mio fianco. Tra i molti anziani presenti mi sorprendo a riconoscere i volti, ormai quasi tutti tra il macilento e l'incartapecorito, di molti dei protagonisti di quello che fu, ad inizio secolo, il vero e proprio periodo d'oro della "birra artigianale" (la chiamavamo così all'epoca).

Il grande Teo Musso, ancora giovanile e tiratissimo grazie a numerosi interventi di chirurgia estetica, Pierbruno Carilli, erede dell'impero Toccalmatto (usurato, ricordiamo, al vecchio nonno Bruno, che morì poi in miseria e in circostanze ambigue), Paolo Polli, tornato appositamente per le esequie dal suo nuovo locale, il BQ di Marte. Persino il famosissimo Andrea Camaschella che - pochi lo ricordano - iniziò la sua sfavillante carriera proprio come degustatore di birra prima di sfondare in TV come presentatore di programmi cult a sfondo erotico come "Mistress Chef", "Porcobello" e "L'isola Dei Cornuti".

E Kuaska, sempre in gran forma malgrado i 100 anni suonati ed il dispiacere per la perdita dell'amico.

Anche tanti giovani, noto, in questo corteo. E quasi tutti, almeno in apparenza, parecchio affranti, come se in quella cassa in finto rovere giacesse un parente o un amico. O un maestro.

Ma lo è stato davvero, Luigi D'Amelio, durante la sua lunga e travagliata vita professionale, un maestro?

Considerando quanto la sua figura abbia contribuito ad influenzare e ad indirizzare intere generazioni di addetti ai lavori ed appassionati, la risposta potrebbe essere "sì".

Più che Maestro però, ruolo per il quale il defunto era comunque assolutamente portato (chiunque abbia mai assistito ad uno dei suoi corsi o alle sue lezioni birrarie potrà senza alcun dubbio confermarlo), quest'uomo è stato un vero e proprio simbolo del "movimento" avendone rappresentato in prima persona, in periodi diversi, quasi tutte le molteplici sfaccettature: appassionato, beer-hunter, degustatore, insegnante, ideologo, produttore, etc. etc.

I suoi biografi partono quasi sempre dai trascorsi da Sommelier, dei quali rimangono peraltro solo poche testimonianze e nemmeno particolarmente documentate. E' comunque in quel contesto che troviamo le prime tracce di "Schigi", vero e proprio alter-ego

“pubblico” con il quale Luigi D’Amelio si cimenta nelle arene virtuali dei forum e dei newsgroup dedicati al vino, collezionando le prime polemiche e i primi BAN per quell’atteggiamento volutamente provocatorio, beffardo e aggressivo che lo caratterizzerà fino alla fine (al punto di chiedere – e ottenere - in punto di morte, di essere esposto per gli ultimi saluti, nella bara aperta, con una maglietta del “Ma che siete venuti a fa”).



Sebbene sarà poi la birra a caratterizzarne il percorso professionale, il legame col vino rimarrà comunque un punto fermo durante tutta la carriera del D’Amelio: leggendarie, in questo senso, le serate “birra contro vino” organizzate con Kuaska durante le quali Schigi lasciava momentaneamente i panni di produttore e di appassionato di birra per tornare ad indossare quelli di

sommelier e sfidare l’amico in spettacolari tenzoni dedicate ai migliori abbinamenti.

Possiamo inoltre ragionevolmente supporre che la formazione da sommelier e la relativa dimestichezza con gli assaggi vinicoli (unite certamente ad un’attitudine innata e ad una memoria olfattiva-gustativa di prim’ordine) ebbero un ruolo non marginale nel permettere al nostro, man mano che la fede per Bacco si affievoliva e cresceva quella per Ninkasi, di imporsi quasi subito come uno dei più importanti e noti degustatori della nuova bevanda.

Anche se non ci avevo fatto caso, la mia vista non è più quella di un tempo, un ragazotto mi informa, con una certa eccitazione forse un po’ fuori luogo che, a portare a spalla la bara, nel tragitto dalla Chiesa dove si è svolta la breve funzione al Carro Funebre, sono stati alcuni dei collaboratori che, in questi anni, hanno affiancato il defunto alle redini del birrificio.

Quanti ne sono passati? Ormai ho perso il conto... a partire da quel primo inesistente Birraio Belga...

Quando, all’inizio della seconda decade del millennio, Luigi D’Amelio abbandonò i panni di semplice appassionato/degustatore improvvisandosi birraio e lanciando il marchio Extraomnes, furono in molti a stupirsi, soprattutto perché, fino a quel momento, nulla avrebbe fatto supporre questo inaspettato cambio di rotta.

Nel 2010 infatti i lungimiranti proprietari della torrefazione El Mundo, sull’onda di una neonata passione per la bevanda scaturita anche e soprattutto durante un corso di degustazione tenuto dal nostro, decisero di lanciarsi nel settore proponendogli il ruolo di Head Brewer.

Schigi, complice anche un momento lavorativo non particolarmente stabile, ma soprattutto allettato dalla fiducia attribuitagli e dalla possibilità di fare della sua grande passione un impiego a tempo pieno, un po’ inaspettatamente rispose “sì”.

Parecchi tra i detrattori del primo periodo, soprattutto chi ci aveva precedentemente battagliato su forum e newsgroups vari, lo aspettavano al varco, speranzosi probabilmente di poter assistere finalmente a qualche brutta figura per vendicarsi dei vecchi sberleffi subiti.

Dato però che, fin dalle prime uscite ufficiali, la qualità delle birre proposte aveva immediatamente fugato qualsiasi dubbio riguardo la validità del birrificio, le polemiche riguardarono soprattutto il ruolo di Schigi nel progetto, a detta di qualcuno non più che una sorta di uomo immagine o, al massimo, di consulente/assaggiatore con la possibilità di avvalersi di un vero e proprio “Ghost Brewer” nel ruolo ombra di autore ed esecutore delle birre.

C’è da dire che fu proprio lo stesso Luigi il primo a contribuire attivamente, almeno durante i primi mesi di vita del birrificio, alla creazione e alla diffusione di queste voci, inventandosi di sana pianta un fittizio mastro birraio belga da lui indicato come il vero e proprio Deus Ex Machina del progetto.

La bufala venne smentita quasi subito e la firma sulle birre restituita al legittimo autore ma questa boutade lasciò probabilmente qualche riverbero nell’immaginario degli addetti al settore e degli appassionati, sedimentando qualche dubbio sull’effettiva competenza tecnica del neo birraio.

Dubbi che, alimentati forse anche dal malanimo di qualche contendente, andarono progressivamente intensificandosi quando Stefano Zandalini, ottimo birraio che già vantava importanti esperienze pregresse, entrò a far parte dell’organico del birrificio nel ruolo, almeno sulla carta, di supporto all’Head Brewer.

I mesi successivi si rivelarono molto floridi dal punto di vista creativo e produttivo, le birre già in organico vennero ulteriormente migliorate e ne nacquero molte altre altrettanto valide e di successo; un periodo d’oro culminato con la conquista dell’ambito titolo di Birraio dell’Anno ma anche con il licenziamento dello stesso Zanda, reo di non aver smentito le voci di cui sopra ma soprattutto figura ormai un po’ troppo ingombrante per l’ego del Leader Maximo.

Questo episodio e le sue conseguenze svelano molto riguardo alla personalità di Schigi, argomento sul quale ci dilungheremo più avanti. Da una parte il carattere orgoglioso tendente talvolta a sfociare in atteggiamenti quasi da primadonna (caratteristica che condivideva con l’amico e mentore Kuaska), dall’altra la sicurezza nei propri mezzi e la capacità di fare scelte magari azzardate ma sempre intelligenti e ponderate e quindi, alla fine, spesso vincenti.

In effetti l’esonero del partner non parve sortire particolari effetti negativi nell’equilibrio del progetto;

venne assunto un nuovo aiuto birraio meno famoso e chiacchierato del predecessore e il livello della produzione rimase praticamente inalterato mentre altre nuove ed interessanti birre videro la luce a ribadire, nei fatti, che i prodotti del birrificio erano a tutti gli effetti creature di Luigi d'Amelio e di nessun altro.

Il lungo tragitto verso il cimitero ci porta a sfiare davanti al famoso locale "Extraomnes Bier &Cibo", il primo e tutt'ora probabilmente il più amato tra i tanti locali di mescita del birrificio aperti nel corso degli ultimi decenni.

Mi pare di notare, negli occhi del corteo, uno stato d'animo diffuso e piuttosto significativo, come una vaga eccitazione che si trasforma rapidamente in un ansito malinconico, un insopprimibile riflesso pavloviano immediatamente mortificato dalla gravità del momento.

Le polemiche di cui parlavo rappresentarono comunque soltanto una minuscola nota a margine e non impedirono nemmeno lontanamente ad Extraomnes di imporsi come uno dei più quotati marchi artigianali italiani e di rimanere tale per lunghissimo tempo, cavalcando inizialmente il boom del prodotto in un momento storico propizio ma piuttosto schizofrenico, foriero di grandi opportunità ma caratterizzato anche da numerose insidie, e resistendo poi, più avanti, a fenomeni complessi e sfidanti come la crescita esponenziale della concorrenza, i rapidissimi cambi di moda, l'avvento dell'industria nel mondo "artigianale" e, non ultima, la devastante crisi economica del decennio.

A posteriori i motivi di questo duraturo successo risultano piuttosto evidenti e tutto sommato banali, riassumibili in gran parte in un solo termine: professionalità.

Concetto per nulla scontato in un periodo in cui il termine artigianale veniva spesso usato come pass-partout universale, con l'ingenua convinzione che appiccicarlo posticcio alla propria ragione sociale potesse bastare per instradare chiunque verso un successo immediato e duraturo.

L'approccio professionale di Extraomnes consistette nel disegnare le fondamenta del progetto in maniera concreta e ragionata e nell'edificarle concretamente inserendo via via nuovi tasselli in tempo reale sulla base degli input provenienti dal mercato, senza disdegnare le mode e le trovate di marketing ma mantenendo sempre i piedi ben saldi sul terreno.

Nel concreto si trattò di creare una buona linea di birre liberamente ispirate al Belgio (vero e proprio background culturale dello Schigi bevitore prima e birraio poi); birre al contempo curate ed accattivanti, nelle quali il lievito aveva quasi sempre un ruolo fondamentale senza però rinunciare al contributo, all'epoca apprezzatissimo, del luppolo d'aroma. A questa base, che rimase più o meno stabile perlomeno nei primi lustri di vita del birrificio, si affiancarono nel tempo

molte nuove creazioni, alcune delle quali divenute poi dei veri e propri masterpieces, altre durate giusto il tempo di una stagione o di una moda; birre magari non sempre straordinarie ma mai improvvisate, sempre ben studiate a tavolino e motivate dalla curiosità di sperimentare stili nuovi o in disuso e dalla ferma volontà di provare a creare prodotti non banali.

Oltre alla competenza e alla lungimirante conoscenza del settore del nostro, il progetto poteva avvalersi dell'esperienza e della solidità strutturale ed economica garantita dai datori di lavoro (cioè i proprietari di El Mundo/Extraomnes, in seguito soci) che permise di partire fin da subito con un impianto di dimensioni importanti, pianificando e realizzando via via i numerosi ampliamenti successivi, instaurando una rete di distribuzione e vendita all'altezza delle ambizioni e spingendosi fino all'apertura di molti locali di degustazione (dal primo, ormai storico, aperto nel 2016 a Castellanza, fino all'ultimo, recentissimo, a Dubai).

Dovremmo esserci ormai, almeno spero. Mentre arrancando meditabondo osservo il feretro varcare i cancelli del cimitero, dalle retrovie mi giunge all'orecchio una vocetta stridula e ansimante che biascica sottotraccia: "era tanto buono...".

Si tratta di una vecchia carampana visibilmente persino più provata di me. Dietro ad un agglomerato di rughe cerulee e impietose mi pare di riconoscere Eva Ciampolotti, ma potrei sbagliarmi. Chiunque sia è chiaramente vittima della senilità.

Tutto si può affermare su Schigi, tranne che fosse buono.



Non che fosse una cattiva persona, nulla del genere, ma un po' stronzo sì, bisogna dirlo.

Intelligente, spiritoso, divertente, addirittura geniale a tratti, e dotato di tante altre qualità.

Ma stronzo.

D'altronde bastava osservarne lo sguardo per rendersene conto... occhi di ghiaccio, piccoli e chiari, intelligenti, freddi, calcolatori e con una punta di innata malignità latente.

Occhi che non avrebbero stonato sul viso del classico capobanda delle scuole medie, il ragazzone carismati-

co e spietato che tutti quanti avremmo voluto come amico ma soprattutto temevamo come nemico.

Quello che si procurava per primo le sigarette e il porno. Quello dalla battuta tagliente e fulminante che rivolta ad altri faceva scompisciare ma che indirizzata a te poteva procurarti un'umiliazione profonda e duratura. Quello che non aveva mai bisogno di sporcarsi le mani perché sempre attorniato da una corte adorante di scagnozzi, tanto massicci nel fisico quanto carenti di materia grigia, pronti a scattare al primo fischio del padrone.

Di lui, un amico comune, tanti anni fa mi disse una frase che ancora ricordo perfettamente perché spiega meglio di mille parole questo lato oscuro del suo carattere:

“Schigi non fa sconti a nessuno”.

Magari la sera prima l'avevate passata insieme al bancone di un pub a bere e a sganasciarvi dal ridere, ed improvvisamente potevi ritrovartelo il mattino dopo, sferzante ed implacabile, intento a lapidarti pubblicamente davanti al cosiddetto popolo del web per futili o quantomeno controversi motivi, con un accanimento feroce e spesso degno di miglior causa.

E le parole di Schigi avevano un peso.

Se infatti, in quei primi critici e fondamentali anni, a fungere da “braccio” del movimento, furono ovviamente gli addetti ai lavori (cioè i più illuminati e precoci tra i birrai e i publican della prima ora: Agostino Arioli, Teo Musso, il Team del Lambrate, Michele Galati, Nino Maiorano, Paolo Polli, Manuele Colonna e qualche altro) la “mente” o, per essere più precisi, la componente ideologica-divulgativa, fu rappresentata da un gruppuscolo di competenti e motivatissimi non professionisti come Davide Bertinotti e Max Faraggi, più seri e defilati, e soprattutto dal dinamico duo composto da Kuaska e Schigi, che si imposero fin da subito come vere e proprie Rockstar della Birra artigianale.

Ma mentre il primo si dedicò quasi unicamente alla divulgazione orale del verbo, Schigi, avendone già ai tempi del vino intuite le strepitose potenzialità, dimostrò immediatamente un grande interesse per i nuovi mezzi messi a disposizione dal Web: newsgroup, blog, forum, social network.

Vi si dedicò attivamente, con enfasi e costanza, riuscendo ad imporre il suo alter ego virtuale all'attenzione dei novelli appassionati e contribuendo, più di chiunque altro in Italia, a delineare e plasmare le modalità con le quali si sarebbe, da lì in poi, discusso di birra su internet.

Se vi sembra un dettaglio siete fuori strada.

Riuscire ad imporre un modo di approcciare un determinato argomento su internet, dato che ormai l'arena principale era quella, significava in pratica imporlo in assoluto.

Schigi fu il primo responsabile o perlomeno il principale divulgatore di un modo di pensare la bir-

ra disegnato su misura su di lui, un approccio contemporaneamente puntiglioso e aggressivo ma anche divertito e scanzonato - così diverso dai sofisticati formalismi dell'ambiente vinicolo - che non stentò ad imporsi, influenzando in breve tempo un'intera generazione di seguaci ed epigoni che lo adottarono e contribuirono a consolidarlo per gli anni a venire.



Il mondo della birra parlata divenne un ring di wrestling, sede quotidiana di furiosi scontri al limite della denuncia penale ma caratterizzati, ad un'analisi più attenta, da una violenza evidentemente posticcia e teatrale incapace di fare vere vittime ed indirizzata al divertimento dei partecipanti e degli spettatori.

Personalmente, dopo un pizzico di diffidenza iniziale e non appena riuscì a prenderne le misure, io mi divertì molto e non fui il solo.

Certo, il wrestling può essere una pratica parecchio pericolosa se non se ne conoscono le regole non scritte e se non possiedi una preparazione atletica adeguata... Così, spesso, nell'arena ci finiva qualche dilettante sprovvisto e totalmente impreparato alla competizione o qualcuno che semplicemente ne aveva sottovalutato le insidie: lottatori male allenati o a fine carriera per esempio, o magari atleti di altre discipline disastrosamente convinti di poter competere a colpi di fioretto attenendosi ai principi di De Coubertin.

Ovviamente non facevano una bellissima fine e Schigi, nel suo ruolo di ideatore e di icona universale di questo strambo sport, riservava loro una cura medioevale che non avrebbero dimenticato facilmente.

Mi sono spesso chiesto come mai non l'abbiano mai menato (perlomeno non mi risulta).

Probabilmente la risposta va ricercata in una sorta di sudditanza psicologica, forse addirittura di natura religiosa.

Volendo provare a metaforizzare ciò che lo Schigi virtuale rappresentò in quei primi tumultuosi anni per i membri di questo nuovo popolo virtuale che si stava andando a consolidare e che nel giro di pochi anni avrebbe visto una crescita demografica inaspettata ed esponenziale (come d'altra parte quella degli stessi birrifici) potremmo addirittura scomodare i fondamenti della dottrina cristiana.

Se Kuaska, infatti, fatte ovviamente le debite proporzioni, avrebbe potuto essere accostato al Dio del nuovo Testamento, bonario e dedito all'accettazione ed al perdono, sebbene poco interventista (se non addirittura assente ma con una lunga schiera di sedicenti discepoli a parlare per lui), Schigi interpretò

invece il ruolo del Dio feroce dell'Antico Testamento, sicuramente più presente in parole ed opere ma allo stesso tempo decisamente meno portato all'accondiscendenza ed al perdono. Un Dio geloso, da placare tramite doni e sacrifici di sangue, sempre pronto a scagliarsi implacabile contro i peccatori e i bestemmiatori e a sgominare scettici e miscredenti in prima persona, scagliando contro di loro pestilenze, carestie e diluvi.

In realtà questo ruolo, che Schigi non faceva niente per mitigare, anzi, teneva a ribadire ed evidenziare con una certa continuità, risultava (volutamente) amplificato e distorto dal web che contribuiva a disegnare un personaggio pubblico piuttosto differente da quello reale.

Chi lo conobbe di persona (e non mi riferisco necessariamente a chi gli fu amico, ma anche soltanto a coloro che ebbero l'opportunità di incontrarlo dal vivo, magari in occasione di una serata o di un evento) non mancò di evidenziare questa dicotomia tra lo Schigi "virtuale" - spiritoso e arguto ma anche spesso lapidario e spietato - e quello "reale" - disponibile e divertente, decisamente più umano.

Mentre mi soffermo su questo aspetto, in attesa della deposizione, realizzo che, al silenzio rispettoso e commosso che incombeva all'inizio della processione, è andato gradualmente sostituendosi un lieve brusio di sottofondo, un chiacchiericcio sempre più insistito.

Guardandomi intorno noto che si sono formati alcuni capannelli di persone che, pur mantenendo ancora un certo contegno, discutono sempre più animatamente.

Con un lieve stupore noto che le solite trite frasi di circostanza e le strette di mano affrettate e formali hanno lasciato posto a discussioni sempre più animate, quasi giocose e addirittura a qualche pacca sulle spalle.

Molti tra i presenti hanno cominciato a scambiarsi ricordi e aneddoti.

Sospiri e sbadigli banditi a favore di schiamazzi, gridolini e, ebbene sì, risate, risate ad un funerale.

La risata di Schigi. La ricordate?

Più di qualunque altro lato di quella sua multiforme e poliedrica personalità, era questa risata a definirlo.

Sebbene un lato vagamente sadico facesse effettivamente parte del suo carattere ed un ego piuttosto invadente (eufemismo) lo portasse talvolta ad eccedere e ad infilarsi in polemiche anche insensate, ogni parola, detta o scritta dal nostro - bisogna sottolinearlo - era indirizzata quasi sempre soprattutto a strappare una risata.

Il sense of humor, prima ancora delle altre qualità o della competenza nel suo ambito fu il principale punto di forza (e forse anche il limite) di Schigi.

La battuta pronta, il calembour, la capacità innata di cogliere il lato comico o il ridicolo nelle situazioni e nelle persone, accompagnate da una sconsiderata

passione per il pettegolezzo e da una memoria elefantiaca in grado di rispolverare su richiesta aneddoti accaduti a distanza anni: un database (mentale) degno delle più famigerate riviste di gossip.

E, ciliegina sulla torta, la sua famosa risata, acuta, devastante, in grado di coinvolgere e trascinare con sé anche il più serio tra gli ascoltatori (stesso meccanismo, a pensarci, utilizzato in quegli anni, anche se non sempre con lo stesso successo, dalle sit-com americane).

Schigi, dal vivo, era divertente come pochi.

E anche da defunto, parebbe.

Gli ultimi saluti sono stati abbastanza toccanti, bisogna dirlo.

Le spoglie mortali di Luigi sono state deposte nella Cappella di Famiglia al fianco di quelle di svariate generazioni di cani di famiglia, tutti di razza Cirneco dell'Etna, eredi del famoso capostipite Tripel, assurdo, nel tempo, a simbolo del birrificio.

Cani che, nelle fattezze, ricordano parecchio il Dio egizio della morte Anubi, motivo per il quale nell'antichità venivano spesso tumulati insieme al faraone per accompagnarlo nell'ultimo viaggio.

Megalomane fino alla fine.

Non appena gli operatori delle onoranze funebri hanno serrato il grosso portone del loculo, tra i partecipanti alle esequie rimasti hanno iniziato a spuntare pinte, coppe e teku, bottiglie di vino, birra, liquori, persino qualche shaker.

Pochi secondi dopo stavamo tutti levando i calici al cielo e, tra sorrisi e lacrime, è nato spontaneo un lungo, bellissimo brindisi.

Per un attimo me lo sono immaginato bussare alle porte di San Pietro. Si sa che i birrai artigianali sono tutti buoni, suppongo quindi che saranno lassù, impegnati a scambiarsi ricette celestiali...

Ma Schigi in Paradiso...?

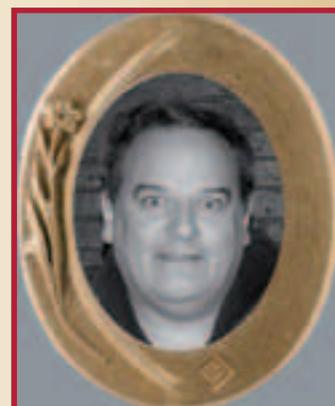
Naaaa... non credo proprio, sai che palle...

Sarà senz'altro finito all'inferno e, conoscendolo, avrà già iniziato a prendere per il culo qualche demone del terzo cerchio.

E Satana, gran bevitore (pare si spacchi di Du Demon), si sarà già fatto prendere dalla scimmia della birra artigianale e starà pensando di mandare a cagare i vari Baffo Moretti e Angelo Poretti (che ovviamente sono all'inferno per crimini contro il buon bere) e di commissionargli il primo microbirrificio infernale.

Con quel caldo già immagino il successore.

E tra le grida, i pianti e i sospiri dei dannati, mi sembra quasi di udirla, inizialmente lontana e solitaria, poi via via sempre più forte, acuta e trascinante, quella risata. ■



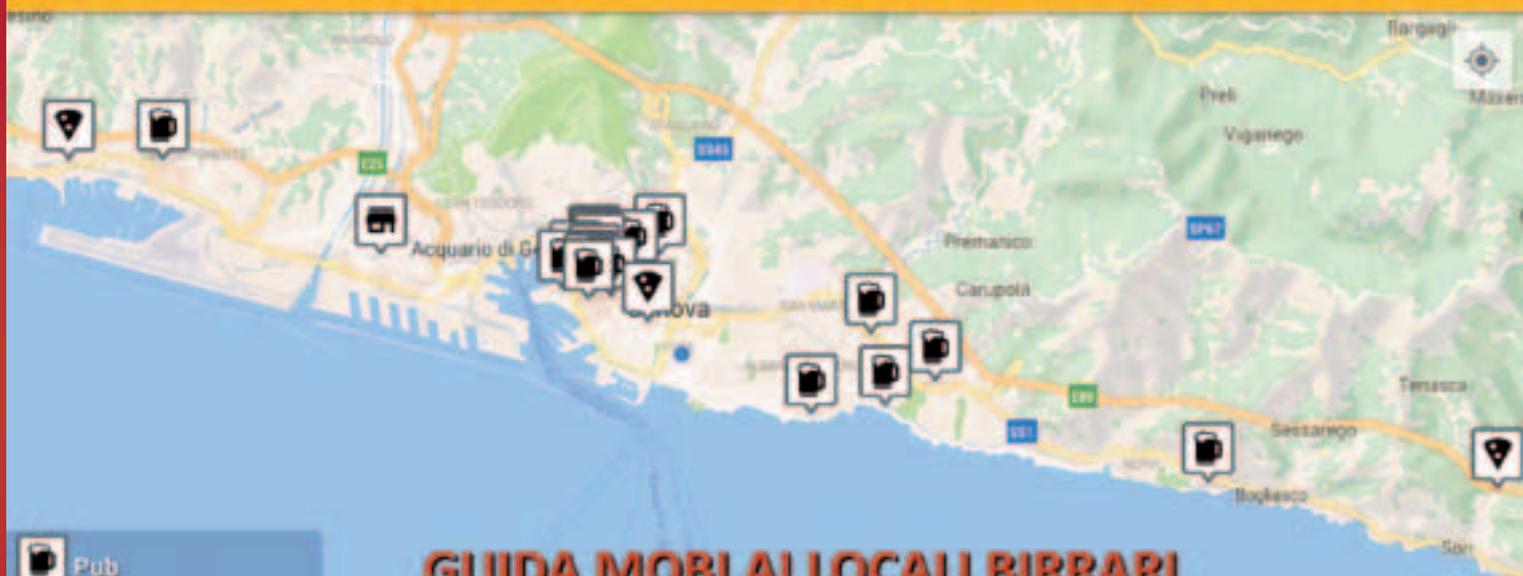
COSTRUIAMO ATTREZZATURE PER FARE BUONA LA BIRRA!



COSTRUZIONI ATTREZZATURE PER BIRRIFICAZIONE

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

Attorno a me



-  Pub
-  Ristorante
-  Pizzeria
-  Negozio

GUIDA MOBI AI LOCALI BIRRARI

800 luoghi in costante aggiornamento dove bere birra di qualità
visitati e selezionati da MOBI per voi
accesso completo esclusivamente riservato agli associati
APP Android: [GUIDA AI LOCALI BIRRARI](#)
WEB Mobile: guidamobi.it



CREDO DI ESSERE IL DIAVOLO

MOBI intervista Luigi D'Amelio, alias SCHIGI

a cura di Marco Mammo Betti

Premessa

Quanto segue è il distillato ultimo di una lunghissima e divertentissima chiacchierata fatta con Luigi D'Amelio sotto Natale, presso "Extraomnes Bier & Cibo", mangiando le spettacolari focacce del locale e bevendo birre e Vernelli. Quanto pubblicato nel seguito corrisponde ad un 15-20% massimo di quanto uscito dalla bocca di Schigi (e dalla nostra).

Avendo ritenuto il resto del materiale registrato - oltre che oggettivamente non pubblicabile su questa o qualunque altra rivista legale - potenzialmente catastrofico per gli equilibri del mondo birrario (e non solo), abbiamo coscienziosamente provveduto a distruggerlo.

Non date quindi retta alle voci secondo le quali il file audio esisterebbe ancora in qualche anfratto del cosiddetto "web sommerso", né che l'autore dell'intervista sarebbe disposto a mettere da parte i suoi solidi principi morali e fornire il link al migliore offerente.



Schigi in posa nel locale Extraomnes Bier & Cibo di Castellanza

✓ Schigi e la birra: partiamo dal principio.

La mia prima passione è legata alla birra: quando avevo 15 anni prendevo il tram 8 fino al capolinea della Bovisa¹, dove c'era una salumeria che aveva le Samuel Smith. Le prime volte che andavo dalla Flavia (A Tutta Birra²) ho avuto un'illuminazione con le prime Rochefort e De Dolle. Anche se avevo 20 anni mia mamma, terrona, non vedeva di buon occhio il fatto che bevessi birra. Così le tenevo nell'armadio e le bevevo calde, spesso a canna. Capivo che c'era un mondo enorme dietro ma non avevo gli strumenti per assaggiare correttamente.

Così mi iscrissi ad un corso sulla birra con Franco Re³, allora

magrissimo. Frequentai quel corso col mio allora compagno di classe Valerio Massimo Visentin⁴. Come sempre succede c'era gente che non beveva e finivamo noi tutte le bottiglie, finendo puntualmente sbronzi marci. Il corso però era più incentrato sugli aspetti culturali legati alla birra e meno alla tecnica di assaggio. Decisi allora di iscrivermi al corso Ais (Associazione Italiana Sommelier) per costruirmi delle basi solide di tecnica di degustazione, anche se si trattava di vino.

✓ Raccontaci la tua esperienza con l'Ais e con il vino in generale.

Ci sono stati alcuni docenti che mi hanno aperto dei mondi, tra i quali Vaccharini e Corrado Lapis; quest'ultimo mi ha insegnato una cosa fondamentale. Una volta un corsista è stato chiamato a fare la degustazione. Dopo aver sciorinato qualche descrittore disse che il vino aveva probabilmente fatto legno piccolo. Lui lapidario gli disse: "Ma che sei, enologo?". Questo per trasmettere che un degustatore deve solo descrivere quello che c'è nel bicchiere, senza che debba interessare capire cosa sia avvenuto in cantina. Questo è un errore che spesso ricorre anche tra gli assaggiatori di birra.

C'è stato poi un periodo in cui tutti i lunedì pomeriggio prendevo la macchina e andavo a Bergamo, dove si tenevano gli assaggi per la guida Veronelli⁵, con Veronelli presente. Trovavi, ad esempio, 15 bicchieri di Trebbiano d'Abruzzo, un vino di merda, e ascoltavi lui che ti spiegava tutte le differenze tra i vari assaggi. Una volta fecero un articolo sullo Champagne e lasciarono 30 bottiglie mezze piene, dicendoci che se non lo avessimo bevuto le avrebbero buttate. Uscimmo con 3000 euro di Champagne, andammo a casa e ordinammo pizza da asporto. Una goduria totale! Da qui il mio interesse per gli abbinamenti con i cibi poveri.

Io ho sempre avuto questa curiosità per gli abbinamenti coraggiosi. Il mio stesso soprannome deriva da questo. Alle medie in vacanza, mentre tutti mangiavano il panino fatto dalla mamma, io ho provato a farmi un panino con miele grezzo e tonno al naturale. Hanno iniziato a dirmi "Schifo Luigi": da lì Schigi. L'ho riprovato recentemente e devo dire che non è male.

✓ Che differenze hai trovato come degustatore di birra?

L'universo birra è molto più complesso, anche se non sembra. Prima di tutto perché c'è la selva degli stili. In più ci puoi mettere dentro di tutto. E' un mondo più vasto. Inoltre è in continua evoluzione e di conseguenza va seguita con



Il bancone del locale

molta attenzione: se perdi per un anno il contatto con il mondo della birra poi non ci capisci più un cazzo.

✓ **In definitiva: quali sono le caratteristiche di un grande degustatore?**

Penso di avere una intuizione importante e questo aiuta molto. Per degustare bene devi sapere lasciarti andare, non devi avere paura di sbagliare e avere concentrazione nel primo istante.

Fondamentale è però il metodo: vedo un sacco di gente che non guarda neanche cosa c'è nel bicchiere e mette in bocca. La degustazione è un tutt'uno inscindibile.

✓ **Dallo Schigi degustatore allo Schigi birraio. Raccontaci come è nato Extraomnes.**

Ho conosciuto quelli di El Mundo⁶ perché si erano iscritti ad un corso di degustazione di quattro lezioni che tenevo. Come succede a quasi tutte le persone che fanno un corso completo con me, all'ultima lezione mi amavano. Mi hanno avvicinato, mi hanno detto che volevano aprire un birrificio e mi volevano come birraio. Io gli ho risposto che non sapevo fare la birra. Per tutta risposta mi hanno detto che cercavano appunto qualcuno che non sapesse fare la birra, raccontandomi che quando i loro genitori aprirono la torrefazione negli anni sessanta non sapevano fare il caffè! Poi ci siamo conosciuti meglio e ho capito che non erano i soliti tre brianzoli con tanti soldi da buttare ma c'era dietro molta passione.

✓ **Come è stata la collaborazione con loro?**

Sono dei malati di mente per quanto riguarda la qualità: questa attenzione alle materie prime, alla precisione, agli assaggi me l'hanno trasmessa loro. Tutte le mattine assaggiamo 20 lotti di caffè.

Altra cosa che ho mutuati da loro è il fatto di avere dietro una struttura aziendale solida e una programmazione. Inoltre per due anni ho venduto caffè e hanno voluto che facessi corsi di assaggi di caffè. Rispetto al vino e alla birra, per la degustazione di caffè hai 10 secondi: o lo capisci subito e fai la scheda o hai perso. One shot, one kill.

Io ho però messo in chiaro una cosa: questo mondo lo conosco io, quindi so io cosa bisogna fare. Ci sono stati momenti in cui hanno avuto qualche dubbio: quando all'inizio ho detto che avremmo fatto solo birre belga esclusivamente in bottiglie da 33cl (primo birrificio in Italia) non

erano convinti, vedendo che tutti gli altri birrifici puntavano sul formato da 75cl. Ma alla fine mi hanno sempre dato fiducia. In alcuni casi mi spingo molto in là, sperando che qualcuno mi fermi: non è mai successo.

✓ **Com'è produrre (e vendere) birra artigianale in Italia, oggi?**

Questo è un momento difficilissimo. Noi abbiamo preso un impianto più grosso e potremmo produrre molto di più ma non lo facciamo. Innanzitutto perché l'impianto grosso serve per fare le birre meglio: possiamo fare 2/3 cotte a settimana invece di 4, potendole seguire meglio e con più calma. Ma soprattutto se facessimo il doppio della birra, cosa che potremmo fare, sinceramente non saprei a chi venderla. Si dovrebbero sviluppare i mercati esteri ma non è per niente facile. E' un momento del mercato molto difficile.

Il pub serve anche per far fronte a questo contesto. Hai uno sbocco sicuro per la vendita. Ma nasce in un momento in cui possiamo servire la birra nel nostro locale mantenendo inalterati i rapporti che abbiamo con i nostri distributori storici. Extraomnes non può morire perché nasce il locale ma deve anzi continuare a crescere anche verso l'esterno.

✓ **E' più facile ragionare in questi termini se non sei te a tirare fuori i soldi...**

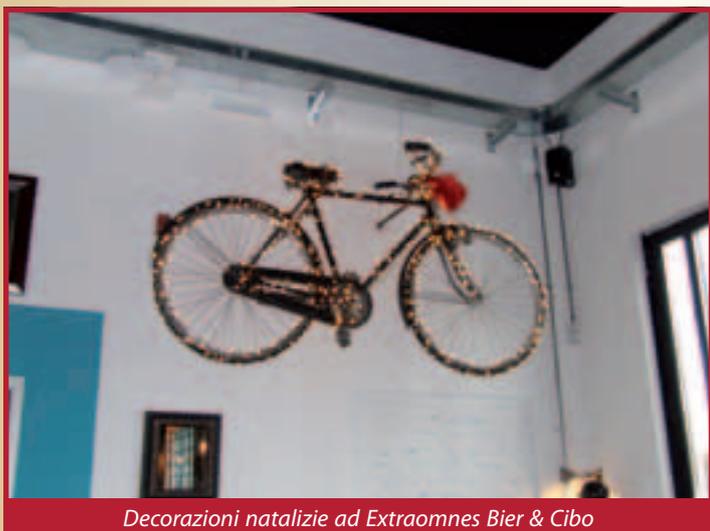
Certo essere un dipendente ti dà una sicurezza a livello personale. Comunque gli investimenti che vengono fatti ad Extraomnes potrebbero essere molto maggiori di quelli effettuati recentemente da alcuni birrifici. Ciò non viene fatto perché soppesiamo ogni investimento per una crescita giusta e graduale. Non ci sono aziende in nessun campo che crescono del 40% annuo. Noi cresciamo dell'8-10% ed è già una crescita alta. Se dici a persone che lavorano in

altri settori che hai questa crescita annua ti chiede: "ma cosa vendi, droga?". Mi fanno paura questi birrifici che posso fare migliaia di ettolitri annui perché mi chiedo a chi possano vendere tutta quella birra.

Un aspetto molto interessante sarebbe quello di sfruttare i canali di distribuzione della birra industriale ed uscire dai soliti canali. Se la birra artigianale vuole evitare di farsi acquisire dai grandi gruppi deve fare così. Non la vedo come una cosa negativa, anzi. Una volta ho fatto una serata vicino al lago d'Iseo e c'era la Blond di fianco all'Heineken. Ecco, quello per me è il massimo.

✓ Torniamo un momento alla recente nascita del locale **Extraomnes Bier & Cibo**.

Quando è nato il birrificio c'era anche l'idea Brewpub, scartata anche su mio consiglio perché avere un locale pubblico un lavoro completamente diverso e nel gruppo El Mundo non c'erano le competenze. Infatti questo locale nasce dalla birra Extraomnes ma c'è il socio di Savona (Massimo) che ha avuto mille ristoranti e locali, tra gli altri il Fuori Tutti. È lui che si occupa di tutti gli aspetti pratici legati al locale: da come mettere i tavoli, alla cassa e i palmari. L'idea del locale è nata due anni prima dell'apertura.



Decorazioni natalizie ad Extraomnes Bier & Cibo

✓ Una delle peculiarità del locale è la focaccia (mentre parliamo sto mangiando una "Fiore Calabro", stracchino e 'nduja).

Quando abbiamo assaggiato questa focaccia c'è stata l'illuminazione. Oltre ad essere buonissima non ti gonfia, nonostante abbia 300 gr. di stracchino. Nonostante tutto risulta leggera perché si tratta di pasta non lievitata.

Il pub è partito molto bene: la sera dobbiamo spesso cacciare la gente. Ai soci di Extraomnes ho già detto che appena il pub finisce il rodaggio bisogna aprire il numero due. Ho già un'idea sul dove: Genova. Città meravigliosa in cui trovi posti bellissimi con vicino ancora l'ecuadoregno che ti sgozza, cosa che aiuta ad evitare prezzi troppo alti al metro quadro. Altrimenti si potrebbe aprire all'estero, ad esempio Barcellona.

✓ Passiamo ad un altro aspetto che ti contraddistingue: la comunicazione aggressiva attraverso il web.

lo ho anni e anni di esperienza sul web. Credo di essere il Diavolo e, come un giocatore di scacchi, riesco a vedere sette mosse dopo.

Mi sono reso conto di avere un ascendente enorme: forse per la personalità prorompente oppure per il fatto che non abbia un cazzo da fare e passo molto tempo sulla rete.

Pensaci: il Forum di MoBi dopo due anni è diventato il forum di Schigi. Decido che Mobi ha rotto il cazzo e decido di staccarmi da MoBi per fondare il Barbiere della Birra⁷. Dopo un mese era già il forum di Schigi. Ma è anche imbarazzante. Decido per i cazzi miei di uscire dal Barbiere e il forum muore. Nasce Analfabeti⁸, che mi sta qua per come è nato, per chi scrive e per tantissime altre cose. All'inizio ho pensato "Muoia Analfabeti", poi ho capito che non ne ho la forza perché sono migliaia di utenti.

Sono ancora convinto che lo strumento del forum, che in tanti dicono obsoleto, dal punto di vista della discussione sia molto più interessante. Facebook è una merda.

Comunque anche Analfabeti sta diventando Schigi. Continuano tutti a postare foto di birre di Extraomnes scrivendo cose meravigliose, esagerando anche. Io questa cosa la vivo con molto imbarazzo.

Ecco: una cosa che non faccio mai è reagire ai commenti sulle mie birre. Non mando a cagare chi dice che le birre fanno schifo, non metto like a chi mi fa complimenti.

✓ Sei ormai famoso per le tue false identità

Avere un profilo personale di facebook è una rottura di cazzo, soprattutto per chi fa un lavoro come il mio. Già ho difficoltà a gestire la pagina di Extraomnes: gente che mi chiede le felpe spedite a casa, clienti che mi fanno gli ordini, c'è gente che mi dice che questa volta la Donker è diversa. Figuratevi quando avevo anche un profilo personale!

A questo punto ho creato prima Dettori⁹ e poi Gioacchino De Bellis¹⁰. Questo dei fake è un argomento molto interessante. Spesso la gente critica chi discute non mettendoci la faccia. Io penso: ti sto scrivendo una cosa, quindi rispondi nel merito! Immaginatevi di vedere una trasmissione politica in cui lo schermo è nero e le voci sono artefatte. Senti solo i contenuti, senza sapere chi dice cosa. Alla fine scopri che eri d'accordo con il politico che più odi.

✓ Ma tu sei sempre convinto delle cose che scrivi?

Di certe cose che scrivo non sono affatto convinto. Uno dei più grandi successi è stato quando ho scritto: finalmente adesso facciamo un APA, la Yanqui, che è l'APA migliore d'Italia. Tutti sono andati a provarla e commentavano: "è molto buona ma secondo me non è la migliore APA d'Italia." Minchia, ho già vinto! La gente comprava la birra solo per potere dire che non era la più buona d'Italia. La provocazione sta in questo: l'APA più buona d'Italia non esiste. In quello stile il timing è fondamentale. Dipende dal posto in cui la bevi, nel momento in cui la bevi, dalla cotta che stai bevendo. Invece puoi dire in maniera oggettiva che, ad esempio, la Tripel di Extraomnes è la migliore d'Italia (ride, ndr).

✓ Certo che questa strategia comunicativa può essere molto pericolosa...

Devo dire però che tutto questo lo faccio solo in parte

consapevolmente. Il più delle volte nascono come provocazioni.

Certo, questo tipo di comunicazione se non la gestisci bene ti scoppia in mano.

Tutto questo è possibile perché sono vecchio e ho una certa credibilità che mi sono costruito negli anni, da Hobby Birra in avanti, con la birra, poi il vino, fino ad arrivare ai cocktail. In più se uno scrive una cosa ha sempre paura che arrivi Schigi a mazziarlo. Ad esempio: se si parla di una birra belga e vedo che uno riporta il nome con una S in meno... prima o poi arrivo e vado giù di mannaia.

✓ Negli ultimi anni è cambiato il rapporto con gli appassionati?

Decisamente. Io penso che ci sia fin troppo culto della personalità. Ho passato l'ultimo EurHop a fare selfie con sconosciuti. La cosa non mi infastidisce ma ti assicuro che la cosa mi crea moltissimo imbarazzo. Poi ammetto che quando ci ripensi non può che far piacere. Chiunque dica il contrario mente.

Inoltre succede spessissimo che qualcuno voglia chiarirsi per degli scazzi avuti su internet mesi prima. Ti confesso una cosa: molte volte non so neanche di cosa stia parlando.

✓ Parliamo un po' di birra. Ci spieghi alcuni aspetti produttivi peculiari del vostro birrificio?

Partiamo dall'impianto: quando visitavo gli altri birrifici vedevo questa selva di tubi sotto l'impianto e non capivo un cazzo. Pensavo che il birraio fosse un ingegnere, un genio. Il nostro impianto è formato invece da tre pentole con questa cosa esterna in cui metti manualmente tutti i raccordi.

Un'altra cosa diversa sono i fermentatori, che seguono più una filosofia homebrewing. Ormai tutti usano questi UniTank, spesso anche pressurizzati, dove fai tutto: da quando metti il mosto con il lievito, fino a quando infusti o imbottigli. Noi abbiamo questi fermentatori piatti che usiamo facendo dei travasi dopo la prima fermentazione, momento in cui si sporca tutto.

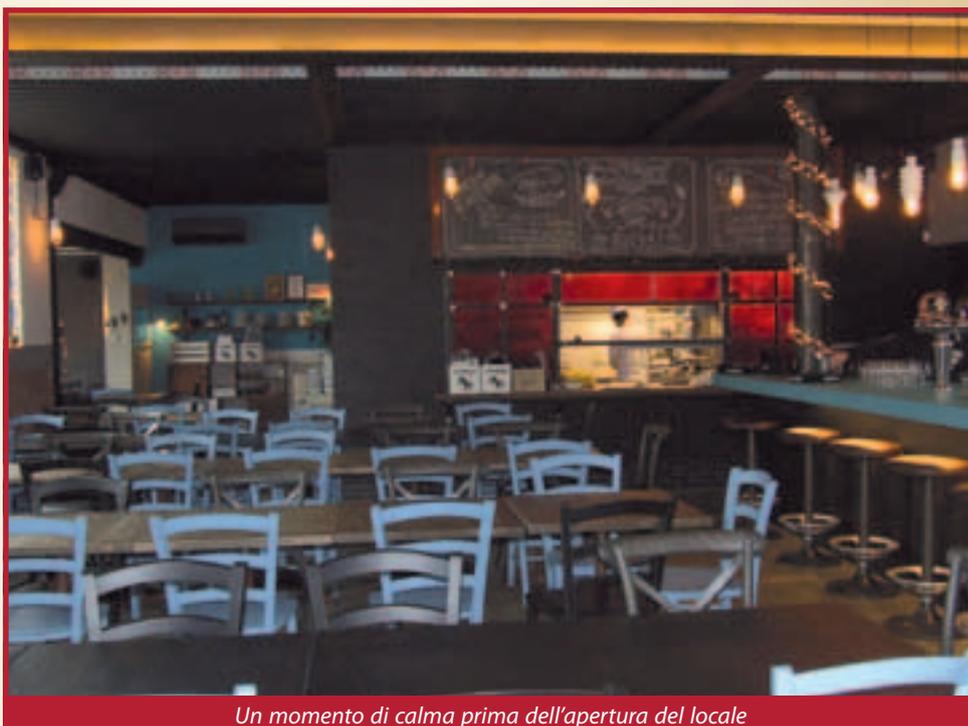
Se vedi il fermentatore dopo la prima fermentazione tumultuosa è una merda: c'è questo crostone marrone di proteine, residui di luppolo e lievito. La prima prima fa tutta la schiuma e poi si deposita. Bruno Carilli (birraio di Toccalmatto, ndr) mi prendeva per il culo perché non usiamo l'anti-foam: una cosa che metti nella birra per evitare che schiumi dappertutto. Questa cosa a me piace, dà la sensazione di vitalità. Noi facciamo il venerdì la Tripel, torniamo il lunedì e c'è il birrifico col disastro, schiuma dappertutto...ahhh!!, mi mette tranquillità perché so che ha fermentato bene. Se però poi guardi all'interno c'è questa melma

marrone e cremosa. Se penso a tutte le mie birre che fanno il dry-hopping e penso che bisogna mettere il luppolo pulito e tenerlo in quell'ambiente per anche una settimana, con i pezzi marroni che si staccano dalle pareti...è quello che fanno con gli UniTank. Io faccio i travasi. La birra la travaso quando non ha ancora finito la fermentazione, altrimenti ti perdi tutto il cappello di CO₂: se so che una birra (la Zest) finisce a 1,5 Plato, ai 3 la travaso e finisce la fermentazione in un fermentatore pulito senza formare più merda. Poi lì dentro facciamo il dry-hopping. Questo metodo richiede molto più lavoro, energie e impiego di risorse, in quanto tenere liberi dei fermentatori per i travasi. L'altro metodo è più comodo ma ti avvicina all'industria.

L'altra cosa particolare che abbiamo: mentre tutti hanno il controllo del freddo, noi abbiamo anche quello del caldo. Usando questi lieviti che fermentano a 30 gradi è l'unico modo per attenuare: abbiamo una serpentina che quando la temperatura di fermentazione scende naturalmente li tiene su a 26/27. Il Belgian Saison, che è il lievito che tutti gli HomeBrewer si vogliono ammazzare quando lo adoperano, se lo tieni caldo e ossigenato fa il suo lavoro, con lentezza ma lo fa. Lui naturalmente va a 29 gradi e noi lo lasciamo andare a briglie sciolte. Dopodiché, quando c'è meno zucchero e quindi la fermentazione tumultuosa tende a diminuire, la temperatura si abbassa e quando va sotto i 25, bam! Si impianta.

✓ Su quale tra gli ingredienti della birra, dovendo scegliere, punteresti perché pensi faccia la differenza.

Per me risposta scontata: il lievito. Ho questa idea che siano dei micro-esserini che vanno messi nelle condizioni ideali. Io me li vedo: il Saison a 23 gradi si mette la sciarpa, va sotto le coperte e dorme. Quindi tu devi tenerlo nelle condizioni perfette: deve avere zuccheri, ossigeno, sali minerali cioè tutto quello che gli serve per operare al meglio.



Un momento di calma prima dell'apertura del locale

✓ **Sono però in pochi in Italia ad avere questo approccio.**

Noi abbiamo scelto di fare birre di impronta belga perché sono quelle che ci piacciono e non per scelta di marketing. Non possiamo quindi evitare di usare determinati lieviti che non esistono in versione secca.

In Italia fanno quasi tutti le APA. Lì si utilizzano lieviti abbastanza neutri e sono spesso una sicurezza. Non hanno le fisime di molti lieviti belgi. Se usi l'US 05 del bustone, lo

non esiste più, ad esempio De Dolle, Rochefort. Questi che hanno fatto quelle 3 – 4 birre grandiose e da sempre producono quelle. Poi esiste un Belgio moderno con nuovi birrifici che sono come noi italiani e fanno decine di birre.

✓ **Finale da nerd: parlati della Kerst Reserva.**

La Kerst Reserva è la nostra birra natalizia con un ulteriore affinamento in legno che ha già ospitato vino.

Quando arrivano le botti dalla cantina facciamo un lavaggio delle botti con acqua a 90 gradi (pastorizzazione) per un giorno, in modo che non perdano tutto il corredo che si porta dietro. La svuotiamo e aspettiamo che si asciugano.

Poi introduciamo la Kerst che non ha ancora ultimato la fermentazione. Questo è fondamentale, altrimenti, assorbe eccessivamente il carattere del legno.

Per garantire una certa riconducibilità procedo ad un successivo blend tra le diverse botti. Ad oggi sono arrivato a nove barrique.

Un anno, nel 2013, c'era una botte che aveva contenuto Chardonnay destinato

alla produzione di Alta Langa (vino spumante): ne è uscita una Kerst Riserva buonissima. Sfortunatamente avevamo ancora troppe poche botti e ho dovuto blenderla con le altre, ma mi è rimasta la voglia di fare un giorno una KR versione bianco.

Quest'anno c'erano due botti che spaccavano. Abbiamo deciso di farle uscire non blendate ed è nata la Kerst Reserva Noble.

butti dentro dall'alto senza neanche idratarlo e questo fa il suo lavoro.

Ti racconto un aneddoto: usavamo il Belgian Ardenne quando facevamo le prove nell'impiantino. Ho portato la prima Blond a Lorenzo Guarino¹¹ quando c'era ancora Rurale nei campi, col silos. Gli ho chiesto di assaggiare la birra. Appena ha messo il naso nel bicchiere ha detto: "Belgian Ardenne?" lo ho pensato: basta, questo lievito per me è morto (risata).

✓ **Ricordo un'intervista del 2010 in cui dichiaravi che produrre quattro birre è già tanto. Cosa è cambiato in questi anni?**

Sì, ho sempre sostenuto che fare bene tre/quattro birre sia già abbastanza difficile. Ora mi trovo con più di trenta birre all'attive, "One Shot", non replicabili.

Rimango della mia opinione originaria ma sfortunatamente il mercato continua a chiedere nuove uscite e devo adeguarmi. Non avete idea di quanti publican o distributori mi chiamino chiedendomi cosa c'è di nuovo.

Lo stesso discorso vale addirittura per il Belgio: esistono birrifici che fanno parte di un Belgio storico che ormai



L'intervistatore più provato dell'intervistato

¹ Zona storica di Milano caratterizzata dalla Stazione ferroviaria e recentemente dall'Università
² Famoso, storico Beershop milanese, tra i primi ad aprire in Italia
³ Tra i maggiori protagonisti dei primi vagiti del movimento birrario italiano, purtroppo deceduto
⁴ Giornalista enogastronomico attualmente al Corriere della Sera
⁵ Enologo di fama internazionale
⁶ Torrefazione di lungo corso ai cui proprietari si deve il birrificio Extraomnes
⁷ Controverso ma interessantissimo Forum birrario nato dalle ceneri del Forum di Mobi, ormai purtroppo praticamente deceduto
⁸ Gruppo facebook dedicato alla birra artigianale il cui notevole successo si può attribuire soprattutto a due loschi figure di nome Stefano Ricci e Massimo Bombino
^{9/10} Nickname utilizzati da Schigi per su "Analfabeti della birra"
¹¹ Ottimo birraio del Birrificio Rurale di Desio

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 ITALIANO A OXFORD

a cura di Matteo Macalaria

CAPITOLO 4

CAPE OF GOOD HOPE: L'INCROCIO, LA LAGER E MONTEZUMA



Continua il viaggio alla scoperta dei principali pub di Oxford. Questa volta tocca al "Capo di buona speranza". Il Cape of Good Hope è la quarta meta del mio pub crawl oxfordiano. Non l'avrei mai detto ma questa caccia ai migliori

pub di Oxford si è rivelata più seria del previsto. Qui ogni giorno offre la possibilità di visitarne uno diverso. E' impressionante la facilità con la quale perpetrare lo scopo. Oxford è zeppa di pub e tutti si trovano a un tiro di schioppo l'uno dall'altro. Fe-no-me-na-le!

Bando alle ciance: com'è questo Cape of Good Hope?

Posizione centralissima, esattamente dove convergono le tre strade principali dirette al centro di Oxford. Il locale è arredato in chiave moderna, pur facendo del legno il suo elemento di punta. Il bancone si sviluppa come da copione inglese, a forma di "L". La lineup si compone prevalentemente di spine (10), suddivise tra industriali, crafty e craft, ma c'è anche spazio per 4 handpump. Il menù gastronomico è classico, con la variante del Sunday Roast domenicale. Gli appassionati di formaggi inglesi, inoltre, qui potranno assaggiarne diversi in un sol colpo (Cheddar del Lancashire, Cornish blue, Wensleydale con ciliegie, Capricorn). Alle spalle del locale c'è anche un beer garden, una piccola perla per ogni avventore.

Basta parlare, è tempo di bere.

Ho assaggiato due birre. La prima è una classica handpump inglese, mentre per la prima volta dall'inizio di questa missione mi sono concesso una birra a bassa fermentazione. Mi pento e mi dolgo: la tentazione è stata irresistibile. In realtà è andata più che bene. Ma andiamo per ordine.

Doombar, Sharp's Brewery, Amber Ale, 4% abv.

Colore rame e riflessi ambrati, luminosi. L'aroma è quasi tutto a favore di malti, per la precisione malti caramello. Da questi ne viene estratta soprattutto la parte zuccherina e golosa. La frutta c'è ed è in polpa se non addirittura a mo' di marmellata. La prima sorsata è un toccasana. Buona e rinfrescante come poche, dal corpo che gioca sul filo dell'acquosità ma che riesce a mantenersi in funambolico equilibrio. Il tappeto è pastoso, così ricco da sembrare masticabile. Corpo da medio a leggero, carbonazione flebile. Retrofatto di frutta secca (mandorla/amaretto, nocciola), retrogusto aspro di buccia d'arancia. Elisir.

Montezuma Chocolate Lager, Hogsback Brewery, 4.5% abv.

E' lei la sorpresa della giornata. Colore ambrato e luminoso dai riflessi aranciati, aspetto limpido e vivacissima frizzantezza. L'inizio del percorso olfattivo è suggestivo, ricco di golose gocce di cioccolato e frollino. A dispetto del colore c'è tanto cioccolato, in tutte le sue sfumature: bianco, al latte, pralina, perfino ubriaco (pan di spagna imbevuto di Vermouth),



chocolate cake, brownie. Ottima intensità e bouquet straordinario. Stemperandosi il cioccolato si affievolisce lasciando emergere la fragranza del panettone.

In bocca la prima cosa che si percepisce è il pan di spagna ubriaco. Praticamente un babà napoletano, innaffiato di Rum e con sfumature di crema chantilly e frutti di bosco. Contemporaneamente si fanno avanti le bollicine, il cui velocissimo crescendo sfocia nel liquoroso, secco di sughero, effetto champagne. Corpo medio, carbonazione a tratti eccessiva. L'intera sorsata è accompagnata da un tiepido warming. Chiusura secca di amaretto. Grande personalità per una birra che purtroppo satura il palato nel giro di un paio di sorsate. 'Nu babà!

Devo ammetterlo: è andata molto meglio di quanto mi aspettassi. Questa missione si sta rivelando sempre più interessante. E appagante.

CAPITOLO 5

EAGLE AND CHILD: IL FANTASY, L'AQUILA E LA STANZA DEL CONIGLIO



Eagle and Child non è il solito pub: è la culla della letteratura fantasy.

Ancora pub crawl, destinazione Eagle and Child. E' un pub molto diverso da tutti quelli visitati sinora: qui si respira la storia. Una storia antichissima che risale al lontano 1650. A quei tempi non si chiamava ancora Eagle and Child, bensì Bird and Baby. Il cambio nome, le cui

prime tracce scritte risalgono al 1684, è legato allo stemma del Ducato di Derby. Tale stemma, custodito

in ben 25 pub diversi, è collegato alla storia/leggenda di un nobile fanciullo trovato in un nido d'aquila.

Il nido dell'aquila è la culla del genere fantasy.

Originariamente di proprietà dell'University College, nel 2003 l'Eagle and Child è stato venduto al St. John's College – già proprietario del Lamb and Flag, famoso pub situato dalla parte opposta della strada. Ciò che rende famoso l'Eagle and Child è la connessione col cosiddetto Inklings Library Group. Si tratta di un gruppo di scrittori oxfordiani dei quali hanno fatto parte nientepopodimeno che C. S. Lewis (Le Cronache di Narnia) e J. R. R. Tolkien (Il Signore degli Anelli).

Si scrive meglio a stomaco pieno. Sì, pieno di birra.

I letterati erano soliti riunirsi periodicamente per discutere e condividere le proprie opere. Allo stesso tempo, per mettere qualcosa nello stomaco, si davano appuntamento nella sala privata dell'Eagle and Child, chiamata "Rabbit Room" ('stanza del coniglio'). Oggi, dopo diverse opere di ammodernamento, la stanza è solo l'ombra dello splendore passato. Per fortuna sopravvivono quadri e testimonianze del passaggio di questi autori. Inoltre, nonostante sia oggi di proprietà della catena di pub inglesi chiamata Nicholson's, posso affermare con fermezza che il pub mantiene ancora tutto il suo originale fascino.

Locale storico, atmosfera "importante".

Muovo i primi passi al suo intero. A darmi il benvenuto sono due stanzine laterali, una per lato. Ciascuna ospita un paio di piccoli tavoli tondi. Sono piccoli angoli ritagliati fuori dal mondo, impreziositi dalle finestre a vetrata. Il pub si sviluppa in lungo, su sale diverse sia per dimensione che per ambiente. Si passa dalla misteriosa sala principale, bancone da un lato e un paio di sgabelli con tavolo a muro dall'altro, all'ampia e luminosa sala interna con tetto in vetro a mo' di serra, adornata da dipinti a olio e tempera. Il menù della cucina è identico a quello del The Chequers – non per nulla entrambi appartengono alla stessa catena. A fare la differenza è invece la florida selezione di Whisky e Gin. C'è anche un barlume di birra artigianale in bottiglia.

Va bene, il pub è fantastico. Ma le birre?

Il bancone è povero, sia nell'aspetto che nella lineup: "sole" 4 handpump – 2 delle quali off – 5 spine – 1 sola di tipo craft – e 1 sidro. Con fare ardito mi porto a casa non uno, non due ma ben quattro assaggi.

Wainwright, Thwaites Brewery, Golden Ale, 4.1% abv.

Colore giallo paglierino. Naso morbido e delicato, a favore di malti, corposi e fragranti. Meno intensa ma comunque ben definita la frutta. In polpa piuttosto che in buccia, con evoluzione tropicale (mango). In bocca ha corpo medio e leggero, carbonazione assente e mouthfeel watery. Nonostante l'assoluta leggerezza di corpo risulta piacevolmente "crocante". C'è grande armonia rispetto all'aroma, con preziosi dettagli di caramello, biscotto e buccia d'arancia. Il

finale è attenuato quanto basta, aspro e ripulente di scorza d'agrumi, persistente. Precisa.

Hophead, Dark Star, Golden Ale, 3.8% abv.

Colore aranciato e aspetto lattiginoso. Un dettaglio che salta subito all'occhio rispetto alla limpidezza delle Real Ale anglosassoni. E infatti si scatena il panico. Il publican, sconcertato, viene a recuperare il sacrilego esemplare, invitandomi a sostituirlo con qualcos'altro. A me quel colorito pallido non faceva paura per niente. Ma se lo dice lui... Comunque l'assaggio l'ho portato a casa. Aroma fruttato, intenso e alquanto invitante. E' suggestivo nella sua esoticità, con profumi di ananas, kiwi, mango e persino uva spina. I malti sono marginali. In bocca ha corpo medio, discreta frizzantezza, mouthfeel velvety. La prima sorsata è



piacevolissima, ricca di spunti fruttati, in buccia. E' l'aspro a caratterizzare la bevuta, sostenuto dal fragrante sottofondo maltato. Pericolosamente beverina.

Bitter, Brakspear, Bitter, 3.4% abv.

Colore ambrato profondo tendente al rubino, sfumature cola. L'analisi olfattiva mi mette a dura prova: sono stato appena circondato da ben tre piatti di fish&chips fritti come se non ci fosse un domani. Mi concentro e provo a distogliere l'attenzione, dagli odori ma anche dai morsi della fame. Al naso la prima cosa che si apprezza è la fragranza. Le note maltate offrono un gradevolissimo excursus. Si parte dalle rincuoranti note da forno – con sfumature di miele di melata di bosco – e si evolve in tostato, frutta secca (nocciola) e frutti di bosco. La prima sorsata è abbondantemente watery. Compensa una leggera asprezza, sul filo dell'astringenza, apportata dalla commistione di note tostate e fruttate. L'amaro è forte se non addirittura graffiante. Pane e frollino di riso, camomilla. Dopodiché la frutta e quindi le tostature, rilegate nel post deglutizione. Non mancano i richiami di frutta secca (noci) e l'acidità da caffè in chicchi, introdotte dall'aspra buccia di agrumi che sfiora il pompelmo. Piatto completo.

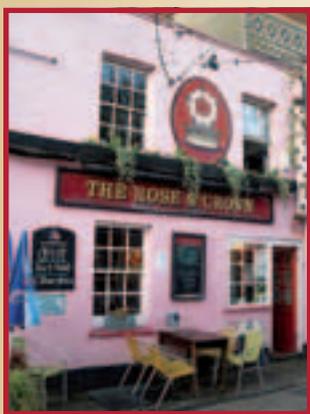
Longhorn Purity Brewing, IPA, 5% abv (alla spina).

Colore ambrato e riflessi aranciati, aspetto appena velato. Il naso è già vivace, intenso e fresco ma anche straordinariamente pulito. Ruffiano oserei dire. Frutta esotica in testa, sia polpa che buccia, effetto macedonia. Vivace anche in bocca, con corpo da medio a pieno. La frutta in scorza è la nota caratterizzante, infastidita da qualche bollicina di troppo. Il suo aspro regala un finale ripulente e una chiusura oltremodo secca, pur non perfettamente attenuata. Gradevole.

E' stato come tuffarsi nella storia più che fare visita a un pub. Bisogna lo: l'Eagle and Child spacca! Questo pub crawl mi sta regalando emozioni. Liquide e non solo.

CAPITOLO 6

ROSE AND CROWN: IL ROSA, LE ROSE E IL MERCATO FLORICOLO



Rose and Crown, pittoresco pub oxfordiano dal tocco femminile, è la sesta tappa del mio pub crawl.

Dopo numerosi pub dall'impronta maschile è la volta del tocco femminile del Rose and Crown. L'ho visitato in occasione della riunione mensile del CAMRA. Il pub si trova leggermente fuori dal centro, in un vicolo che racchiude numerosi esercizi commerciali. Qui si tiene anche un mercato alimentare ogni due

settimane. E' un locale di importanza storica, testimone dello sviluppo che questa zona di Oxford ha vissuto nel corso dell'ultimo secolo. L'area sulla quale si erge, North Parade Avenue, compresa tra la via St. Giles e il villaggio chiamato Summertown, era in passato un terreno agricolo di proprietà del St. John's College.

Poi vennero gli imprenditori e iniziarono a costruirvi delle case.

L'area venne divisa in 42 lotti, piazzati a partire da Maggio 1832. E qui emerse l'amore tipicamente inglese per la birra: due di questi lotti (numeri 28 e 29) furono riservati alla costruzione di un pub. La prima audizione non ebbe successo. Bisognerà aspettare altri quattro anni (1836) perché venisse un privato (Daniel Stokes, a quei tempi 25enne) per acquistarli. Ma nonostante il vincolo di destinazione la prima destinazione fu quella di negozio floricolo. La trasformazione in public house avverrà solo 30 anni dopo (1863). Pochi anni dopo (1867) il pub subì il definitivo battesimo: nacque il Rose and Crown.

Sulla parete rosa domina la grande rosa coronata.

La parete frontale da sola vale la visita: l'immenso stemma e la presenza di numerosi fiori e piante fanno da corredo alla vivace colorazione rosea. All'interno vi sono un pianoforte e un piccolo beer garden semicoperto. Tutte le sale interne sono munite di piccolo caminetto, elemento prezioso e caldamente

ricercato dal tipico avventore inglese. Il bancone è spartano, al quale davvero non si darebbe una lira. 4 handpump, una manciata di spine ma soprattutto una folta selezione di alcolici. E, per la prima volta da quanto ho iniziato questo pub crawl oxfordiano, anche una florida selezione di vini.



Oyster Stout, Marston's Brewery, 4.1% abv (alla spina).

Colore ebano con un sottile cappello di schiuma nocciola dall'aspetto cappuccino. Il naso, suggestivo a parte, ha davvero del salmastro (scoglio, cozze) che gioca con le note tostate e torrefatte. In bocca è leggerissima, nonostante non sia proprio un peso piuma in termini di alcolicità – secondo i canoni inglesi. Quasi assenti le tostature, eccezione fatta per un finale goloso da dolce al cioccolato (chocolate cake, brownie) impreziosito da frutta rossa (prugna, frutti di bosco). Gradevole.

Lancer, Goffs Brewery, Golden Ale, 3,8% abv.

Colore oro antico e riflessi dorati. L'impatto olfattivo mi destabilizza: è preoccupante ed esaltante allo stesso tempo. Questa birra combina armoniosamente la gradevole sensazione aromatica di scorza di agrumi, zesty (lime, cedro, citronella) e quella palesemente difettata di uovo marcio (rancido, sulfureo). Come ci riesca rimane un mistero... In bocca ha corpo medio, zero bollicine e mouthfeel da pane liquido. Il primo sorso recupera qualche punto dopo l'imbarazzante aroma, rincuorando con suggestioni di frutta e malti. E' la prima a prevalere, mentre il sottofondo maltoso nasconde una piacevole fragranza. Preoccupante.

Southwold Bitter, Adnams, 3,7% abv.

Colore ramato scuro, quasi rubino, con riflessi ambrati. Il naso è fresco e intenso. C'è dituttounpo': da lontano si intravede la presenza di malti croccanti ma un'analisi più approfondita lascia emergere anche tanta frutta. La prima sorsata è sorprendente, ancora una volta abbondantemente fruttata. Al pari del naso è però avida di emozioni: la frutta è fiacca ed edulcorata, molto simile a un tè alla pesca – non commerciale però. Corpo medio, mouthfeel morbido, carbonazione assente. Leggero floreale (fiori di campo, camomilla) nel retrolfatto. Discreta.

Old Hooky, Hook Norton, Extra Special Bitter (ESB), 4,8% abv.

Colore ramato vivido dai riflessi ambrati. Il naso è avaro di profumi. Si percepiscono sia malti che luppoli ma l'intensità è scarsa su ambo i fronti. Per fortuna compensa la pulizia. Pane, cereali e farina sono puntellati da frutti rossi (mirtilli). La prima sorsata, contrariamente alla prima impressione, è un toccasana irresistibile. Corpo da medio a leggero, sensazione palatale alta-lenante, carbonazione appena percettibile. Scende

giù con la stessa facilità di un bicchier d'acqua. Finale leggermente aspro e disciplinato strascico amaro post deglutizione. Purtroppo la magia dura poco: stemperandosi l'alcol manda questo piccolo miracolo a farsi benedire. Delizievole.

Anche il Rose and Crown è stato archiviato. Seppur lontani dal poter tirare le somme c'è già una verità emergente: le birre cambiano poco ma i pub sono sempre diversi e tutti sono delle vere perle.

CAPITOLO 7

BEERD: LE SPINE, LA PIZZA E IL PANORAMA



Beerd è un pub che cavalca l'onda della birra artigianale: qui la pompa è l'eccezione e non la regola.

Con la visita al Beerd il mio pub crawl oxfordiano entra nel vivo. Basta il nome per capire di cosa sto parlando: è un pub con la birra artigianale

nell'anima. Non che gli altri visitati non lo fossero, sia chiaro. Però, mentre in questi la selezione birraria era improntata sulla tradizione anglosassone, al Beerd prevale la new wave londinese. Ecco perché gli assaggi di oggi sono stati tutti tecnicamente un'eccezione alla regola: niente handpump, solo birre alla spina.

Craft beer + pizza = ti piace vincere facile.

Beerd conosce la matematica e prima di aprire si è fatto due conti, scommettendo su un binomio consolidato: birra artigianale e pizza. L'identità di questo locale è chiara non appena messo piede al suo interno. Qui la birra artigianale non è solo passione. E' moda, un'onda da cavalcare per raggiungere il successo imprenditoriale. Soprattutto se si sfrutta il cibo come cassa di risonanza. E non un cibo qualsiasi, bensì la pizza, portavoce della gastronomia italiana nel mondo. Non per nulla la fantomatica italianità degli ingredienti (farina Caputo, salsa di pomodoro del Sud Italia, carni e formaggi tipici italiani) viene sbandierata ai quattro venti. L'avrei assaggiata a posteriori. E ti dirò: non è niente male.

Craft Beerd beer with a view, si dice da queste parti.

Al Beerd si ha il piacere di bere birra gustandosi il panorama. Il paesaggio in questione è l'affollata St. George Street. L'arredamento interno è un ibrido ben riuscito tra il saloon e lo street. Un format già visto, reso famoso nel settore da BrewDog – insegna luminosa al neon in primis. Del resto l'idea di base è quella di rendere Beerd facilmente replicabile, a mo' di franchising. Al momento della mia visita ne esistono già tre: quello di Oxford più altri due a Bristol. Il bancone dispone di 8 handpump, quasi tutte del birrifico Bath Ales – del quale Beerd è partner. Ma soprattutto tante, tantissime spine (ben 10). Nessuna industriale o crafty. Solo artigianali purosangue, tra le quali la folta linea a marchio Beerd.

Ancora non lo sapevo ma mi attendeva un pome-riggio "nero".

Non so perché ma, trovatomi di fronte al bancone, ho optato per non una, non due ma ben tre diverse Stout.

Lactose Tolerant, Left Handed Giant Brewing Co., Milk Stout, 5% abv.

Colore ebano, riflessi cola e aspetto limpido. Al naso c'è la morbidezza tipica di una Milk Stout. Morbida anche in bocca, di corpo medio e mouthfeel velvety nonostante le bollicine. La prima sorsata è un en plein di malti tostati e torrefatti. Inizialmente prevale l'anima amara. Il resto del percorso gustativo è però un tuffo in una tazza di latte al cacao, con fondo di caffè leggermente acidulo. Finale moderatamente amaro, lungo e persistente. Piccolo singulto warming (Sherry) nel retrogusto. Variopinta.

Common Grounds, Magic Rock, Triple Coffee Porter, 5.4% abv.

Il colore è la falsariga della birra precedente. Al naso l'accento si sposta sulle note di caffè in chicchi. Sebbene i malti rimangano saldamente in testa, qui batte forte un cuore di luppoli (arancia, resina). La prima sorsata è vivace, di corpo medio e mouthfeel setoso. L'astringenza è andata praticamente a farsi benedire, rilegata in un angolino del post-deglutizione. L'intensa nota di babà è il suo valore aggiunto. Dopodiché la mia concentrazione viene messa a dura prova dall'arrivo congiunto di tre pizze al tavolo di fianco, i cui profumi sono stati un vero supplizio. Mi concentro e vado avanti. Finale leggermente astringente di fave di cacao. Bevuta gradevole seppur monotona, più piacevole al naso che in bocca. Defaticante.

Broken Dream, Siren, Breakfast Stout, 6.5% abv.

E' il più goloso dei tre assaggi. Questa volta il colore è veramente nero mentre l'aspetto è opaco. Al naso c'è un benvenuto di malti neri (latte al cacao/Nesquik), con una sfumatura rossa (ciliegia). Gradazione alcolica che inizia a diventare importante, eppure è una birra dal corpo leggiadro. Gradevolissimo mouthfeel velvety, equilibrato dall'acidulo di caffè e dall'amaro dei malti scuri. E' una birra da colazione per davvero: berla è come pucciare i frollini nel latte al cacao. Solo stemperandosi tradisce la robusta alcolicità (amaretto, pan di Spagna ubriaco). Una suggestione di Sherry nel retrofatto, mentre il retrogusto se la gioca tra salsa di soia e caffè in chicchi. Colazione dei campioni.

Il Beerd e le sue birre sono state la degna conclusione di una domenica di intenso lavoro. E' andata meglio di quanto mi aspettassi. Fossero tutte così, le giornate "nere", il mondo sarebbe di certo un posto migliore. ■



MOBI TASTING SESSION



Nome e produttore:

**Extra-Hop,
Birrificio Italiano**

Note:

Stile: Italian Pils; Alc 4,8%

Formato: in fusto

Lotto e scadenza: -

Acquistata da: pub

Degustazione:

Annunciata da una bella schiuma bianca e pannosa e da un colore dorato brillante con una leggera velatura giunge a noi la nuova annata

di Extra Hop, una delle birre culte del Birrificio Italiano di Limido Comasco.

Che si tratti di una le migliori Italian Pilsner di sempre non è un segreto per nessuno, ma trattandosi di un prodotto estremamente legato alla stagionalità del luppolo ne subisce inevitabilmente i consueti altibassi rispecchiando ogni anno, nel bene e nel male, la qualità della nuova raccolta.

In questo caso basta avvicinare il naso al bicchiere per accorgersi che si tratta di un'annata strepitosa.

L'intensità è importante ma a colpire sono la finezza e la complessità: un erbaceo delicato che lascia presto spazio, evolvendo, ad aromi di cedro e menta che non ricordavo ma che mi convincono in pieno.

Gli stessi ritornano all'assaggio accompagnati da un taglio amaro netto ma che sa rispettosamente fingersi mite per lasciare spazio ai malti chiari e al retrogusto balsamico.

Corpo lieve come la carbonazione, nessunissima astringenza.

Giudizio complessivo:

Una birra di un'eleganza stratosferica, vero e proprio caposaldo della birrificazione italiana, qua al suo meglio e con alcune piacevolissime novità di rilievo. Applausi.

Voto: 94/100 (NC)

Nome e produttore:

Delia, Birrificio Italiano

Note:

Stile: Pilsener; Alc: 4,3%

Formato: bottiglia 33 cl.

Lotto e scadenza: LO916, 3 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: food store

Degustazione:

Oro pallido velato, sormontato da una cremosa e bianchissima testa di schiuma dalla lunga persistenza. E' una birra che profuma di fresco, di fiori (camomilla) e di pane, condite da una leggera speziatura da luppolo nobile, delicate note erbacee ed agrumate (cedro, limone), menta: una lieve nota sulfurea fa capolino all'apertura per poi svanire completamente. La bevuta riparte dai malti (pane, crackers, miele) per toccare rapidamente l'ananas prima d'incamminarsi in territori agrumato: limone, lime, cedro e pompelmo s'accompagnano a note erbacee in una "session beer" intensa, pulita ed elegante, valorizzata dalla freschezza.

Giudizio complessivo:

Questa variazione dello stile che trova nella Tipopils la bandiera del Birrificio Italiano è innanzitutto una dedica da Agostino Airolì alla moglie ed è stata - ci dicono - la bomboniera al loro matrimonio: per l'occasione viene utilizzato il luppolo Polaris, soprattutto in dry-hopping. Una birra molto secca e pulita, dall'eccellente potere rinfrescante: c'è tutto quello di cui avete bisogno per dissetarvi nei giorni più caldi dell'anno.

Voto: 84/100 (DS)



Nome e produttore:



Dalibor, Birrificio Lariano

Note:

Stile: Bohemian pilsner; Alc 4,6%

Formato: bottiglia da 33cl

Lotto e scadenza: L39 16 - 08/17.

Acquistata da: Beer-shop on-line

Degustazione:

Aspetto: schiuma bianchissima, mediamente fine e abbastanza persistente.

La birra è di un bel colore dorato con una leggera velatura.

Olfatto: il naso è piacevolmente bilanciato tra note di crosta di pane, miele millefiori e spunti erbacei e di fieno e fiori (camomilla); buona intensità ma persistenza non esagerata.

Gusto: l'apertura in bocca è a favore dei malti, con perfetta coincidenza rispetto a ciò che il naso aveva suggerito. Crosta di pane, crackers e una leggera nota

mielata, che aprono la strada a una birra apparentemente più rotonda in bocca rispetto a quanto ci si potrebbe aspettare dal grado alcolico, ma che poi, in effetti rivela subito un corpo leggero.

Ma se l'inizio è dei malti, il finale è decisamente dei luppoli, con un bell'erbaico che torna nel retrofatto, insieme a spunti balsamici, e un amaro di discreta persistenza che ripulisce bene la bocca, grazie anche a una carbonazione perfettamente dosata.

Giudizio complessivo:

Avendo già la Grigna in catalogo, forse bisognava osare un po' di più nel rendere questa Dalibor veramente Bohemian, per distanziare bene i due prodotti (che pure sono diversi, senza mezzi temrini), mentre l'impressione generale è che, pur essendo una buona birra, forse sia un po' indecisa se collocarsi completamente nello stile dichiarato o più verso una "italian pils".

Al di là, però, di questo piccolo dettaglio, si tratta di un'ottima bevuta.

Voto: 77/100 (PC)



Nome e produttore:

SS46, Birrone

Note:

Stile: Helles; Alc 4,9%

Formato: bottiglia 50 cl.

Lotto e scadenza: -, 4 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: birrificio

Degustazione:

Classica helles bavarese perfettamente dorata e limpida, come vuole la tradizione. Aroma semplice e fragrante con crosta di pane crackers e miele che

ritornano anche al palato con precisione tedesca. Le note maltate risultano eleganti, pulite e fragranti con una moderata dolcezza bilanciata da una lievissima nota amaricante erbacea finale; annotiamo una punta burrosa, per nulla fastidiosa, in una birra come da copione facilissima da bere in grandi quantità.

Giudizio complessivo:

In uno stile che non offre appigli per nascondere neppure il più piccolo errore, la SS46 del Birrone si distingue per quella fragranza e quella freschezza che quasi mai si riscontrano nelle grandi produzioni che arrivano dalla Germania: equilibrata, scorre come acqua senza mai scivolare nell'acquoso.

Voto: 72/100 (DS)

Nome e produttore:

Bundes, Hammer

Note:

Stile: German Pils; Alc 5,2%

Formato: bottiglia da 33cl

Lotto e scadenza: -; 2 mesi dopo la data di degustazione (il birrificio indica in tre mesi la shelf life del prodotto)

Acquistata da: produttore

Degustazione:

Aspetto: Dorata chiara, piuttosto limpida, bella schiuma candida, compatta, persistente e piuttosto fine.

Olfatto: si presenta con un intenso aroma erbaceo con una punta resinosa da bacca di cipresso che arriva quasi a sconfinare in un ricordo di buccia di limone verde, un bouquet dovuto a un massiccio utilizzo del luppolo Tettnanger anche in dry hopping. I sentori maltati, pur presenti, sono messi in secondo piano dall'esuberante luppolatura.

Gusto: la vivace carbonazione è perfettamente in linea con lo stile, si percepisce un breve e piacevole attacco maltato seguito da un lungo e appagante amaro erbaceo con note di resina di conifera, l'amaro finale è poderoso ma senza alcuna asperità né astringenza e dona pertanto un altissimo grado di bevibilità, nel retrofatto tornano le note fresche della luppolatura.

Giudizio complessivo:

Interpretazione decisamente italiana di una German Pils, contraddistinta da un massiccio ricorso al dry hopping e una luppolatura decisamente spinta ma realizzata con grandissima sapienza, evitando qualunque caduta nell'amaro grezzo o ruvido.

82/100 (SR)



Nome e produttore:

Bohemian pilsner, Birrifico Canediguerra

Note:

Stile: Bohemian pilsner; Alc 5,2%

Formato: bottiglia da 33cl

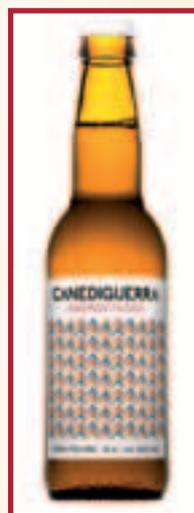
Lotto e scadenza: L162920 - 17/10/17.

Acquistata da: Pub

Degustazione:

Aspetto: Appena versata mostra una bella schiuma bianca abbondante anche se non finissima. Il colore, valorizzato da una bella limpidezza, è un dorato molto carico, che da subito la distanza da molte "italian" pils e la va a collocare più correttamente nel territorio stilistico dichiarato.

Olfatto: Le primissime note olfat-



tive sono dedicate a una leggera nota di zolfo che, fortunatamente, svanisce subito per dare spazio al bel bilanciamento tra malti e luppolo, con crosta di pane, miele e suggestioni erbacee, il tutto corredato da buona intensità e persistenza.

Gusto: in bocca il corpo è più rotondo di quello che ci si potrebbe aspettare e il gusto è inizialmente dominato dalle tonalità maltate di cracker, pane e miele, per poi lasciare subito spazio a un amaro deciso e persistente, che è forse la nota più lontana dallo stile di riferimento.

Giudizio complessivo:

Gran bella birra, con un naso, coerente, intenso ed equilibrato. In bocca è gustosa, piacevole e di grande personalità. La bevuta va via facile anche grazie all'amaro ripulente, anche se forse proprio l'amaro deciso è l'unica nota perfettibile. Ritengo che questa birra potrebbe beneficiare di un'impostazione più rotonda e meno aggressiva.

Voto: 79/100 (PC)



Nome e produttore:

**Vienna lager,
Birrifico Canediguerra**

Note:

Stile: Vienna; Alc 5,4%
Formato: bottiglia da 33cl
Lotto e scadenza: L152510 – 08/09/17.
Acquistata da: Pub

Degustazione:

Aspetto: Bella schiuma bianca, abbastanza persistente, mentre la birra, estremamente limpida, è di uno splendido colore ambrato intenso.

Olfatto: l'aroma è pulitissimo e permette di distinguere chiaramente le note regalate

dal malto, che spaziano da biscotto e frutta secca (nociola in particolare) molto evidenti, transitando, in maniera più velata, dalle parti del caramello e da qualche lievissima tostatura. Riesce a fare capolino anche qualche spunto erbaceo che ci segnala la presenza di un luppolo elegante ma non invadente, come deve essere.

Gusto: senza troppe sorprese, si ritrova al gusto ciò che già abbiamo sentito al naso: biscotto, frutta secca, anche tostata, e ancora le note di caramello che, a mio avviso, rimangono piacevolmente in secondo piano, agevolando la bevuta, anche grazie a un'ottima secchezza e alla perfetta gestione della carbonazione. Il retrogusto resta ancora su toni biscottati/nocciolati, che riempiono il naso e la bocca.

Giudizio complessivo:

Ho occasione di bere questa birra abbastanza spesso e fino a qualche tempo fa non mi convinceva del tutto, soprattutto a livello di carbonazione e sensazioni boccali. Questo lotto però è assolutamente ineccepibile e

porta la Vienna lager ad essere sicuramente uno dei prodotti di punta del birrifico. Una birra fatta egregiamente che si fa apprezzare già dal colore e regala un'esperienza olfattiva e gustativa splendida.

Voto: 86/100 (PC)

Nome e produttore:

**Too Mainds,
No Tomorrow Craft Beer**

Note:

Stile: Italian Pils; Alc 4,9%
Formato: bottiglia da 33cl
Lotto e scadenza: -; 10 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: produttore
Degustazione:

Aspetto: di colore dorato chiaro, opalescente e coronata da una bella schiuma candida, compatta, fine e persistente

Olfatto: il bouquet è sorprendente, perché all'intenso aroma erbaceo segue una decisa nota di frutta matura a polpa gialla, con ricordi di pesca nettarina e papaya dati dal mix di luppoli impiegati, emergono anche alcuni esteri fruttati, in particolare un aroma di succo di pera.

Gusto: in bocca ha una buona rotondità maltata iniziale, con una nota dolce quasi di pesca sciroppata cui segue un lungo amaro erbaceo finale, appagante e senza ruvidità, nel retrofatto torna invece il carattere tropicale già avvertito al naso con una reminiscenza di mango.

Giudizio complessivo:

Italian Pils molto originale, sia per il mix di luppoli che per il lievito (la cui provenienza è top secret) utilizzati, probabilmente spiazzante per chi cerca i classici riferimenti dello stile ma estremamente godibile e agile nella bevuta

75/100 (SR)



Nome e produttore:

GPL, No Tomorrow Craft Beer

Note:

Stile: German Pale Lager; Alc 5,2%



Formato: bottiglia da 33cl

Lotto e scadenza: -; 9 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: produttore

Degustazione:

Aspetto: dorata carica, quasi ai confini

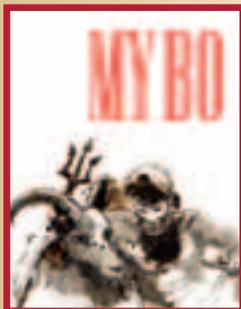
con l'ambrato chiaro, la schiuma è candida e compatta, abbastanza fine e di discreta persistenza. Olfatto: si annuncia con un intenso e sorprendente aroma di pesca nettarina molto matura, mango, guava e polpa di fico matura, al di sotto dell'esplosione fruttata estiva e tropicale è possibile percepire una nota biscottata riconducibile all'utilizzo di malti Cara. Gusto: la carbonazione è piuttosto tenue, decisamente più da IPA che da Lager tedesca, al palato esordisce con una percepibile e ben bilanciata dolcezza in cui si distinguono un leggero biscotto e la piacevole freschezza del mango e della pesca nettarina avvertiti al naso. Le note tropicali lasciano poi posto ad un amaro assertivo, con ricordi di pompelmo rosa e scorza di limone, senza però alcuna astringenza, il finale molto pulito invita subito a un nuovo sorso.

Giudizio complessivo:

Felice sperimentazione che mostra esaurientemente le grandi potenzialità sia della bassa fermentazione che dei nuovi luppoli aromatici della Hallertau (è realizzata con soli luppoli tedeschi) per realizzare birre che si richiamano comunque al filone delle American e Pacific IPA, il risultato finale è piacevolissimo ed estremamente agevole da bere, da applausi. 84/100 (SR)

Nome e produttore:

My Bo, Birra Bellazzi



Note:

Stile: Maibock; Alc. 5.5% Vol
Formato: bottiglia da 50 cl
Lotto: 16014; Scadenza: 12 mesi
Acquistata da: produttore

Degustazione:

Aspetto: schiuma moderata, fine e compatta; colore e aspetto cremosi, persistente e aderente. Colore ambrato carico sfumato di arancio; aspetto limpido e sottile frizzantezza.

Olfatto: il bouquet aromatico si apre sulle note dolci e melense del caramello. Il caramello è già di per sé affascinante ma qui raggiunge il top grazie all'affiancamento del biscotto (Twix). Nel corpo prosegue l'impianto maltato, qui leggermente tostato: pane, cioccolato al latte, cacao in polvere, Irish Mist. Il cuore palpita sulla sensazione di frutti di bosco (lamponi) in versione gelatina. Croccantino.

Gusto: My Bo è una birra piena e appagante, che conserva bevibilità da session e piacevolezza da birra luppolata. In linea generale conferma quanto anticipato sul fronte aromatico. Ingresso pieno di caramello e biscotto, seguito maltato di pane e miele con leggere tostature (cioccolato al latte, cacao, pane tostato). I luppoli si fanno sentire precedentemente, dando un tocco speziato e moderatamente balsamico, ma anche successivamente, scaricando in bocca un erba-

ceo pronunciato. La chiusura finale è un taglio netto e ripulente. Praticamente un invito a darci dentro da zero. Carbonazione sottile, corpo medio e mouthfeel avvolgente. Retrofatto di Irish Mist. Retrogusto delicatamente amaro, erbaceo, persistente. Appagante.

Giudizio complessivo:

My Bo è una birra che provoca assuefazione. In lei c'è tutto quello che si può desiderare: il gusto del pane liquido, la bevibilità della bassa gradazione alcolica e la piacevolezza dei luppoli neozelandesi. Birra Bellazzi ha creato una combo devastante. Astenersi astemi. Voto: 80/100 (MM)

Nome e produttore:

Man Bassa, 50/50 Craft Brewery

Note:

Stile: Bohemian Pilsner; Alc. 4.8% Vol
Formato: bottiglia da 33 cl
Lotto: 010217; Scadenza: 8 mesi
Acquistata da: produttore

Degustazione:

Aspetto: schiuma modesta, fine e compatta, persistente, di colore e aspetto pannosi. Colore oro carico con riflessi dorati; aspetto limpido e vivace frizzantezza.

Olfatto: al naso spiccano le note luppolate. Ma anche quelle maltate non scherzano. Le prime indossano vesti erbacee. Le seconde si tingono di frollino, farina, goloso miele millefiori. Il cuore aromatico continua sul filone del miele, con sfumature floreali di fiori di campo e camomilla. Mielosa.

Gusto: primo sorso gustosissimo. Si ripete il copione anticipato naso: prima erbaceo, poi maltato. La variante sta nel fatto che qui il profilo erbaceo è molto più accentuato. Questo consente a Man Bassa di avvicinarsi meritatamente (e orgogliosamente) alle Pilsner di stampo boemo – piuttosto che a quelle tedesche, più tondeggianti. Impatto erbaceo. Ma è un lampo. Subito dopo arriva la dolcezza dei malti: pane, frollino, pasta frolla, miele millefiori. Finale asciutto e ripulente. Torna in causa l'amaro erbaceo, intenso e detergente. Carbonazione vivace, corpo medio e mouthfeel tondeggiantissimo. Retrogusto erbaceo con un accenno tostato. Retrofatto di cocktail alla menta. Erbacea.

Giudizio complessivo:

Pilsner di evidente ispirazione boema, con l'indice tra luppoli e malti leggermente verso i primi. Il vibrante erbaceo elargisce emozioni in più riprese. Nel frattempo il dolcissimo e profumato miele millefiori ne equilibra parzialmente l'amaro, rendendola contemporaneamente fragrante e gustosa. Elogio della scorrevolezza.

Voto: 85/100 (MM)



Nome e produttore:

Be-Bhop, 50/50 Craft Brewery

Note:

Stile: Bock; Alc. 6.8% Vol

Formato: bottiglia da 33 cl

Lotto: 410117; Scadenza: 12 mesi

Acquistata da: produttore



Degustazione:

Aspetto: schiuma generosa, fine e compatta; aspetto cremoso e colore perlaceo, persistente e aderente. Colore ambrato intenso con riflessi rame; aspetto limpido e copiosa frizzantezza.

Olfatto: il bouquet olfattivo è fedele allo stile. E' il caramello la nota dominante.

Ma il carattere non le manca e si permette di uscire dal coro, sfruttando i luppoli del nuovo mondo per tirare fuori aromi esotici. Il connubio riesce alla grande: carezzevoli profumi di pane, biscotto e caramello si amalgamano a quelli più suggestivi di frutta tropicale (ananas, melone, papaya) ed erbe (Amaro, citronella). Il cuore torna a battere al ritmo di caramello. Twix col twist. Gusto: caramello dominante anche in bocca. Allieta, coccola e appaga. Ad affiancare il caramello ci pensano crosta di pane, biscotto, marzapane, miele di acacia. La luppolatura è invece assente. Fa eccezione l'erbaceo che spunta fuori all'ultimo secondo, nel post-deglutizione, equilibrando l'abboccatura quanto basta per evitare derive stucchevoli. Finale ben attenuato e sensazione di dolcezza residua data dalla morbidezza dei malti. Carbonazione presente, corpo medio e mouthfeel tondo, avvolgente. Retrolfatto di caramello, retrogusto delicatamente tostato (pane, biscotto). Morbida.

Giudizio complessivo:

Grandissimo aroma, in bocca le manca un po' di croccantezza. Caramello egemone, accompagnato da biscotto e marzapane. Tutto come da copione. Se però sei convinto che si tratti della solita Bock caschi male. Qui la luppolatura esotica le conferisce un profilo molto particolare, direi unico.

Voto: 75/100 (MM)

Nome e produttore:

Loertis, Via Priula presso lo stabilimento di Brewfist

Note:

Stile: Bohemian pilsner; Alc 4,6%

Formato: bottiglia da 33cl

Lotto e scadenza: -; 11 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: produttore

Degustazione:

Aspetto: Dorata chiara, con una lieve opalescenza, la

schiuma candida è abbondante, persistente, compatta e fine come richiede lo stile

Olfatto: il primo impatto olfattivo è costituito dal classico aroma di malto Pils seguito dall'inconfondibile e fine profumo erbaceo del luppolo Saaz, che qui assume le vesti di una fresca nota di trifoglio. Il bouquet è complessivamente delicato e fragrante, lasciando qualche minuto la birra nel bicchiere emergono una punta di diacetile decisamente tollerabile, dal momento che il richiamo è alle Pils boeme, e una nota minerale.

Gusto: si apprezza subito la buona carbonazione, che solletica la lingua senza pizzicarla troppo, segue una bella presenza maltata con la stessa, leggera, nota di diacetile avvertita al naso, una freschezza acidula un po' troppo spinta ai lati del palato, chiude un finale erbaceo piacevole e appropriato ma forse un po' corto, anche il retrolfatto erbaceo è rinfrescante e gradevole ma termina un po' troppo presto.

Giudizio complessivo:

Una buona interpretazione di una Pils boema con il giusto bilanciamento tra carattere maltato e luppolatura, alcuni lievi difetti come la ridotta corsa dell'amaro finale e del retrolfatto nonché una freschezza acidula superiore ai canoni non pregiudicano la piacevolezza della bevuta

74/100 (SR)



Nome e produttore:

Maiz, Via Priula presso lo stabilimento di Brewfist

Note:

Stile: American Lager; Alc 5%

Formato: bottiglia da 33cl

Lotto e scadenza: -; 8 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: produttore

Degustazione:

Aspetto: Dorata chiara, opalescente, la schiuma è candida e compatta con una discreta finezza e persistenza

Olfatto: al naso emergono in prima battuta gli aromi dei luppoli con note erbacee, floreali e terrose che ricordano il geranio, la scorza di pompelmo essiccata e le foglie secche autunnali, sullo sfondo è percepibile una nota solfitica che aumenta



d'intensità con l'innalzamento della temperatura
Gusto: la carbonazione è di discreta intensità, la birra tocca il palato con un attacco dolce che ricorda il pane di mais e la polenta, tale morbidezza è però presto surclassata da un amaro terroso di scorzonera e radice, ai lati della lingua vi è un percepibile carattere acidulo con reminiscenze di zest di limone, fiori gialli e camomilla, il finale, malgrado i soli 18 IBU dichiarati, è ruvido e piuttosto astringente, nel retrofatto emerge una nota floreale di violetta con un tocco oleoso.

Giudizio complessivo:

Realizzare una birra con il mais, cereale da sempre associato all'industria e alle sue economie a scapito della qualità, provando invece a esaltare come caratterizzanti tre pregiate (e costose) tipologie di mais bergamasco (lo Spinato di Gandino, il Rostrato Rosso di Rovetta e il Nostrano dell'Isola) è stata senza dubbio una sfida impegnativa che, possiamo dire, non è stata del tutto vinta perché la bevibilità risulta penalizzata dalla non perfetta integrazione tra la componente dolce e quella amara, che viene percepita come decisamente ruvida malgrado la bassa intensità dichiarata. 61/100 (SR)

Nome e produttore:

**Dubec, Via Priula
presso lo stabilimento di Brewfist**



Note:

Stile: Doppelbock ambrata;
Alc 7,5%

Formato: bottiglia da 33cl
Lotto e scadenza: -; 18 mesi
dalla data di degustazione
Acquistata da: produttore

Degustazione:

Aspetto: di un bel colore ramato carico con riflessi bronzati, leggermente opalescente, schiuma avorio compatta e fine di ottima persistenza
Olfatto: l'olfatto è dominato dagli aromi dei malti, con sentori di castagna arrostita, miele di castagno, prugna

secca e plumcake, una lievissima nota sulfurea di sottofondo si rivela piuttosto volatile, lasciando la birra qualche minuto nel bicchiere emerge un sentore di erbe officinali essiccate e una gradevole pungenza etilica

Gusto: il sapore è intensamente maltato, con sfumature di caramello, miele di castagno, purea di castagne e carruba, la carbonazione, di media intensità, e il corpo, piuttosto rotondo grazie agli zuccheri residui, sono adeguati allo stile, il finale porta con sé un buon bilanciamento amaro in cui si percepisce una luppolatura ben presente accanto a una vena di malto

tostato. Nel retrofatto vi è un gradevole ricordo di castagnaccio, la bevuta è agevole grazie all'ottima gestione del grado alcolico.

Giudizio complessivo:

Un buon esemplare dello stile, la luppolatura leggermente più spinta rispetto ai classici esemplari bavaresi non è di alcun disturbo, anzi, ottimamente armonizzata ai sapori maltati, facilita la bevuta.

79/100 (SR)

Nome e produttore:

Original, Menabrea (Forst)

Note:

Stile: Lager; Alc: 4,5%
Formato bottiglia 66 cl.
Lotto e scadenza: 17:55,
4 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: supermercato

Degustazione:

Nel bicchiere è perfetta, dorata e limpida, ma per avvertire qualche profumo bisogna attendere che la birra si scaldi parecchio: nella sua delicatezza le note di pane, cereali, mais e miele sono tutto sommato accettabili anche se assolutamente prive di fragranza. L'intensità dei sapori è altrettanto modesta e non diversa da molte delle sue concorrenti industriali: pane e cereali nuotano in un piccolo mare d'acqua, emergendo a fatica. Il percorso si chiude con lieve amaro erbaceo, innocuo, che svanisce con un battito di ciglia.

Giudizio complessivo:

Una birra che benché quasi priva di gusto e di vita fa comunque il suo dovere, ovvero rinfresca e disseta chi decide di berla, senza mai lasciare nessuna patina dolciastra sul palato: ma per queste funzioni basilari esiste anche l'acqua.

Voto: 46/100 (DS)



Nome e produttore:

Wührer, Birra Peroni Industriale (SABMiller)

Note:

Stile:Lager, Alc: 4,7%
Formato: bottiglia 66 cl.
Lotto e scadenza: L6 036 2 22, 6 mesi dalla data di degustazione
Acquistata da: supermercato

Degustazione:

Anche lei è impeccabilmente limpida e dorata; l'aroma è di fatto inesistente, s'avverte solo qualche traccia di mela verde in lontananza. Il gusto purtroppo non è molto diverso, rasentando il nulla: cereali, mais,

un tocco di miele e un filo d'amaro che s'avverte solo quando la birra si scalda. Assolutamente vietato nominare l'aggettivo "fragrante". Nel complesso è comunque abbastanza secca e abbastanza carbonata, anche se le bollicine non riescono a conferirle nessuna vitalità.



Giudizio complessivo:

Prodotto industriale che nella sua pochezza ha (forse) l'unico pregio di non combinare danni con off-flavors o sapori sgradevoli. Parente prossima dell'acqua.
Voto: 30/100 (DS)

Nome e produttore:

Rauchbier, Valentino Pozzoli (Homebrewer)



Note:

Stile: German Rauchbier; Alc 5%

Formato: bottiglia da 50cl

Lotto e scadenza: -.

Acquistata da: fornita dall'autore

Degustazione:

Schiuma bianca abbondantissima e molto persistente, colore tra il dorato carico e l'ambra tenue, leggermente velata.

L'aroma "rauch" è distinto ma delicato e più che

ai soliti descrittori tipici (speck, scamorza) rimanda alle castagne affumicate. I malti chiari fanno la loro donando freschezza e cereale.

Il gusto è moderatamente dolce con un buon bilanciamento dato dal luppolo.

Carbonazione dosatissima, corpo tra l'esile e il medio, azzeccato. Una certa viscosità accompagna la bevuta.

Il finale è leggermente amarognolo, quasi fenolico (effetto, azzarderei, dovuto ai malti affumicati).

Astringenza lievissima ma avvertibile.

Giudizio complessivo:

Un'interpretazione tecnicamente ineccepibile che punta alla delicatezza e alla bevibilità rinunciando alla potenza e ad una certa ruvidità tipiche di alcuni esempi dello stile.

Lavoro di alto livello

Voto: 86/100 (NC)

Nome e produttore:

Fumilla, Giuseppe Galati (Homebrewer)

Note:

Stile: German Rauchbier; Alc 5,6 %

Formato: bottiglia da 50cl

Lotto e scadenza: -; degustata 4 mesi e 1/2 dopo la data di imbottigliamento

Acquistata da: presentata in un concorso HB

Degustazione:

Aspetto: colore marroncino ramato con una bella schiuma compatta e bolle finissime

Olfatto: Magnifico. I malti base e quelli affumicati si sposano meravigliosamente. L'intensità e l'eleganza del risultato è sorprendente.

Gusto: l'affumicato domina ma molto ben bilanciato dai malti base che rimandano alla crosta di pane e toast leggermente e piacevolmente bruciacchiato. Il luppolo serve solo per bilanciare ma lo fa in modo impeccabile.

Il retrogusto che riporta l'affumicato è piuttosto breve ma invoglia il sorso successivo. Corpo medio e carbonazione medio bassa, perfetta per lo stile.

Splendido equilibrio.

Giudizio complessivo:

Una birra praticamente perfetta. La freschezza dei malti non affumicati è evidente e cruciale per l'equilibrio complessivo. Secca ma non watery risulta anche estremamente bevibile.

Bamberga è vicina.

Voto: 92/100 (DG/NC)



John Palmer, Collin Kaminski

GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA L'ACQUA

Guida completa per il birraio



John Mallett

GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL MALTO

La guida pratica dal campo al birrifico



Stan Hieronymus

GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL LUPPOLO

La guida pratica all'aroma, all'amaro
e alla coltivazione dei luppoli



Chris White, Jamil Zainasheff

GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL LIEVITO

Guida pratica alla fermentazione
della birra



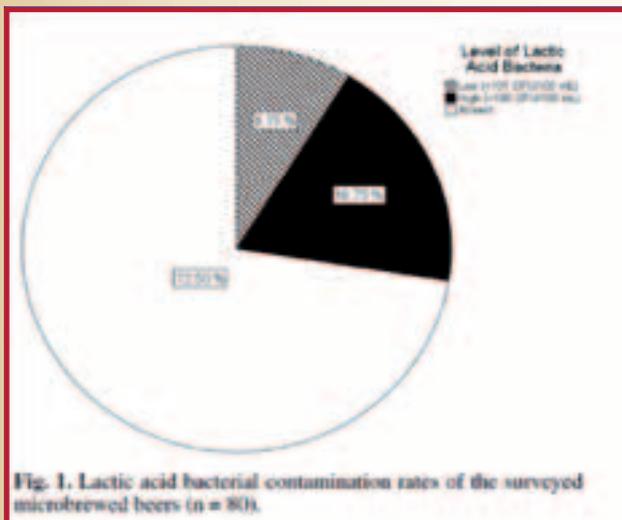
AUTOCONTROLLO IN BIRRIFICIO - UNA REALE POSSIBILITÀ FINORA SOTTOVALUTATA

a cura di Nicola Coppe

Quando parliamo di autocontrollo per il birrifico intendiamo tutti quei controlli effettuati autonomamente: dalla semplice degustazione alle più complesse, se non per il birraio, mistiche analisi.

Nello specifico parliamo di “analisi microbiologiche”, le più gettonate in quanto il prodotto birra artigianale, definito “non microfiltrato né pastorizzato”, è molto soggetto alla contaminazione batterica che rappresenta attualmente il più grande problema dei microbirrifici, e l’80% delle notti insonni del birraio.

In Italia, con un dato che non differisce molto da altri stati come America e Australia, abbiamo un tasso di contaminazione delle birre che supera di poco il 20%, nonostante negli ultimi anni si siano fatti davvero passi da gigante anche in questo fronte.



Fonte: *Isolation, Identification, and Characterisation of Beer-Spoilage Lactic Acid Bacteria from Microbrewed Beer from Victoria, Australia* Menz et al (2010) *J. Inst. Brew.*, 116:14-22

Ad oggi la maggior parte dei microbirrifici ha un controllo qualità molto limitato, riconducibile a semplici misurazioni di densità, pH, Co2 e alla degustazione della birra finita.

Per garantire una continuità e una certa “standardizzazione” ci si affida solitamente a laboratori d’analisi esterni con risultati precisi e affidabili. E’ opportuno scegliere bene a chi affidarsi preferendo un laboratorio con esperienza in questo campo e che abbia

consulenti dedicati alla birra che possano seguire e consigliare il birraio in tutte le fasi. Affidarsi ad un laboratorio esterno è sicuramente una scelta valida, tuttavia vi sono delle grandi limitazioni e dei problemi a quali non può sopperire.

In genere esso si limita a fare le analisi che gli vengono richieste e questo si traduce in un incredibile sperpero di denaro poiché anche il birraio generalmente non ha una competenza specifica e non sa bene quali analisi richiedere o quali siano le più adatte per la sua birra. Ad esempio in una birra già palesemente contaminata ritengo superfluo fare un’analisi microbiologica della stessa. So già che è contaminata! Penso sia invece più intelligente cercare di capire dove e come sia successo in modo da arginare il problema ed evitare che in futuro possa ripetersi.

Questo aspetto ci apre gli occhi su un’altra grande limitazione del laboratorio esterno, lasciare al birraio tutto il lavoro di interpretazione dei risultati. Non basta saper leggere per capire un’analisi, anche se oggi sono spesso correlate da note e commenti. Un po’ come quando si va dal dottore con dei referti medici, ovvio che possiamo leggerli da soli, ma saremmo in grado di comprenderli? e soprattutto ne prenderemmo atto nella maniera corretta?

L’analisi non si deve fermare ad un numero ma deve aiutare il birraio a capire quello che sta succedendo e come agire nel modo più corretto. **L’analisi identifica il problema, ma non lo risolve.** Il laboratorio infatti rare volte si presta a fornire soluzioni.

Tempo di consegna dei referti

Spesso per questioni legate alla distanza, al passaggio del campione per diverse mani e, non per ultimo, alla velocità stessa del laboratorio, il tempo che intercorre tra il prelievo e la comunicazione del risultato è troppo lungo. Non vi è alcun dubbio che certe analisi richiedano parecchio tempo, come ad esempio la ricerca del *Brettanomyces* e dei batteri lattici, che crescono molto lentamente. Tuttavia se l’analisi non è finalizzata al prodotto finito ma ad una fase di processo, è necessario un risultato veloce per poter procedere con tranquillità alla fase successiva.

Costi

Le analisi, si sa, sono costose. Oltre al costo vivo ci sono numerosi costi accessori che un laboratorio deve sostenere ma che allo stesso tempo ci danno garanzia di personale qualificato e affidabilità. Questo

si traduce per il birraio nell'impossibilità di effettuare un monitoraggio continuo e costante nel tempo poiché sarebbe economicamente insostenibile. Perciò spesso il birraio si vede costretto a richiedere delle analisi a "spot", con frequenza maggiore in caso di problemi. **L'analisi dovrebbe servire per prevenire un problema, non solo per identificarlo.**

La birra artigianale è uno dei pochi prodotti alimentari per i quali è molto raro un autocontrollo diretto in azienda. Una cosa che sembra paradossale se consideriamo che il prodotto è molto variabile per la sua artigianalità, per le materie prime in continuo cambiamento, le lavorazioni spesso manuali e i numerosi punti critici.

Ma allora perché non facciamo autocontrollo?

Facendo parte di una realtà fino a poco tempo fa molto piccola e formata da birrai molto diversi tra loro (e anche da parecchi microbirrifici spesso improvvisati), e vista anche la possibilità di avvalersi eventualmente di laboratori esterni, il piccolo microbirrificio finora non aveva preso in considerazione l'opportunità di costruirsi un piccolo laboratorio o di fare autocontrollo. Ma le cose stanno cambiando. La birra artigianale ha raggiunto una quota di produzione importante proponendosi soprattutto per la sua qualità, se però ci guardiamo un attimo attorno notiamo che proprio la qualità di queste birre è spesso molto ballerina, indice del fatto che non basta "improvvisarsi birraio" ... Un birrificio oggi non può permettersi di essere troppo incostante nelle sue produzioni e deve evitare il più possibile errori, per non perdere tempo, denaro e soprattutto la faccia (credibilità). Tutti i birrifici, anche i più piccoli (produzione < 500 HL), devono avere la possibilità di poter monitorare il loro prodotto autonomamente. Solo oggi grazie a nuovi sistemi rapidi e ad una visione analitica meno rinchiusa nei protocolli microbiologici classici è possibile fare tutto ciò e fornire al birraio maggiore sicurezza. Conscio del fatto che l'autocontrollo non può sostituire totalmente analisi effettuate da terzi, esso vuole porsi come metodo veloce, costante e facile per effettuare alcune analisi direttamente in birrificio. Per assistere il birraio in questo esistono numerose possibilità ma si deve sempre far riferimento a sistemi di analisi semplici, facili da utilizzare, veloci e soprattutto con costi molto contenuti, senza, come purtroppo succede, farsi guidare dai rivenditori di materiale da laboratorio in acquisti enormi e non giustificati per quello che offrono.

Il sistema NBB

Il sistema **NBB-B-tubes** è un esempio della possibilità di effettuare analisi semplici sul quale si fonda il progetto. Grazie a questo sistema non abbiamo bisogno di nessuna strumentazione come cappe a flusso laminare, centrifughe o altri macchinari costosi, ma solamente di una pipetta da pochi centesimi ed



Sistema NBB-B-tubes - un esempio pratico

un bunsen portatile (quelli da ferramenta vanno benissimo). Il costo di analisi è inferiore ai 3€/campione e, cosa più importante, al birraio occupa meno di 5 minuti. Il funzionamento è molto semplice: La provetta (come si vede in figura) contiene un liquido detto brodo, miscela perfetta per nutrire batteri lattici e altri beer-spoilage mentre con un antifungino è impedita la crescita del lievito. Il brodo si presenta inizialmente rossastro, se il campione dovesse contenere dei batteri questi si svilupperebbero abbassando il pH della soluzione e facendo virare il colore della provetta da rosso a giallo. Semplicemente geniale, purtroppo però il risultato di questa analisi è solo qualitativo, non possiamo sapere il numero dei batteri presenti nel campione (anche se nella birra dovrebbero essere $\leq 0\text{UFC/ml}$), inoltre il sistema incappa in frequenti falsi-positivi poiché alcuni ceppi di lievito riescono comunque a svilupparsi, anche se con opportuni accorgimenti è possibile rendere più affidabile il risultato. Infine, anche se i risultati non sono estremamente precisi, risulta un magnifico strumento per avere un'idea generale di quello che succede alla nostra birra e per capire in che direzione stiamo andando. Eventualmente, in caso di dubbi, possiamo sempre richiedere un'analisi accurata. In commercio ci sono numerose soluzioni più precise per l'analisi rapida delle birre studiate per ogni realtà produttiva. Anche se il tutto può sembrare così facile è sempre bene inizialmente rivolgersi ad un professionista in grado di redigere un piano di autocontrollo per decidere quali analisi effettuare, con che modalità e frequenza. È necessario quindi imparare correttamente le pratiche analitiche che in questo caso possono restringersi a poche operazioni, ma che debbono essere fatte correttamente poiché spesso anche uno scorretto prelievo potrebbe essere fonte di errori. La necessità di un autocontrollo e della creazione di un piccolo laboratorio deve nascere in primo luogo dalla volontà del birraio di migliorare la qualità della sua birra. ■

PARLARE DI BIRRA ALLE DONNE: LA SITUAZIONE BIRRARIA ITALIANA AL FEMMINILE

a cura di Erika Goffi



Un momento del convegno

In occasione della terza edizione di Beer Attraction 2017, l'Associazione **"Le Donne della Birra"** ha deciso di essere presente a questa importante manifestazione birraria internazionale, con un proprio stand per accogliere, informare e condividere esperienze con le tante beer lovers sparse qua e là sul territorio italiano e non.

Per passare il forte messaggio che "Le Donne della Birra" ci sono e vogliono farsi sentire, è stato organizzato un convegno dal titolo **"Parlare di birra alle donne"**, al quale ho partecipato con grande piacere per condividere la mia esperienza in merito.

L'incontro, tenutosi in collaborazione con "Il Mondo della Birra" e con ADHOR (Donne dell'Horeca), ha visto la partecipazione di diverse professioniste del settore che hanno toccato argomenti relativi ai consumi ed alle abitudini in ambito birrario delle italiane, ma anche aspetti più tecnici, quali la presentazione di un esclusivo vademecum per una perfetta spillatura,

introdotto da Paola Giacchero, Presidente ADHOR e spiegato da Silvana Giordano, docente Unibirra.

Al mio fianco, la Presidente dell'Associazione Elvira Ackermann che ha illustrato, dati alla mano, come sia cresciuto il consumo di birra nell'universo femminile e quali siano le preferenze delle italiane: 16 milioni sono oggi le donne che bevono birra, quasi il doppio rispetto a trent'anni fa; Caroline Noël, socia come me dell'associazione, che vanta origini belghe, ha raccontato in che modo la cultura birraria sia parte della tradizione culinaria belga e come lei stia cercando di promuovere il vincente binomio anche nel nostro Paese, realizzando appunto ricette a base di birra.

"E come nelle migliori barzellette, dopo il tedesco ed il belga, arriva l'italiano"

Per presentare il mio intervento, ho deciso di ascoltare in prima persona quali siano le esigenze del gentil sesso in ambito birrario.

Ho così proposto ad un pubblico di una cinquantina



di donne, studentesse, lavoratrici, di età compresa tra i 20 ed i 50 anni, un breve questionario che mi ha aiutato a meglio definire la situazione.

Il risultato è stato positivamente sorprendente. Ecco un estratto di alcune domande poste, sviluppate nel corso del convegno.

Perché bevi birra?



Le risposte delle intervistate sono una chiara conferma del fatto che la donna sceglie la birra in maniera consapevole e non come scelta di ripiego o influenzata da agenti esterni (quali il prezzo, il basso tenore alcolico o la mancanza di bevande alternative).

Nota con piacere alle mie serate, sempre più donne che partecipano sole agli eventi. Donne che non hanno vergogna ad esporsi e far capire i propri gusti in materia birraria.

Sono donne che prestano attenzione ai dettagli, curiose di scoprire questo mondo che, spesso, confessano di conoscere poco o non conoscere affatto.

A lasciarmi un po' perplessa è il fatto che, secondo le donne intervistate, la birra non è ancora entrata a far parte quotidianamente della loro vita, rimane piuttosto una bevanda consumata occasionalmente, sicuramente con amici o partner, in luoghi pubblici, per lo più in occasione del week end.

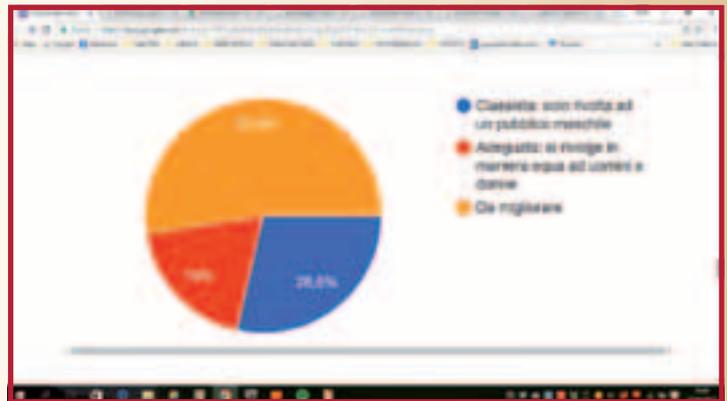
Mi sorprende invece, in maniera positiva, notare come l'approccio alla birra cambi durante le serate di degustazione: molte sono le donne che si dichiarano "non amanti del gusto amaro della birra" (*purtroppo questo è il commento negativo che più spesso mi capita di sentire proprio da parte del pubblico femminile*) e che per questo fanno fatica ad assaggiare stili meno elaborati, quali i grandi classici della tradizione birraria ceca o tedesca, con un profilo pulito, secco e spiccate note erbacee, amaricanti.

Proponendo loro birre con profili organolettici più complessi, perché realizzate con spezie, con luppoli dotati di grande potere aromatico o ancora birre speciali, anche con gradazioni importanti, il loro pensiero muta completamente: si rivelano felicemente sorprese nel sapere che esistano birre "diverse" da quelle che normalmente non amano.

È stata per me una grande soddisfazione vedere molte donne, al termine di una serata organizzata a cavallo delle scorse festività natalizie, chiedermi informazioni e dettagli su una birra di Natale belga, particolarmente apprezzata dal pubblico femminile. Una birra con una gradazione alcolica decisamente sostenuta, una vera e propria esplosione di aromi, che ha rubato i cuori delle tante donne presenti, dichiaratesi non bevitrice di birra prima del suo assaggio!

Uno spunto di riflessione che ho lasciato al pubblico presente in sala e che rivolgo a chi mi sta leggendo, arriva dalla domanda:

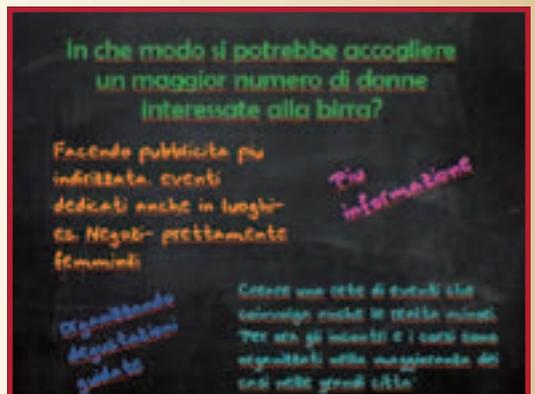
Come giudichi la pubblicità nel mondo della birra?



Non c'è dubbio: le donne si sentono ancora escluse da questo settore, che avvertono essere appannaggio degli uomini.

In che modo si potrebbe accogliere un maggior numero di donne interessate alla birra?

Eppure le donne hanno voglia di entrare a far parte di questo mondo, lo chiedono esplicitamente e chiedono di essere maggiormente coinvolte!



Il convegno ha offerto dati e materiale interessanti su cui gli addetti al lavoro del settore brassicolo dovrebbero lavorare per incontrare maggior consenso da parte del pubblico femminile.

Personalmente mi adopero in prima persona per coinvolgere quante più donne nelle mie iniziative e sono ben contenta di collaborare anche con figure professionali lontane dal mondo birrario, che abbiano come me, voglia di portare la birra fuori dai "luoghi comuni". ■

BREVE INTRODUZIONE AL CONCETTO DI STILE BIRRARIO

a cura di Daniele Cogliati



Cos'è uno stile birraio? Inizialmente volevo semplicemente scrivere un breve articolo che introducesse i lettori al concetto di "stile birraio", ma la cosa mi è un po' sfuggita di mano. Naturalmente si può vivere benissimo anche ignorando questa nozione ed è ovvio che la cosa possa risultare di scarso interesse per il bevitore occasionale: esiste addirittura una corrente di pensiero interna all'ambiente che osteggia l'utilizzo di questo concetto, vedendo in

esso una gabbia che costringe la creatività del birraio a sottostare a freddi numeri e a definizioni scritte a tavolino. Tuttavia, vista l'evoluzione del mercato e l'offerta sempre crescente di prodotti, trovo che una veloce panoramica possa essere utile al consumatore consapevole e all'appassionato. Non è difendere il concetto di stile a priori (anche se certamente si tratta di un'idea necessaria in alcuni contesti, come i concorsi), ma di fare una rapida panoramica sul significato e sulla storia del termine.

La voce "*Beer style*" compilata da Garrett Oliver nell'*Oxford companion to beer* recita:

«Beer style – A much debated concept of critical importance to both the brewer and the consumer, but often misunderstood by those who have benefited most from its influence. Beer style is, at its base, the codification of all parameters that group particular beers together, such that they can be recognized, replicated, discussed, and understood [...]».¹

Uno stile birraio è quindi la codificazione di tutti i parametri che sono comuni a un gruppo di birre, in modo che le birre stesse possano essere riconosciute, replicate, discusse e comprese. Detto in altre parole, "stile" è un termine utilizzato per differenziare e categorizzare le birre secondo alcune caratteristiche, come per esempio il colore, il sapore, la gradazione alcolica, gli ingredienti, il metodo di produzione, il tipo di fermentazione e i microrganismi coinvolti, la ricetta, la storia *etc.* La creazione di uno stile avviene di solito "dal basso": quando molte persone, siano esse professionisti o *homebrewers*, creano birre che condividono tratti che le accomunano e al tempo stesso le rendono un'entità differente da altri gruppi di birre, allora ci sono i requisiti fondamentali affinché un nuovo stile venga codificato.² Naturalmente un tipo di birra esi-

¹ Garrett Oliver, *Beer style*, in *The Oxford companion to beer*, New York: Oxford University Press, 2012, p. 114.

² Ray Daniels, *Designing great beers*, Boulder: Brewers Publications, 1996, pp. 9-10.



ste lo stesso a prescindere dal suo riconoscimento come o all'interno di uno stile, ma l'ufficializzazione – attraverso l'iscrizione in linee guida – è il passo fondamentale affinché le caratteristiche peculiari dello stile vengano formalizzate e quindi, per esempio, gli esemplari prodotti seguendo tale documento possano essere valutati in un concorso o possano essere oggetto di una discussione senza fraintendimenti. Una cosa del genere è accaduta recentemente con lo stile *Italian grape ale* (birre con uva o mosto d'uva), che nel 2015 è stato riconosciuto dal BJCP. Di contro, seguendo questa prassi gli stili risultano essere per definizione in ritardo rispetto alla realtà in quanto fotografano e ordinano solamente quello che già esiste (le birre con uva e mosto si facevano ben prima del 2015).

Siamo quindi in presenza di un'operazione classificatoria, che descrive e colloca determinate entità in un sistema tassonomico e permette di organizzare i concetti, di avere un linguaggio comune, di comunicare attraverso termini condivisi e, almeno in teoria, comprendersi reciprocamente. Con una sola parola si riescono a veicolare numerose informazioni sull'aspetto della birra, sull'aroma, sul gusto, sulle sensazioni tattili, sull'equilibrio complessivo, sulla storia, sulla tecnica produttiva e tutta una serie di connotati culturali associati a tali caratteristiche. Ovviamente per accedere a queste informazioni il destinatario della comunicazione deve essere in qualche modo addestrato o quanto meno in grado di decifrare il messaggio. Deve, in altre parole, conoscere e riconoscere le caratteristiche che definiscono uno stile e lo differenziano da un altro. Non da ultimo la classificazione stilistica è un potente strumento di marketing: scrivendo in etichetta "*Helles*" (o *Münchner Helles*, *Munich-Style Helles*, *Bavarian Helles*) io posso veicolare una grande mole di informazioni e dire al consumatore che sta acquistando una *Lager* tedesca dal colore dorato, con gusto delicato di malto, una luppolatura elegante di supporto, tendenzialmente dolce ma con un finale equilibrato moderatamente amaro e secco. Posso allo stesso tempo sottintendere che si tratti di una birra di facile bevuta, pensata per il consumo quotidiano, creata nel 1894 dal birrifico Spaten di Monaco di Baviera per rubare fette di mercato alle *Pilsner*, la cui ricetta prevede l'utilizzo di malto Pils, luppoli nobili tedeschi, lievito a bassa fermentazione, ammostamento per decozione (ma anche infusione). Uno stile birrario racchiude tutto questo in due o tre parole: una bella comodità!

Ci troviamo anche di fronte a un concetto linguistico peculiare del mondo della birra: dal salumiere non ordiniamo un prosciutto "stile Parma" e al formaggiaio non chiediamo un formaggio "stile

Fontina". Casomai un formaggio "tipo Fontina", o meglio ancora un formaggio grasso a pasta semicotta, semidura, fabbricato con latte vaccino intero. Allo stesso modo non si parla di stili di caffè, ma di varietà, di miscele, di grado di tostatura, di metodo di estrazione. È proprio il termine "stile" in sé ad essere usato in questo senso per le birre e non per altri alimenti.

Anche se lo studio sistematico degli stili di birra è un fenomeno recentissimo che, come vedremo, ha una data di origine ben precisa, fin da quando si hanno notizie sulla produzione di bevande fermentate a base di cereali si sa che l'uomo ha sempre differenziato tra le diverse tipologie prodotte: così facevano i Sumeri, gli Ittiti, i Babilonesi, gli Egizi, i Celti, i Germani, le popolazioni dell'Europa medievale, moderna e contemporanea. Già nel periodo rinascimentale era diffusa una nomenclatura complicata e variabile nel tempo.³ I tipi di birra erano diversificati in base agli ingredienti e quindi al prezzo e all'origine geografica, dato che nei secoli passati le materie prime erano solo quelle disponibili localmente. Una prima suddivisione in grandi raggruppamenti può essere fatta a seconda del tempo, della temperatura e dei microrganismi che svolgono la fermentazione primaria: parleremo quindi birre a bassa fermentazione, ad alta fermentazione, a fermentazione spontanea.⁴ Ma questo non basta per definire uno stile. Bisogna integrare con le caratteristiche sensoriali e il profilo organolettico (colore, aroma, gusto, sensazioni tattili, equilibrio), che a loro volta hanno molto a che fare con l'origine geografica e storica da un lato (nei secoli passati ogni zona, persino ogni paese aveva i propri tipi di birra, che nascevano sfruttando gli ingredienti a disposizione, dall'acqua ai cereali fino al clima che determinava la temperatura di fermentazione)⁵ e con il processo produttivo dall'altro (il regime di ammostamento, il tipo di fermentazione, la maturazione etc.).⁶ Alcune informazioni possono essere infine riassunte in una serie di parametri numerici, misurati con scale apposite, come colore, IBU, O.G., F.G., contenuto in alcol. Tutto è collegato: per comprendere gli stili bisogna andare a fondo, oltre i numeri, e conoscere la storia, gli aspetti agronomici, climatici, morfologici, geografici, economici e tecnologici. In altre parole, la cultura che sta dietro a una birra.

Appunti e ipotesi sull'origine del termine.

Il termine e soprattutto il concetto di "stile birrario"

³ Richard W. Hunger, *Beer in the middle ages and the Renaissance*, Philadelphia: University of Pennsylvania press, 2004, pp. 184-194.

⁴ <https://en.wikipedia.org/wiki/Beer_style> (consultato: settembre 2016).

⁵ <<http://howtobrew.com/book/section-4/some-of-my-favorite-beer-styles-and-recipes/a-question-of-style>> (consultato: settembre 2016).

⁶ <<http://learn.kegerator.com/beer-styles/>> (consultato: settembre 2016).

sono stati conati da Michael Jackson. Nel 1977 il famoso giornalista e scrittore inglese pubblicò *The world guide to beer. The brewing styles, the brands, the countries*, che già nel sottotitolo faceva esplicito riferimento agli stili. Così scriveva Jackson:

«If a brewer specifically has the intention of reproducing a classical beer, then he is working within a style. If his beer merely bears a general similarity to others, then it may be regarded as being of their type».⁷



Un'etichetta del birrificio Dogfish Head

La definizione è chiara: se un birraio vuole realizzare una birra ispirandosi a un'altra birra considerata un esempio classico, siamo all'interno di uno stile; se la birra prodotta ha solo una somiglianza generica, parliamo di tipo. Per esempio, la Duvel è una birra con caratteristiche sufficientemente distintive da ispirare numerose altre birre e Jackson provvede a inventare lo stile *Belgian golden strong ale* (che nessuno in Belgio chiamava in quel modo fino ad allora):

«Duvel is sufficiently distinctive and has inspired enough other beers, to constitute a style. It is a golden ale. A strong golden ale. In a style of which it was the first example. A style generally made only in Belgium. Mainly in Flanders».⁸

Jackson quindi applicò per primo il termine "stile" alle birre. Prima di lui si parlava di "tipo", "varietà", "tipologia". Col libro del 1977 egli differenziò chiaramente tra "tipo" e "stile" suddividendo il mondo birrario in 3 categorie (*categories*): alta fermentazione, bassa fermentazione e birre di frumento, includendo in ciascuna famiglia alcuni esempi ben rappresentativi, che col tempo e l'ampia diffusione tra i consumatori erano assurti a emblemi dello stile.

⁷ Michael Jackson, *The world guide to beer. The brewing styles, the brands, the countries*, Lane Cove: A.P. Publishing, 1977, p. 14.

⁸ Michael Jackson, *Great beers of Belgium*, 6th ed., Boulder: Brewers Publications, 2008, p. 338.

Il modello di classificazione ad albero genealogico (la categoria *wheat* venne riassorbita nelle altre due già nel 1988, nel volume *New world guide to beer*) venne ripreso da Fred Eckhardt in *The essentials of beer style. A catalog of classic beer styles for brewers and beer enthusiasts* (1989) e successivamente accolto dal nascente movimento *craft* e dagli *homebrewers* americani. Anche il BJCP e la Brewers Association sfruttarono la classificazione stilistica di Jackson.⁹ Lo stesso fecero i siti di *beer rating*, come Ratebeer.¹⁰ Gli *homebrewers* e i micro-birrifici americani iniziarono a riprodurre birre che assomigliavano agli stili descritti da Jackson per creare nuovi prodotti e successivamente per fare marketing e comunicare con i propri consumatori. Oggi il termine è ampiamente usato e consolidato un po' ovunque si scriva e si parli di birre.

Ma Michael Jackson dove prese il concetto e il termine "stile"?

In un articolo intitolato *How to save a beer style*, apparso nel 1998 sulla rivista *All about beer*, Jackson narra delle difficoltà incontrate al principio della sua carriera da *beerhunter*, tra reticenze di alcuni produttori, disinteresse degli editori e del pubblico e tipologie di birra che stavano scomparendo e che lui salvò descrivendole nei suoi libri ed elevandole a modelli di stile. In questo articolo, il giornalista fa per ben due volte riferimento al lavoro di classificazione stilistica svolto in ambito musicologico. Innanzitutto Jackson paragona il suo lavoro iniziale di ricerca e descrizione di birre in via di estinzione alle ricerche etnomusicologiche sul blues: quando il giornalista voleva descrivere ai propri lettori una di queste birre, si rendeva conto che ben difficilmente essi avrebbero potuto assaggiarla di persona. Quello che i musicologi facevano con le registrazioni sul campo, lui tentava di farlo fissando su carta le caratteristiche di una birra e quindi formalizzando gli elementi di uno stile:

«This was another problem. When I did get something into print, I often wanted to explain to my English-speaking audience, in Britain and America, the aromas, flavors and merits of beers they could not buy in their own countries. I comforted myself with the thought that it must have been equally frustrating for the musicologists who went to the Mississippi Delta in the 1950s to record blues

⁹ «Since 1979 the Brewers Association has provided beer style descriptions as a reference for brewers and beer competition organizers. Much of the early work was based on the assistance and contributions of beer journalist Michael Jackson», <<https://www.brewersassociation.org/press-releases/2015-beer-style-guidelines/>> (consultato: aprile 2016).

¹⁰ Martyn Cornell, *Michael Jackson and beer styles*, «Brewery history. The journal of the Brewery history society online», 139, pp. 12-18 <<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/139/Cornell.pdf>> (consultato: aprile 2016).



artists with a view to saving and popularising their music. On reflection, it was easier for them. If they could get a tape on to radio, the listeners could decide whether they liked Blind Preacher Johnson's 12-string guitar. If I wrote an article about a sour Flemish Red Ale, my readers still could not taste it».¹¹

Del resto, anche in italiano la definizione della parola "stile" ha chiare connotazioni artistico/intellettuali:

«Particolare modo dell'espressione letteraria, in quanto siano riconoscibili in essa aspetti costanti (nella maniera di porsi nei confronti della materia trattata, di esprimere il pensiero, nelle scelte lessicali, grammaticali e sintattiche, nell'articolazione del periodo, ecc.), caratteristici di un'epoca, di una tradizione, di un genere letterario, di un singolo autore [...]. Per analogia, modo individuale di esprimersi nella creazione musicale [...]. Per estens., nelle arti figurative (con uso che risale al sec. 19°), l'insieme dei caratteri di un artista o di una scuola (in sostituzione di *maniera*, in uso dal sec. 16°, e *gusto*, in uso dal sec. 18°) [...]. Con riferimento alle arti minori e all'antiquariato, il complesso dei caratteri specifici di un oggetto (che permettono di classificarlo insieme con altri in un determinato tipo estetico) [...]».¹²

È un concetto profondamente incardinato nella cultura occidentale, che va sempre storicizzato e contestualizzato all'interno dell'ambiente che lo crea. Teniamo a mente la connotazione "artistica", perché ci tornerà utile. Prosegue Jackson – e qui viene il bello:

«When I was a kid, music seemed to be separated into classical, light, popular and something not very respectable called jazz. There was no sense that even the blues could be divided into strands from different regions or periods each with their own validity and appeal. The few books that could be found on beer talked rather vaguely, often as an afterthought, about different types, such as Pilsner, Bock, Ale or Porter, but there was little sense that these were a part of a far wider spectrum. Nor, again, that each style had its own geography and history, mood and moment. I suppose those musicologists often fretted as to whether a particular group of artists really did constitute a style. There must have been moments of self-doubt when they wondered whether they as commentators were imposing a logic where it did not really exist. Were Southern and Northern English Brown Ales really different styles? Was Saison a style? What about those sour Flemish

Red Ales? Yet such beers required explaining. Several breweries made them, so they did constitute something with its own constituency. If anyone other than the locals were to drink them, it would be necessary to explain that, yes, they were meant to be sour-ish. Also that they were astonishingly refreshing. Otherwise, strangers encountering these beers would simply conclude that they were off».¹³

Sicuramente è vera l'ipotesi di Martyn Cornell, che vuole Jackson a mutuare il termine e soprattutto l'idea di stile dal proprio ambito professionale, quello del giornalismo, che aveva familiarità con la nozione di *style guide*,¹⁴ ma da quanto riportato in quest'ultima citazione appare altrettanto plausibile che un'influenza significativa l'abbia avuta la sfera musicale, come evidente dal paragone tra la classificazione stilistica operata da un musicologo e quello che lui stava tentando di fare con le birre. Se pensiamo alla connotazione "artistico/intellettuale" insita nel termine "stile" e se ragioniamo sul fatto che gli stili musicali sono determinati da numerosi fattori (tecnica compositiva, omogeneità o eterogeneità nell'organizzazione degli elementi costituenti, armonia, melodia, ritmo) e hanno determinati fini espressivi e influenze culturali,¹⁵ noteremo alcune affinità con la nozione di stile applicata alle birre. Anche gli stili birrari, infatti, rappresentano ciascuno un amalgama di elementi (profilo sensoriale, materie prime, tecnica produttiva, origine storica e geografica) sottoposti a un'elaborazione intellettuale e hanno un fine espressivo nelle intenzioni del birraio. Questo non significa che gli stili siano qualcosa ad uso esclusivo dei grandi esperti o dei nerd della birra. Gli stili non sono una religione, ma semplicemente uno strumento – uno dei tanti – da sfruttare per capire meglio la birra che ci troviamo nel bicchiere. ■

¹³ Michael Jackson, *How to save a beer style*, «All about beer», vol. 19, issue 3, 1st July 1998, p. 20, Durham: Chautauqua, 1998, <<http://www.beerhunter.com/documents/19133-000233.html>> (consultato: aprile 2016).

¹⁴ Martyn Cornell, *Michael Jackson and beer styles*, «Brewery History: the Journal of the Brewery History Society Online», 139, pp. 12-18 <<http://www.breweryhistory.com/journal/archive/139/Cornell.pdf>> (consultato: aprile 2016).

¹⁵ Robert Pascall, *Style*, in *Grove Music Online. Oxford Music Online*, <<http://www.oxfordmusiconline.com>> (consultato: aprile 2016): «Style is manner, mode of expression, type of presentation. [...] For the historian a style is a distinguishing and ordering concept, both consistent of and denoting generalities; he or she groups examples of music according to similarities between them. A style may be seen as a synthesis of other styles [...]. A style also represents a range or series of possibilities defined by a group of particular examples [...]. Style manifests itself in characteristic usages of form, texture, harmony, melody, rhythm and ethos; and it is presented by creative personalities, conditioned by historical, social and geographical factors, performing resources and conventions».

¹¹ Michael Jackson, *How to save a beer style*, «All about beer», vol. 19, issue 3, 1st July 1998, p. 20, Durham: Chautauqua, 1998, <<http://www.beerhunter.com/documents/19133-000233.html>> (consultato: aprile 2016).

¹² *Stile*, in *Vocabolario Treccani*, <<http://www.treccani.it/vocabolario/stile/>> (consultato: aprile 2016).

CUCINARE CON LA BIRRA ARTIGIANALE

a cura di Daniela Riccardi



LA RICETTA DEL MESE: Cannoli con crema di asparagi e uova alla VINGRAF (IGA al Sauvignon del Birrificio Antica Contea di Gorizia)

Ingredienti per 15 cannoli:

200 gr. di farina; 30 gr. di strutto; 20 gr. di zucchero semolato; 1 uovo intero; 1 albume; un pizzico di sale; 60 ml di birra VINGRAF; olio di semi di girasole per friggere o strutto; Cannelle di latta (non saldata) per confezionare i cannoli

Per la crema:

3 uova sode; un mazzo di asparagi; formaggio spalmabile (tipo Crescenza); olio; Birra Vingraf; sale

Se avete la possibilità usate una planetaria con l'attrezzo a foglia. Mescolare farina, zucchero, e sale. Aggiungere lo strutto al miscuglio di farina e farlo ben amalgamare, quindi unire l'uovo e l'albume, continuare a lavorare aggiungendo la birra fino ad ottenere un impasto non troppo morbido ma consistente.

Formare una palla, avvolgerla in pellicola da cucina e riporre in frigo per almeno un'ora. Spianare l'impasto ad uno spessore sottile (potete usare una sfogliatrice per raggiungere uno spessore simile a quello delle tagliatelle) spolverando, man mano, con la farina sia il piano di lavoro che l'impasto.



Ricavate dei dischetti dal diametro di circa 10 cm.

Avvolgere i dischetti nelle cannelle unte d'olio e friggere in abbondante olio ben caldo, 4 per volta. Non appena la pasta sarà di un bel dorato scuro scolare e mettere a raffreddare su carta assorbente da cucina.

Mettete a rassodare le uova in un pentolino colmo d'acqua.

Nel frattempo lavate gli asparagi, eliminate la parte più dura e bianca e fateli cuocere in acqua bollente salata per 15 minuti circa. Quando saranno cotti scolateli, asciugateli e tagliateli a pezzetti. Sbucciate le uova ormai fredde, unitele in una ciotola con gli asparagi, il formaggio e regolate di sale e pepe.

Olio e birra a filo.

Frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.

Infine riempite i cannoli con la crema.



Tarte Tatin alle mele, cannella e Porter Scur di Lune (Birrificio Campestre)

Ingredienti: 500 gr di mele, 40 gr di burro, 4 uova intere, 80 gr di zucchero di canna, un cucchiaino di cannella, un baccello di vaniglia, 100 gr di farina, 1/2 bicchiere di Porter Scur di Lune (Birrificio Campestre) e 1/2 bicchiere di latte, zucchero vanigliato.

Sbucciate 500 gr di mele, tagliatele a rondelle e mettetele in padella insieme a 40 gr di burro.

Quando iniziano a dorarsi, aggiungete dello zucchero di canna e del caramello pronto.

Accendete il forno, nel frattempo in un recipiente lavorate 4 uova intere insieme a 80 gr di zucchero di canna, un cucchiaino di cannella, un baccello di vaniglia, 100 gr di farina.

Lavorate bene l'impasto e versatevi 1/2 bicchiere di Porter Scur di Lune (Birrificio Campestre) e 1/2 bicchiere di latte.

Ungete una tortiera, cospargete le mele precotte e versatevi sopra l'impasto. In forno a 180° per 30 minuti circa. Il dolce deve essere ben dorato, capovolgetelo e completate con una spruzzata di zucchero vanigliato.





Scopri come fare la birra
con Beer Bone!

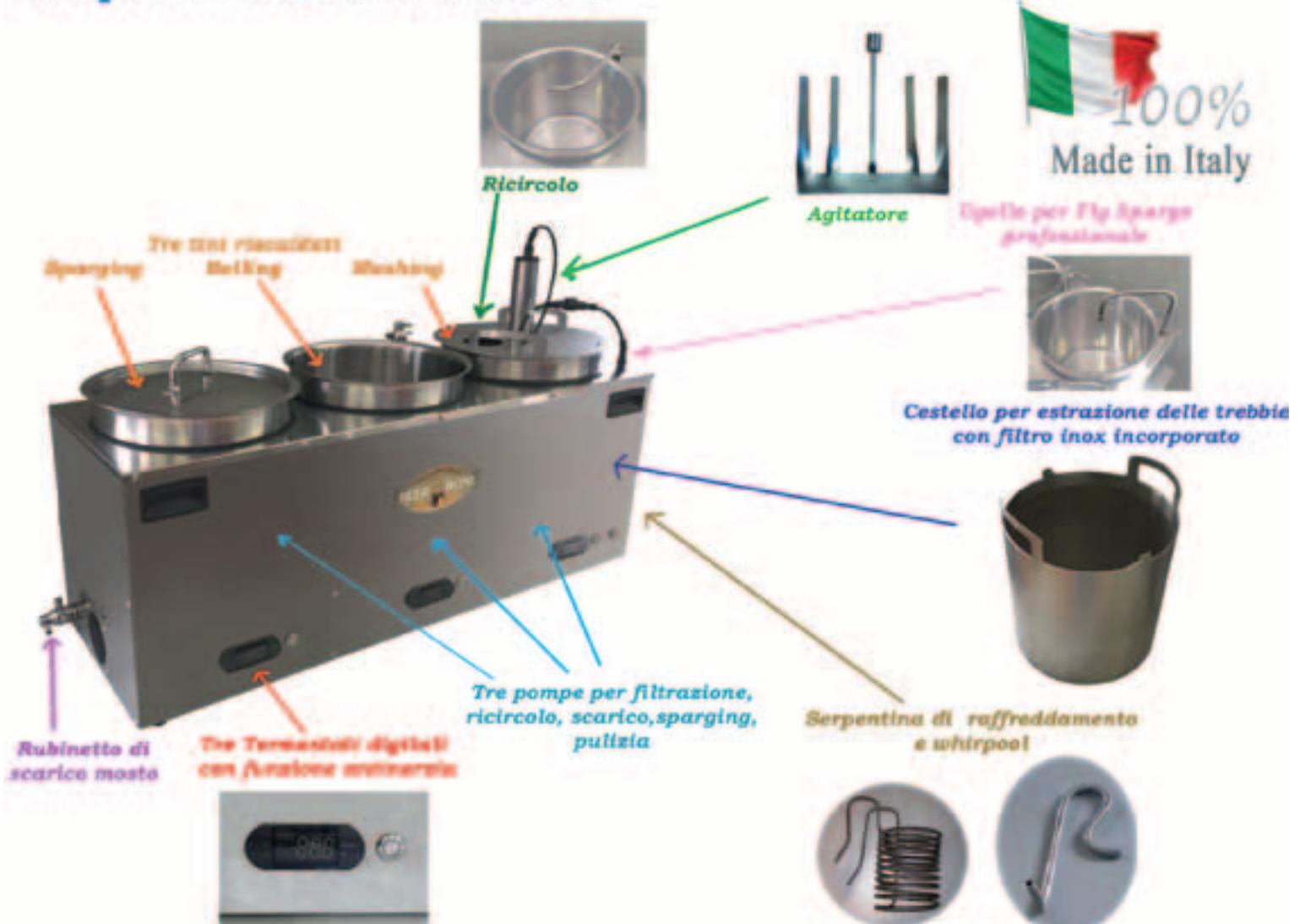


info@beerbonesystem.com
TEL: 02.90380631

BEER BONE DAY

14 MAGGIO
THE DOME - NEMBRO(BG)

Completamente in acciaio inox



BEERBANTELLI

Presidente: Marco Valenti

beerbantelli@libero.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>



IL CIRCOLO DEL LUPPOLO

Marco Bellini - Presidente del Circolo del Luppolo

*Sede Operativa: "Osteria Numero 2"
Via Ghisiolo, 2/A - Stradella di Bigarello (MN)*

Email: info@circolodelluppolo.net

www.circolodelluppolo.net



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>



HBS

HOME BREWERS SARDI

Presidente: Giulio Gardu

Via 4 Novembre, 26 - 09047 Selangius (CA)

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it

UN PER 100

Presidente: Conti Luca

Via Siboni 100 - 47122 Forlì FC

Email: info@unper100.it

www.unper100.it

www.facebook.com/siboni100



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>





MALATI DI MALTO

Presidente: Andrea Gattuso

Via A.Boito 119 - 00052 Cerveteri (Rm)

malatidimalto@gmail.com

<https://facebook.com/malatidimalto>

ALFA ACIDI

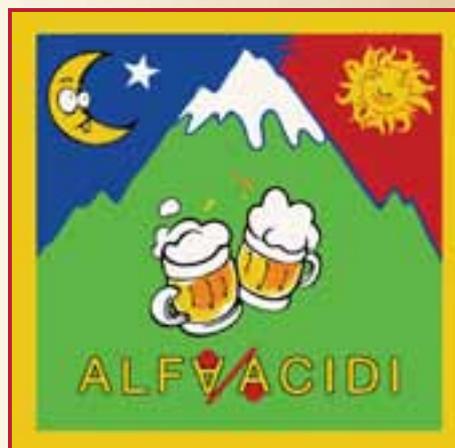
Presidente: **Marco Valentini**

Via Aldrighetti, 18

37038 Soave (VR)

www.veronahomebrewing.it

alfa_acidi@veronahomebrewing.it



HOMEBREWERS NOVARESI

Presidente: Stefano Brusa

28066 Galliate (NO)

www.assohn.weebly.com

brusa.stefano@libero.it

DÀ GIOIA A BERLA E FA BENE



Quando avete sete e nessuna bevanda vi attrae in modo particolare, provate a bere un buon bicchiere di birra. La sete scomparirà immediatamente, e vi sentirete ristorati e disposti alla giovialità. La birra è una bevanda piacevole, saporosa e squisita che dà gioia a berla e fa bene a tutte le età e in tutte le stagioni, perché ricca di principi aromatici e stimolanti e di sostanze energetiche e nutrienti. Al caffè come in casa, al ristorante come in campagna, bevete birra italiana fresca ma non gelata, se volete gustarne tutta la squisita fragranza. Ne ricaverete gioia e benessere.



CHI BEVE BIRRA
CAMPA CENT'ANNI



NUTRITE COSÌ IL ROSAIO DELL'AMICIZIA

Dice un epigramma francese del seicento che gli amici sono come i melloni: bisogna assaggiarne cinquanta prima di trovarne uno buono. Poi che sono così rari, tenetevi cari gli amici. L'amicizia sorge dalla giovialità e la giovialità si alimenta con birra, bevanda spumosa che agisce benefica sul sistema nervoso e mantiene il buon umore. Bevete ed offrite sempre birra italiana, che i medici confermano dissetante purissimo che sollecita l'appetito e aiuta la digestione. Non fidatevi delle bevande di cui non conoscete la composizione. Chiedete refrigerio e ristoro alla birra italiana e bevete la fresca, ma non gelata. Ne avrete gioia e benessere.



CHI BEVE BIRRA
CAMPA CENT'ANNI



Del fastoso Re Ostride a Giovanni P^a Re Ottone a Guglielmo I^o i Re mostrarono sempre di gustare un buon bicchiere di birra, bevanda preziosa per il suo valore dissetante e il suo ricco potere nutritivo. I giornali, descrivendo in questi giorni la grandiosa festa di Predeal in Romania, riferiscono che Re Carol si ristorò bevendo birra. La birra è sempre stata e rimane dunque la bevanda dei Re. Bevete anche voi questa saporosa bevanda fatta di orzo e di luppolo. È buona in ogni stagione e gradita ad ogni ora del giorno e della sera, tanto in casa che al caffè.

Partecipate con birra italiana. Contiene solo il 3,33% di alcool.

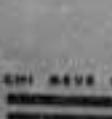


CHI BEVE BIRRA CAMPA CENT'ANNI



QUESTA FRESCA GIOIA PER VOI...

Nel caldo che soffoca ogni vibrazione ed estingue ogni volontà, un buon bicchiere di birra è come una fresca oasi in una radura deserta e affiorata. Dà refrigerio e gioia. La birra è in realtà una bevanda gradevole e dissetante e un eccellente stimolo delle forze. Il suo aspetto ambrato e spumoso, il suo gusto amaro-gnolo e fresco, le sue caratteristiche qualità aromatiche e la sua ricchezza in fosfati e in sostanze nutritive fanno una bevanda deliziosa al palato e bene accetta allo stomaco. Rifiutate bibite che possono far male ed esigete sempre birra italiana fresca, ma non gelata. Aggiungerete nuova gioia alla vita e sarete più sereni e di migliore umore.



CHI BEVE BIRRA

CAMPA CENT'ANNI



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 il 2017, al momento di andare in stampa (Aprile 2017), 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

MAGGIO	6	Corso di Degustazione "Birre Acide" a Parma
MAGGIO	22	Corso di Degustazione Birra di Primo Livello - San Giustino (PG)
GIUGNO	10	Corso per homebrewers a Nembro (BG)

CAMPIONATO ITALIANO HOMEBREWING 2017

Concorsi homebrewing, 8 Tappe da gennaio a dicembre 2017

GENNAIO	29	Monza - Stile: birre con mosto d'uva + Grodziskie
MARZO	5	Quinto Vicentino (VI) - Stile: libero
MAGGIO	14	Nembro (BG) - Birre "estive"
GIUGNO	11	Massarosa (LU) - Stile da definire
GIUGNO	24	Sardegna - Stile: libero
LUGLIO	16	Piozzo (CN) - "La Guerra dei Cloni"
SETTEMBRE	10	Buonconvento (SI) - Stile: birre Belghe
NOVEMBRE	26	Nembro (BG) - Stile: birre Natalizie