

NASCE MOBI:

Scopi, obiettivi e attività per il 2010 e oltre

**L'INIZIATIVA DI MOBI:
per etichette più informative
e più trasparenti**

LA SITUAZIONE BIRRARIA IN GERMANIA

IL RUOLO DEL CONSUMATORE

**BIRRE E LUPPOLO:
TRE GRANDI BIRRAI
SVELANO I LORO SEGRETI**

**HOME BREWING:
IL BRAGGOT
AROMI E..PUZZLE!**



BIRRA DEL BORGO



DucAle
CnKir

EXTRA
ReAle

Duchessa

KETO
REPORTER

ReAle
Benziana
My Antonia

Birra Artigianale Italiana
Prodotta a Borgorose (Ri) Italia
Qui emozioniamo la birra dal 2005

www.birradelborgo.it

MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

A cura dell'associazione MoBI - Movimento Birrario Italiano
www.movimentobirra.it

Sede operativa: Via Cairoli 2/4 - 16124 Genova

Capo Redazione:
Corpo Redazionale:

Massimo Faraggi
Carlo Canegallo
Lorenzo Dabove
Giorgio Marconi
Giacomo Orsucci
Joris Pattyn
Marco Pion
Stefano Ricci
Davide Tessaro
Nicola Grande

Grafica:

Progetto Grafico e Stampa:

Grafiche Fassicom
Via Imperiale, 41
16143 Genova
Tel. 010 506093

Stampato a Genova nel febbraio 2010

Per suggerimenti e informazioni
(sia editoriali che relative a spazi promozionali sulla rivista)
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

SOMMARIO

- p. 3** Nasce MoBI: scopi, obiettivi e attività per il 2010 e oltre
- p. 5** Birra, sai cosa bevi? Birra Chiara: un'iniziativa per la trasparenza e completezza delle informazioni sulle etichette delle birre
- p. 7** Considerazioni sull'attuale scena birraria tedesca
- p. 10** Thoughts on the contemporary German Beer-scene
- p. 13** Birre e luppolo: 3 grandi birrai svelano i loro segreti
- p. 16** Bitter is better? L'utilizzo sano ed insano del luppolo
- p. 17** Braggot, bevanda misteriosa? Ora un po' meno!
- p. 19** Rose, burro e banane. Cosa ti combina il lievito se non fai attenzione
- p. 21** Il ruolo del consumatore
- p. 22** I Luoghi della Birra: THE DOME
- p. 25** THE LIBRARY: Recensioni di libri birrari
- p. 26** Una giornata di cultura birraria con MoBI. Corso per la birrificazione casalinga a Monte Colombo (RN)
- p. 27** Il "Gruppo Romagna"
- p. 28** Club Affiliato a MoBI: COMPAGNIA DEL LUPPOLO
- p. 29** Club Affiliato a MoBI: IL CIRCOLO DEL LUPPOLO
- p. 30** Club Affiliato a MoBI: LA COMPAGNIA DELLA BIRRA
- p. 30** Club Affiliato a MoBI: CERERE per la cultura della birra e del cibo
- p. 31** Programma MoBI 2010



Nasce MoBI: Scopi, obiettivi e attività per il 2010 e oltre

A cura di Carlo Canegallo - Presidente MoBI

Proprio un anno fa, in occasione di Pianeta Birra 2009, veniva presentato MoBI – Movimento Birrario Italiano che nasceva con l'intento di "rappresentare i legittimi interessi dei semplici consumatori di birra". Il 2009 è stato un anno di transizione nel quale MoBI ha lavorato per definire una propria identità ben strutturata, per misurare le proprie capacità collaborando in alcuni eventi già promossi da altri e, soprattutto, per avere un riscontro sulla validità degli obiettivi da raggiungere attraverso la condivisione con il più alto numero possibile di appassionati. Fondamentale in questo processo di crescita è stato l'aver dato la possibilità di associarsi, per il primo anno, gratuitamente e di utilizzare il forum non solo come mezzo di comunicazione per gli iscritti ma di lettura per tutti.

Oggi, ad un anno di distanza, MoBI è di fatto una realtà riconosciuta e la presenza a Pianeta Birra 2010 per la prima volta con un proprio stand e la pianificazione di un piano organico di eventi inserito nel calendario 2010 ne sono la prova. Anche se ritengo sia necessario lasciar trascorrere almeno un anno di completa operatività per poter tracciare un consuntivo realistico del lavoro svolto, fin d'ora

vorrei sottolineare alcuni aspetti che ritengo importanti perché confermano la validità dell'idea iniziale e risultano strategici per la diffusione del pensiero del movimento.

Innanzitutto mi riferisco alle ragioni che sono alla base dell'esistenza di MoBI. Dalle discussioni seguite in questi mesi sul forum interno e su altri blog posso dire che da parte degli appassionati c'è stato il riconoscimento, pressoché unanime, del ruolo che MoBI intende ricoprire: essere cioè una realtà trasparente nei rapporti, aperta al contributo di tutti ed indipendente dagli interessi dei produttori e distributori.

È la storia stessa della crescita esponenziale in questi ultimi anni del settore della birra artigianale, che attualmente conta circa 280 microbirrifici su tutto il territorio nazionale,

ad aver creato i presupposti per delineare con maggior chiarezza il ruolo ricoperto dai diversi attori.

Se, nelle fasi iniziali di sviluppo del fenomeno, era comprensibile un fronte comune tra appassionati ed operatori del settore nel far capire al consumatore l'esistenza di un altro tipo di birra oltre a quella industriale, con il crescere dell'offerta e del numero degli appassionati, giovani e meno giovani, è risultato naturale pensare di dar vita ad un movimento che si rivolgesse ai soli appassionati, in quanto consumatori. Una realtà cioè libera nelle scelte e nei giudizi da qualsiasi condizionamento di tipo commerciale ed economico, aspetti che appartengono più alla sfera imprenditoriale e che sono quindi tipici di un'associazione di categoria o di qualunque struttura intenda perseguire un fine di lucro.

A ben guardare poi questa evoluzione non rappresenta una novità; infatti è un processo che è già avvenuto in altre parti d'Europa quando il fenomeno della birra artigianale ha assunto dimensioni paragonabili a quelli oggi presenti in Italia. È chiaro comunque che MoBI è disponibile a collaborare in forma paritaria con altre associazioni o con



La presentazione di MoBI a Pianeta Birra 2009

singoli birrifici su progetti e/o eventi specifici che abbiano l'obiettivo di promuovere birre di qualità, e cioè birre artigianali di pregio non solo perché prive di infezioni e cariche batteriche ma anche perché caratterizzate da note organolettiche di livello.

MoBI, svolgendo quindi un ruolo critico nei confronti dei

microbirrifici e dei loro prodotti, garantisce un utile ritorno d'informazioni agli stessi produttori perché il loro sforzo, oltre ad esprimere il proprio estro nello sperimentare nuove ricette, sia indirizzato a garantire un livello del prodotto qualitativamente alto e costante nel tempo. Riuscire a mettere il consumatore nelle condizioni di poter giudicare, in modo consapevole, se una birra è di qualità o meno è uno degli obiettivi centrali del progetto MoBI. Ciò significa svolgere attività di informazione e formazione verso il consumatore per fargli conoscere i diversi stili birrari, le materie prime caratterizzanti, i processi produttivi, e, soprattutto, miglio-

più complesso, e quindi più oneroso, o dalla scelta del segmento di mercato cui destinare il prodotto.

Purtroppo si assiste, salvo casi isolati, ad un generalizzato livellamento dei prezzi verso l'alto, che autorizza la maggior parte dei consumatori, ancorché non consapevoli, a considerare la birra artigianale una bevanda di nicchia, per pochi eletti ed a rifiutarla in partenza, preferendo il vino che costituisce spesso il metro di paragone più facile nel valutare il prezzo. MoBI come primo passo concreto verso una maggior trasparenza nei prezzi ha dato la possibilità a tutti i consumatori, e quindi non solo ai propri associati, di segnalare i costi delle bottiglie acquistate direttamente presso il produttore.

Il passo immediatamente successivo sarà quello di convincere i produttori a rendere pubblici i prezzi all'ingrosso da loro praticati; questo consentirà di comprendere meglio la dinamica dei ricarichi post produzione e cercare nella filiera corta produttore-consumatore nuovi spazi, in forma condivisa tra le parti, per contenere i prezzi.

Sugli aspetti legati all'homebrewing non mi sembra sia necessario soffermarsi; le attività fatte nel corso del 2009 e lo stesso programma 2010 dimostrano come chi coltiva questa passione, che anch'io condivido e pratico, possa trovare in MoBI la sua casa naturale per esprimere la propria personalità e trovare occasioni di crescita. Nel complesso le attività su cui MoBI intende impegnarsi sono ben descritte nel sito e qui riassunte sotto forma di

decalogo per una più facile e veloce lettura:

1. promuovere l'accesso ad una ampia offerta birraria
2. spingere verso un corretto livello dei prezzi al consumo
3. garantire una informazione adeguata e trasparente sui produttori, sui metodi produttivi e sul prodotto birra
4. incoraggiare lo scambio di informazioni sui metodi produttivi della birra casalinga (homebrewing)
5. agevolare l'accesso ad una ampia offerta di attrezzature e materie prime
6. favorire la crescita di degustatori consapevoli
7. sollecitare gli operatori del settore a migliorare qualitativamente il servizio nel presentare il prodotto e orientare il consumatore nella scelta
8. stimolare la creazione e la crescita in Italia di realtà associative locali aventi i medesimi scopi statutarie dell'Associazione
9. organizzare corsi, rassegne, seminari, convegni, concorsi
10. sviluppare attività editoriale con periodici e testi specialistici

Il campo di azione è quindi ampio e per ottenere risultati concreti nella diffusione della cultura birraria diventa fondamentale il contributo di tutti i soci MoBI nel... MoBilitarsi sul territorio per catturare l'interesse di un numero sempre maggiore di appassionati.

Avanti tutta, dunque!



rare le sue capacità olfattivo-gustative in modo che possa esercitare una libera scelta, tenuto conto del proprio gusto personale, con cognizione di causa e proprietà di giudizio, anche in relazione al rapporto qualità/prezzo.

È indubbio che il buon esito di una attività divulgativa, attraverso la pubblicazione di libri e riviste e la progettazione e realizzazione di incontri, convegni, seminari e corsi, dipende dalle competenze delle persone destinate a svolgere tale compito. In questo MoBI ha un suo punto di forza perché, senza possibilità di smentita, può mettere in campo da subito una squadra composta da persone appassionate ed entusiaste, tecnicamente esperte e competenti, autorevoli e con il dono di essere comunicative. Partendo da questa solida base è anche più facile coinvolgere su tutto il territorio nazionale altri appassionati, individuando quelli che manifestano buone potenzialità e favorendo con gradualità la loro crescita professionale per potere essere a loro volta operativi, in completa autonomia, nel più breve tempo possibile. Così facendo è possibile dare concretezza alla vocazione nazionale di MoBI.

MoBI ha anche tra le sue priorità quella di "spingere verso un corretto livello di prezzi al consumo". È un aspetto molto difficile da affrontare perché le differenze di prezzo al dettaglio, determinato dai vari passaggi di filiera produttore-distributore-esercente-consumatore, possono anche essere correttamente motivate dal ciclo di produzione

Birra, sai cosa bevi?

Birra Chiara: un'iniziativa per la trasparenza e completezza delle informazioni sulle etichette delle birre

A cura di Massimo Faraggi

Gli obiettivi che si può porre una associazione di appassionati consumatori di birra di qualità sono molteplici. Il primo ovviamente è la qualità della birra: obiettivo ambizioso, tanto che da anni si parla da più parti di un mitico "marchio di qualità" e relativi regolamenti: qualcuno forse ha cominciato a lavorarci ma nulla si è ancora concretizzato... sarà un impegno a lungo termine per la nostra associazione. Altro argomento "caldo", anzi caldissimo è quello dei prezzi - e su questo aspetto già si sta lavorando. Esistono però altri argomenti importanti per un movimento di consumatori, fra i quali quello sempre più sentito della trasparenza, chiarezza e completezza delle informazioni sul prodotto, aspetto fondamentale soprattutto per tutto ciò che riguarda l'alimentazione, birra compresa! Veicolo primario di queste informazioni è naturalmente l'etichetta.

Lo studio della situazione in merito a questo aspetto, nonché la sensibilizzazione di produttori e consumatori al riguardo, è un lavoro certamente impegnativo ma che permette riscontri più immediati: misurare e certificare la qualità presenta aspetti sia tecnici che soggettivi, mentre la verifica sull'adeguatezza delle informazioni è più oggettiva - un dato è presente oppure no! Per questo la nostra associazione ha deciso di impegnarsi su questo fronte, per evidenziare eventuali lacune da parte dei produttori, premiarne le "eccellenze" e soprattutto incentivare ad un continuo miglioramento. Lo strumento più adatto per questo scopo è stato individuato in un "disciplinare", più esattamente una serie di elementi informativi di cui verificare la presenza, classificati per importanza, con relativi punteggi in modo da individuare sia una scala di valori - una sorta di classifica fra le migliori etichette - che un requisito minimo di accettabilità. Per prima cosa si sono individuate tutte le informazioni che possano essere di interesse per il consumatore, da tutti i punti di vista: pratico, nutrizionale, relativo alla salute, tecnico, organolettico, culturale; come consumatore di riferimento non intendiamo il "beer geek", il degustatore esperto o l'homebrewer alla ricerca di dettagli tecnici, ma una persona - non necessariamente esperta - interessata al prodotto che sta acquistando e che voglia approfondirne le caratteristiche. Le voci sono poi state suddivise per la loro importanza e in certi casi anche per la possibile modalità di informazione (presenza su etichetta o su sito) individuando diversi "pesi" e requisiti particolari.

La prima categoria riguarda le informazioni **obbligatorie** per legge: a queste non è stato neppure attribuito un punteggio dato che si dà per scontato che siano sempre tutte presenti (anche se in realtà purtroppo non è così scontato...) Ci sono poi le informazioni classificate come **fondamentali**: queste non solo hanno il punteggio più alto ma rappresentano un requisito essenziale perché l'etichetta

Strong Brown
An easy drinking, full-bodied ale brewed by Daniel Thwaites of Blackburn. The bitter-sweet flavours and hoppy finish make it an ideal combination with game and strong cheeses. Serve lightly chilled.

Origin Made in UK using British Barley and Hops for Co-operative Group Ltd. Manchester M60 4ES www.co-operative.co.uk

Ingredients Water, Malted Barley, Sugar, Colour (Ammonia caramel), Hops, Carbon dioxide.

Made using: Yeast.
Filtered By: Isinglass, Filtration.

ALLERGY ADVICE: Contains Barley, Gluten.

Know your limits
500ml 2.5 UK units
UK Chief Medical Officers recommend adults do not regularly exceed
Men 3-4 units daily
Women 2-3 units daily
Avoid alcohol if pregnant or trying to conceive
www.drinkaware.co.uk

Advice Best served chilled. Open and pour with care.

	per 100ml	per Bottle
Typical Values		
Energy Value	220 kJ	1090 kJ
(Calories)	50 kcal	260 kcal
Protein	0.6 g	3.0 g
Carbohydrate	4.0 g	20.0 g
Fat	Trace g	0.1 g

Packaging
Bottle: Glass Label: PP Cap: Composite Material
For your local recycling centre visit www.wasteconnect.co.uk

Contact

DO NOT DRINK & DRIVE, play sport or operate machinery.
It is illegal to sell alcohol to under 18 year-olds.

Un'etichetta chiara con informazioni esaustive

sia considerata "promossa"; l'assenza di una di queste voci non può essere bilanciata dalla presenza abbondante di informazioni secondarie, a prescindere dal punteggio. Tutte le informazioni di cui sopra devono essere presenti sull'etichetta. Le informazioni considerate **importanti** hanno un punteggio elevato ma non sono strettamente obbligatorie per raggiungere l'"approvazione": possono essere riportate anche su un sito web (invece che sull'etichetta stessa), nel qual caso il punteggio viene ridotto - naturalmente l'indirizzo del sito dev'essere presente in etichetta. Le informazioni **accessorie** hanno un parametro ancora minore, inoltre possono essere riportate indifferentemente sull'etichetta o sul sito, in questo caso senza differenze di punteggio. Per quanto riguarda l'attribuzione dei punteggi per le singole voci, buona parte di essi sono del tipo "SI/NO" (ad es. 5 punti se informazione presente, 0 punti se assente), in altri casi ci può essere una gradazione fra un minimo e un massimo (ad

es. sulla valutazione della completezza di una informazione, che può essere valutata ad un livello intermedio tra l'assenza totale e la massima completezza).

Alcune delle voci previste presentano requisiti particolari: ad esempio l'indicazione del sito pur non essendo fra le informazioni "essenziali" deve essere per ovvi motivi presente sull'etichetta, e così l'informazione in Braille. Il requisito dell'indicazione completa del tipo di spezie (per birre che ne facciano uso) non ha un motivo tecnico o organolettico ma è relativo alla salute, infatti alcune persone possono essere allergiche a determinate sostanze. Una volta attribuiti i punteggi, viene ricavato il totale. Perché un'etichetta possa considerarsi approvata deve soddisfare due requisiti: la presenza di tutte le informazioni "essenziali", e il superamento di un punteggio totale minimo, che con le sole informazioni "essenziali" di cui sopra può essere avvicinato ma non raggiunto. Lo scopo è garantire la presenza completa di tutte le voci importanti, e al tempo stesso incentivare il produttore a non accontentarsi ma completarle con alcuni dettagli di possibile interesse. Fra tutte le etichette "approvate" potrà essere poi stilata una vera e propria classifica. Insomma, il risultato di questo strumento è duplice: una sorta di Bollino, di "marchio di qualità dell'informazione" per orientare il consumatore sui prodotti affidabili e all'interno di questi evidenziare i risultati migliori con relativi premi e riconoscimenti. In attesa della presentazione ufficiale di



questo "disciplinare", che avverrà a Pianeta Birra 2010 a Rimini, esso è stato dapprima sottoposto all'attenzione di alcuni birrai e poi messo alla prova da un gruppo di volontari, che hanno inserito i dati di diverse etichette di birra, consentendo in questo modo una preliminare valutazione del panorama complessivo delle birre artigianali; questi risultati indicativi verranno presentati sempre nel corso di Pianeta Birra. Lo scopo di questa iniziativa è comunque non solo l'individuazione, la fotografia del panorama birrario sotto questo importante aspetto, ma anche l'incentivazione dei produttori a migliorare costantemente sotto questo aspetto: notiamo infatti che al momento poche o nessuna delle birre presenti sul mercato riuscirebbe a soddisfare il requisito che abbiamo definito "sufficiente" per l'approvazione. Si tratta in effetti di un requisito piuttosto impegnativo, e per questo motivo durante i primi anni in cui applicheremo questo strumento, i requisiti minimi sono stati leggermente diminuiti, consentendo la mancanza di un massimo di due informazioni "essenziali" e ponendo la soglia per il punteggio a 50 (per alzarla progressivamente a 60). Pensiamo inoltre che questo strumento sia di stimolo per nuove idee da parte dei produttori per presentare correttamente le proprie birre, in modo vantaggioso non solo per i consumatori ma anche per la valorizzazione dei prodotti stessi! Sotto questo aspetto ci aspettiamo una buona collaborazione anche con i produttori. ■



Filo di Arianna
BELGIAN ALE
AMMAZZASETE 4,8°



Filo di Fumo
SMOKED ALE
DAL SAPOR BOSCHIVO, 5,5°



Filo Malpelo
AMBRATA STRONG 6,8°



Filo Doppio
LA STRONG
ALE DORATA 6,5°



Filo Forte
TRIPLE TRAPPISTA 8°



Filo Forte Oro
PASSATA NEL PASSITO!!! 9°

LO SPACCIO DEL BIRRIFICIO E' APERTO
il martedì, giovedì e domenica dalle 16 alle 19
MOBI SOCI MOBI SCONTI!!!!!!



Considerazioni sull'attuale scena birraria tedesca

A cura di Joris P. Pattyn - Ottobre 2009
(traduzione dall'inglese di Davide Santarsiere)

La situazione birraria nella "Bundesrepublik Deutschland" è di natura complessa. Troppo complessa, in effetti, da poter essere riassunta in un breve articolo come questo. Una delle numerose ragioni è la varietà geografica: le condizioni possono differire enormemente in base a quale zona scegliamo di analizzare. La situazione nel sud-est è completamente diversa da quella delle grandi città del *Ruhrgebiet* o, inoltre, da quelle del nord nei dintorni di Amburgo e Brema – o Berlino. C'è, poi, la peculiare situazione del "nuovo" *Bundesländer* (la ex-GermaniaEst) costretto a lottare non solo con il modo capitalistico di fare le cose ma anche col riapparire del bizzarro (per loro) *Reinheitsgebot*.

Con il *Reinheitsgebot* arriviamo al punto cruciale. L'anno 1516 stabilì che la legge di tassazione diventasse gradualmente – ma non più per molto – esemplificazione di tutto ciò che riguardava la birra del sud della Germania. Ancora un po' di geografia: il *Reinheitsgebot* riguarda la Baviera (che include la Franconia, la regione del nordest, dove la gente si definisce *Fränkisch* piuttosto che *Bayerisch* e gli stili birrari certamente sono diversi) e il più occidentale *Bundesland* del Baden-Württemberg.

Nel resto dell'ex Germania occidentale è diventato un simbolo per i consumatori tedeschi e uno strumento per i birrai per combattere intrusioni straniere nei loro mercati locali. In nessuno stato del mondo occidentale il mercato è così aperto, così poco dominato da "grandi" attori, come in Germania. A noi, organizzazioni di consumatori, ciò potrebbe sembrare un'ottima cosa, ma è anche la ragione dell'inevitabile debolezza delle birrerie tedesche: oltre il 90% di queste è troppo piccola per potere giocare un ruolo sostanziale a livello nazionale. Le altre possono essere presenti a livello nazionale ma si dimostrano impotenti su scala internazionale.

D'altro canto sono bersagli ideali per i ricchi investitori stranieri che vogliano espandere la propria influenza "NEL" paese della birra. Il *Reinheitsgebot* insieme ad alcuni ingegnosi artifici finanziari (come il consorzio Schörghuber, affiliato attraverso B.H.I. a Heineken ma non appartenente ad essa), hanno finora aiutato ad evitare il massacro totale. Eppure predatori come Heineken, InBev, Carlsberg e altri si sono appropriati di grosse fette di quote di mercato. La maggior parte di quella birra rimane "homebrewed" – per ora. Sappiamo che in Belgio il gruppo Martens, specializzato nella produzione di lager standard ultramoderne, nonché ultraeconomiche, sta vendendo i propri prodotti (spesso sotto falsi nomi tedeschi) sul mercato tedesco tramite catene di discount tagliando fuori tutti i produttori nazionali, birre che ancora rispettano strettamente il *Reinheitsgebot*. Senza dubbio esistono altre compagnie di questo tipo e il pensiero va subito ai paesi dell'ex Cortina di Ferro. Ren-



diamo le cose ancora più complicate! Il *Reinheitsgebot* in Baviera (e nel Baden-Württemberg) non è esattamente lo stesso del resto della Germania. Le regole sono più rigide nell'*Heimat*, a sud, mentre nel nord almeno le birre di alta fermentazione (corteggiate sempre più spesso dai birrai) vengono considerate più o meno libere da alcune delle implicazioni più restrittive. Seppure il testo originale del 1516 non dica una parola sui lieviti, i bavaresi si aggrappano al *Saccharomyces* come alla cara vita.

Brettanomyces, *Lactobacillus*, *Pediococcus* sono, come molti altri, termini utilizzati per le infezioni, per le malattie. Nello Schleswig-Holstein, il più settentrionale dei *Bundesländer*, un birraio locale produce una porter a 10% alc, fermentata con il Brett. Ad Augusta, una cittadina nella Baviera occidentale, il testo del 1516 è considerato modernista, additando una legge ancora più vecchia, passata sotto l'imperatore Federico Barbarossa, che anticipa la legge di Guglielmo IV di oltre tre secoli.

Però, un po' ovunque, le mani cominciano a prudere. Sicuramente nell'ex DDR che è stata resa libera dalla beffa del *Reinheitsgebot* da quasi mezzo secolo. Non sorprende che, proprio lì, uno dei produttori stia dichiarando guerra alle autorità sulla sicurezza dei cibi, insistendo sul diritto di produrre birra con aggiunte come sciroppo di ciliegie, zuccheri raffinati e cereali grezzi. Persino in Baviera, e nei dintorni, i produttori si stanno guardando attorno, ben oltre i loro precedenti confini. Vogliono sperimentare. Come l'altro tradizionale paese della birra, il Regno Unito, la Germania (e di certo le sue città più grandi) è un terreno fertile per brewpub di nuova concezione, che colmano il vuoto lasciato dalla scomparsa delle tradizionali birrerie familiari,

costrette a chiudere perché incapaci di competere con i grossi squali. I brewpub possono sperimentare più rapidamente visto che non devono attenersi a imposte tradizioni secolari, come i clienti si aspetterebbero, e, ovviamente, le cotte sono molto più piccole.

Per dovere di privacy non divulgherò il nome qui, ma il birraio di una ben nota catena di brewpub mi ha confidato una volta che “avendo proclamato la nostra fedeltà al **Reinheitsgebot** a gran voce e pubblicamente nei primi anni, non abbiamo altra scelta che rispettarne le regole.” Eppure vorrebbero avventurarsi in territori inesplorati – nel loro caso l'uso di frutta, fiori etc. nella fermentazione della birra.

Il Belgio è il paese *par excellence* che viene in mente quando si parla di birra alla frutta. Quando menziono il nome di questo paese, e le sue birre, gli occhi di alcuni dei birrai tedeschi che incontro cominciano a luccicare di desiderio malinconico... “Ah, i belgi, cosa non possono fare quei birrai!”, sospira uno di loro. Comunque, proprio lo stesso uomo esclamò con gioia, dopo la dimostrazione di una nuova tecnica utilizzata da uno dei suoi colleghi, “Vedete, c'è ancora tanto da sperimentare, anche nei limiti del **Gebot**!”

Tutto ciò diventa un netto caso di dicotomia. Vorrebbero tanto farlo ma non oserebbero mai. Finché il consumatore tedesco rimarrà fedele al Grande Bene dell'antica legge – ebbene, non c'è da stupirsi se Disney è così popolare in Germania. Davvero non oserebbero mai? Per la seconda volta consecutiva, Hans-Peter Drexler, capo-mastro birraio

della Schneider (Baviera, non vi sto prendendo in giro), sta per collaborare con Garrett Oliver della Brooklyn per produrre l'ibrido IPA-Weizen **Schneider-Brooklyn Hopfen-Weisse**. Ad Augusta ho provato di recente una Kellerbier luppolata con “luppoli-C” dagli States, esageratamente profumati.

C'è anche un vociare in rete su una possibile collaborazione tra l'americana Sam Adams e la rispettabilissima (e università della birra!) Weihenstephaner Brauerei – la più antica fabbrica di birra del mondo, che di recente ha presentato un paio di birre pre-**Reinheitsgebot**. Eccitante, vero? Tutte queste novità non saltano fuori dal nulla. Negli ultimi 5-6 anni ho fatto parte della giuria in competizioni sulla birra negli USA, in Italia e Germania. Il numero di birrai tedeschi presenti tra i giudici cresce sistematicamente e nella competizione tedesca (la European Beer Star, tenuta annualmente all'Istituto Doemens di Gräfelfing vicino Monaco) ho assistito sia ad una crescente internazionalizzazione che a un crescente entusiasmo dei locali per ciò che viene fatto all'estero – preferibilmente ad alta fermentazione, **Bitte!** Non è forse vero che, già qualche anno fa, la mitica Düsseldorf Zum Uerige lanciò una versione extra-strong della loro Alt... esclusivamente per l'esportazione?

Questa è stata la terza volta che mi sono seduto ai tavoli dell'E.B.S., ho sempre usato la competizione come una valida scusa per andarmene in giro ad esplorare Monaco e i suoi (ampi) dintorni, per assaggiare il maggior numero possibile delle favolose **Bierspezialitäten** bavaresi (e non



solo). Un paio di osservazioni, spesso contraddittorie, mi hanno colpito notevolmente. Come ho già detto, i "grandi" produttori tedeschi non sono poi tutti così grandi, considerati in un contesto internazionale. Probabilmente è per questo che in Germania è possibile trovare prodotti di queste compagnie più grandi che risultano essere più che decenti!

Ho naturalmente già citato Schneider – uno dei maggiori produttori tedeschi di birre di frumento, ed è davvero difficile trovare migliori Weizen non filtrate in tutta la Germania. eppure ho sperimentato esempi ancora più eclatanti. Proprio come l'ultima volta, quando ho visitato il **Nockherberger** pub, una splendida taverna giusto sopra il **Salvatorkeller**.

Tutte le birre qui provengono dalla famosa Paulaner Brauerei, ma questo posto può vantare una **Kellerbier** non filtrata, la "Nockherberger", che viene servita esclusivamente qui. Si è dimostrata di eccezionale qualità, rivaleggiando con le migliori **Keller/Zwickelbiere** della Franconia. Esattamente l'opposto della birra fatta dalla loro **alter-ego** Hacker-Pschorr. Anche la Urhelles in botte di legno (mi sarebbe piaciuto ispezionare l'interno di quelle botti...) alla spina al THE Pschorr, è monotona, banale e insipida a confronto. Aggettivi che stanno bene ad un sacco di prodotti tedeschi, sia di grandi che di piccole birrerie. Le peggiori, le Pilsner economiche vendute nei magazzini o negli ingrossi, si rivelano completamente insipide, o addirittura una disgustosa parodia di ciò che una decente birra di bassa fermentazione tedesca dovrebbe (e può) essere.

Ciò non toglie che siano largamente popolari. In un articolo su Ratebeer.com, lo scrittore canadese Josh Oakes ha di recente gioito per un giovane birraio della Franconia, Andreas Günstaller, che sta facendo esperimenti con forti e differenti bock al Beck-Bräu di Trabelsdorf... esclusivamente su richiesta italiana! Grandioso, ma è pur vero – come testimonia lo stesso Josh – che ad alcuni nuovi birrai mancano le basi della conoscenza di come produrre una buona birra – anche nel cuore della Germania birraria – la capitale della birra Bamberga. Accanto alla taverna Schlenkerla, famosa in tutto il mondo, patria di ineguagliati gioiellini affumicati, uno dei più recenti brewpub raccoglie masse di clientela con prodotti assolutamente mediocri.

Ogni assaggiatore di birra lo sa: alcune persone sono cieche in tutti i sensi per della roba che io non voglio assolutamente trovare nella mia birra; la più ovvia è il burroso, simile alla margarina, diacetile. In un sobborgo di Augusta ci hanno servito i tre gradi di paragone del diacetile: "troppo", "che sprizza diacetile" e "bomba al diacetile". Siamo scappati via di corsa. IMO, ecco un altro birraio che non sa riconoscere questa roba e, a guardare i clienti, neppure loro... Quindi, non tutto è positivo, ma ci sono segni di speranza. Io consiglio di alimentarli dato che la strada è ancora lunga.

Mi manca l'equivalente tedesco di Jérôme della B.F.M. in Svizzera, di Menno della De Molen in Olanda, di Teo o Agostino – e molti altri – in Italia, di Urbain della De Struise nelle Fiandre, di Tomme della Port Brewing, e di tutti i suoi colleghi negli Stati Uniti, di Roger della St. Austell's nel Regno Unito, di Kjetil della Nøgne Ø in Norvegia, abbandonato dal suo pazzo gruppo danese... sempre pronti a qualche malefatta, sempre sull'infinita strada dell'inventiva, e della collaborazione. Sembra ferire l'anima quadrata tedesca, si potrebbe supporre. ■

SERVIZI BIRRARI

LUPPOLO

proveniente da

POPERINGE (Belgio)

CONSULENZE

per microbirrerie

L'azienda agricola che coltiva il luppolo approvvigiona le fabbriche di birra industriali ed artigianali più prestigiose di Belgio, Gran Bretagna, Paesi bassi, Italia e Stati Uniti.

SERVIZI BIRRARI offre consulenza completa per la creazione di nuove ricette (scelta del luppolo, del lievito, del malto, tipologia di fermentazione e condizionamento) ed avviamento brewpubs / microbirrerie.

Specializzato in luppoli Goldings:

- First Gold
- WGV
- Brewer gold
- Golding

Altri luppoli:

- Hallertau mittelfrue replant
- Marinka
- Fuggle

Luppoli da amaro:

- Magnum
- Challenger
- Northern Brewer
- Target

Luppoli "surannés"

(per fermentazione spontanea)

e luppoli coltivati in Germania pellettati in Belgio

scontistica in funzione delle modalità di
trasporto e di pagamento

non si effettua magazzino

solo su prenotazione entro
fine settembre

**Luppolo sotto forma di pellet 90,
sacchi da 5 o 10 Kg. sotto azoto.**

Informazioni:

Fabiano Toffoli

www.birratoffoli.it

Tel.: 3496145373

Fax: 0423681983

Thoughts on the contemporary German Beerscene

Joris P. Pattyn - October 2009

The beersituation in the “*Bundesrepublik Deutschland*” is of a complex nature. In fact, too complex to be condensed in a short essay, as this one. One of the multiple reasons is the geographical variation: situations can differ greatly, depending which location has been taken as point of view. The situation in the most classical “beer-area”, Bavaria in the south-east, is dramatically different from the one in the big towns of the *Ruhrgebiet*, or from the one up in the north around Hamburg and Bremen – or Berlin, for that matter. And then, there’s the peculiar situation of the “new” *Bundesländer*, forced not only to cope with the capitalistic way of doing things, but also the reappearance of the outlandish (to them) *Reinheitsgebot*.

With the *Reinheitsgebot*, we’ve arrived at the crux of matter. The anno 1516 established taxation law has gradually – but now already for the longest time – become the epitomizing of everything concerning southern German beer. More geography: the *Reinheitsgebot* is inherent to Bavaria (which includes Franconia, the northeastern region, where people regard themselves as *Fränkisch*, rather than *Bayerisch* and beerstyles do indeed differ), and to the more westernly situated Baden-Württemberg *Bundesland*. In the rest of the former West-Germany, it has become an icon for the German consumers, and a tool for the brewers, in order to fight foreign intrusion on their home markets. Nowhere in the western world, the market is so open, so little dominated by “big” players, as in Germany. Nice as this might sound to us, consumers’ organisations, it is also the reason of the unavoidable weakness of the German breweries: more than 90% of them are way too small to play any substantial role nationwide. The others can be present nationally, but prove pretty much powerless on an international scale. Moreover, they are prize targets to foreign, capital-rich investors, wanting to expand their influence in “THE” beercountry. The *Reinheitsgebot*, together with some ingenious financial artifices (such as the Schörghuber concern, via B. H.I. affiliated to, but not owned by Heineken), have so far helped to keep away a total massacre. Yet, predators as Heineken, InBev, Carlsberg and others have appropriated large chunks of market share. Most of all that beer remains homebrewed – for now. In Belgium, we know the Martens Brewgroup, having specialized in ultra-modern, and yet ultra-cheap production of basic lager beer, selling its wares (often under mock German names) on the German market via discount chains and undercutting all the national breweries; beer that still strictly respects the *Reinheitsgebot*. No doubt more such companies exist, and thoughts go out first to the former Iron Curtain countries. Let’s make it even more complicated! The *Reinheitsgebot* is just not the same



in Bavaria (and Baden-Württemberg), as it is in the rest of Germany. Rules are much stricter in the *Heimat*, south, whilst in the north, at least top-fermented beer (courted more and more often by brewers) is considered more or less free from at least some of the more restrictive implications. Even when the original 1516 text never sports a syllable about yeast, Bavarians cling to *Saccharomyces* as to dear life. *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus* are as many words for infection, for disease. In Schleswig-Holstein, northernmost of the *Bundesländer*, a local brewer manufactures a 10% ABV porter, fermented with Brett. In Augsburg, a town in the west of Bavaria, the 1516 text is considered modernist, fingers pointing to an even older law, passed under Emperor Frederic Barbarossa, predating the Wilhelm IV law by more than three centuries. Yet, a bit everywhere, hands are itching. Certainly in the former DDR, which had been freed from the *Reinheitsgebot* yoke for nearly half a century. Not surprisingly, one of the brewers there is waging war on the foodauthorities, insisting on the right to make beer with additions as cherry syrup, refined sugar and raw grains. But even in and around Bavaria, brewers are looking around, further than their former boundaries. They want to experiment. Just as that other traditional beercountry, the United Kingdom, Germany (and certainly its bigger towns) is fertile ground for new-style pubbreweries, jumping into the gap left by the disappearing traditional familybrewers, these closing down because unable to compete with the larger sharks. Pubbreweries can experiment more readily, as they don’t need to cling to a given century-old tradition, as expected by the customers, and, of course, batches are much smaller. For the sake of confidentiality, I will not divulge a name here, but a brewer from a well-known brewpubchain, confided to me once that “Having proclaimed our loyalty to the *Reinheitsgebot* loudly and publicly in their beginning years, we have no option but to stick to it.” Yet, they would love to venture into uncharted territory – in their case the use of fruit, flowers, etc. in the fermentation of beer. Belgium is the country *par*



excellence that springs to mind when talking fruitbeers. When I mention the country's name, and its beers, the eyes of some of the German brewers I met, start sparkling with wistful longing... "Ah, *Belgien*, what those brewers all can do!", one of them sighed. However, the very same man exclaimed with glee, upon being shown a new technique used by one of his confratros, "You see, there's still so much to try out, well in the confines of the *Gebot!*" It amounts to a clear-cut case of dichotomy. They'd like so much, but they'll never dare. As long as the German drinker keeps faith in the Great Good from the ancient law – well, no wonder Disney is so popular in Germany. But – will they *really* never dare? For the second time in a row, Hans-Peter Drexler, head-brewmaster at Schneider (Bavaria, I kid you not), is going to collaborate with Garrett Oliver from Brooklyn, in order to produce the IPA-Weizen hybrid *Schneider-Brooklyn Hopfen-Weisse*. In Augsburg, I recently tasted a Kellerbier, hopped with blatantly perfumed C-hops from the States. There's also a big buzz on the Internet, concerning a possible collaboration between Sam Adams B.C., USA, and the ultra-respectable Weihenstephaner Brauerei (and brewing school!) – the oldest brewery in the world, this last one having turned out a couple of pre-*Reinheitsgebot* beers recently. Exciting, isn't it? It isn't as if all that news comes out of thin air. In the last 5-6 years, I've been judging beercompetitions in the USA, Italy or Germany. Systematically, the number of German brewers, figuring as judges, increases, and at the German competition (the European Beer Star, held annually at the Doemens Institute in Gräfelfing near München), I have witnessed both a growing internationalisation, as a mounting enthusiasm from the locals, for what is done abroad – still preferably under top-fermenting conditions, *Bitte!* Already some years ago, didn't the iconic Düsseldorfer Zum Uerige brewery turn out an extra-strong version of their Alt... for

export purposes exclusively? It has now been the third time that I joined the tables @ E.B.S. I have always used the competition as a solid excuse to go exploring München, and the (very large) surroundings, in order to sample as many of the fabled Bavarian (or other) *Bierspezialitäten* as possible. And a couple of, often contradictory observations, have struck me as remarkable. As stated above, the "big" German brewers aren't all that big, seen in an international context. Maybe that is the reason why it is possible to find in Germany products of these bigger companies, that turn out to be more than halfway decent! I did already mention Schneider – one of Germany's leading wheatbeer producers, and you'll be hard-pressed to find better unfiltered *Weizens*, anywhere in Germany. Yet I experienced even more striking examples. Just as last time, when we visited the *Nockherberger* pub, a beautiful tavern atop the famous *Salvatorerkeller*. All beers here, hail from the well-known Paulaner Brauerei, but this specific place boasts an unfiltered *Kellerbier*, "Nockherberger", that is exclusively served here. It proved to be of outstanding quality, rivalling the best *Keller/Zwickelbiere* from Franconia. Totally opposed to the beer made for their *alter-ego* Hacker-Pschorr. Even the Urhelles from the oak (though I'd like a chance to inspect the insides of those barrels...) on tap at THE Pschorr, is dull, uninspired and bland, in comparison. Adjectives that can be addressed at a lot of German brews, both from larger as from smaller breweries. Worse, the cheap Pilseners, sold at warehouses or wholesalers, prove utterly bland, or even revolting travesties to what decent German bottom-fermenting beer ought to (and can) be. Which doesn't prevent it to be massively popular. In an article on Ratebeer.com, Canadian writer Josh Oakes recently jubilated about a young Franconian brewer, Andreas Günstaller, who is experimenting with strong, and different Bockbeers, at the Beck-Bräu in Trabelsdorf... especially on Italian demand! Great, but equally true – as Josh had to testify too – is that some new brewers seem to lack the most basic understanding as how to brew decent beer – even in the heartland of German brewing – the beercapital Bamberg. Next to the world-famous Schlenkerla tavern, home of the unequalled smoked gems, a newer pubbrewery makes massive custom with absolutely dismal brews. Every beertaster knows: some people are blind in every sense for some stuff I really don't want to find in my beer; the most obvious one being the buttery, margarine-like diacetyl. In a suburb of Augsburg, we were served the three degrees of comparison of diacetylising: as in "lots of", "bursting with" and "diacetyl-bomb". We left running. IMO, again a brewer who cannot recognise the stuff, and, to look at the clientele, neither could they...

So, all is not well, but there are signs of hope. I suggest we nurture those, as the way is still long. I do miss a German equivalent of Jérôme from B.F.M. in Switzerland, of Menno from De Molen in the Netherlands, of Teo or Agostino – and many others – in Italy, of Urbain from De Struise in Flanders, of Tomme from Port Brewing, and all his compadres in the States, of Roger from St. Austell's in the UK, of Kjetil from Nøgne Ø in Norway, let alone of the crazy Danish crew... always up to more mischief, always on the never-ending way of inventiveness, and collaboration.

It seems to hurt the rectilinear German soul, one might suppose. ■



www.marican.it

APERTURA
NUOVO SHOW ROOM



- REALIZZAZIONE DI IMPIANTI PER MICRO BIRRIFICI
- FORNITURA ACCESSORI PER HOMEBREWERS
- PRODUZIONE BIRRA ARTIGIANALE
- CORSI DI FORMAZIONE PER PRODUZIONE BIRRA
- CONSULENZA IN LOCO PER LA REALIZZAZIONE DI LABORATORI PER MICRO BIRRIFICI

MARICAN S.A.S DI CANETTI ROBERTO . E . C
LANGHIRANO (PR) 43013
TEL : 0521-857320
INFO@MARICAN.IT

WWW.BIRRAMIA.IT

BirraMia

TUTTO QUELLO
CHE TI SERVE
PER FARE
LA BIRRA
A CASA TUA

ESCLUSIVISTA
LIEVITI
WHITE LABS
DANSTAR
MULINI
BARLEY CRUSHER

Via Cioche 943H - 55047 Querceta (LU) - Tel. 0584 752540



Birre e luppolo: 3 grandi birrai svelano i loro segreti

(traduzioni dall'inglese di Luca Conforti)

ArtigianAle, XX Bitter e Pliny the Elder: tre birre "cult" per gli "hophead", gli appassionati di birre ben luppolate, e più in generale tre classici del panorama della birra artigianale internazionale. Abbiamo chiesto agli altrettanto mitici birrai – Beppe Vento del Bi-Du, Nino Bacelle di De Ranke (Belgio) e Vinnie Cilurzo di Russian River (USA) – di svelarci qualche segreto delle loro creazioni e di consigliare gli homebrewers che volessero cimentarsi con questo genere di birre. Come vedete, su alcuni punti le loro opinioni sono diverse, su altri convergono: il "dibattito a distanza" che ne risulta ci sembra comunque molto interessante!

Come sono nate le vostre Artigian Ale, XX Bitter e Pliny the Elder? Qual è l'idea, l'ispirazione dietro di esse?



(Beppe Vento, Bi-Du) La decisione di produrre una Ale è nata da un week-end al Great British Beer Festival di Londra nel 2000. Pur non essendo, tra le birre da me prodotte, la preferita, l'ispirazione arriva dalla Red Mac Gregor. L'utilizzo del cascade era ancora una novità in Italia e comunque non utilizzandolo in purezza, ma tagliato con styrian golding, gli conferiva un profilo aromatico molto intrigante.



(Nino Bacelle, De Ranke) La XX Bitter è nata da un esperimento del mio socio Guido Devos. Con il suo impianto casalingo fece una birra ispirata alla birra "Verdraagzaam" del birrificio Steedje, adesso chiuso, e in quella birra cercò di andare al "limite" dell'amaro, cercando un bilanciamento tra amaro sopportabile e troppo amaro (verdraagzaam, in fiammingo). Siccome usò un luppolo vecchio stile come il Brewer's Gold, la birra era così buona che decisi immediatamente di produrla e di immetterla sul mercato. Guido non credeva che potessimo venderne molta, ma io fui immediatamente convinto che sarebbe piaciuta a tanti. Quando la lanciammo sul mercato alla fine del 1996, molti colleghi ci dissero "è la classica birra che piace ad un birraio, mi piace, ma non penso possiate riuscire a venderla al pubblico". La storia è andata diversamente e adesso molti birrai belgi provano a fare birre amare. È stata la birra che ha reso il birrificio De Ranke conosciuto nel mondo degli appassionati di birra.



(Vinnie Cilurzo, Russian River) Prima della Pliny The Elder ho fatto nel 1994 una birra chiamata "Inaugural Ale" al birrificio Blind Pig Brewing Company. È stata la mia prima birra ad essere commercializzata e molti dicono che sia la prima Double IPA mai prodotta. Non sono sicuro se questo sia vero o no e in realtà non ha importanza. Quello che è importante è che quando ho fatto la birra



Foto di Jen Maiser da Flickr

avevo un piccolo impianto di cui mi potevo fidare e, ancora più importante, avevamo dei fermentatori in plastica di cui invece non mi fidavo molto, così presi la ricetta di quella che sarebbe diventata la nostra IPA e raddoppiai il luppolo aumentando anche un po' il quantitativo di malto. Pensai che se qualcosa fosse andato storto il luppolo avrebbe aiutato a coprire eventuali difetti. La birra uscì benissimo e negli anni successivi producevamo una Double IPA come la nostra birra anniversario. Dopo aver lasciato la Blind Pig (ho venduto la mia quota), Natalie ed io ci siamo trasferiti nella California del nord dove la Korbel Winery aveva avviato un birrificio. Mi assunsero per gestire il birrificio e fare la birra. Un paio di anni dopo, un locale della zona chiamato "The Bistro", in Hayward, California, organizzò il primo Double IPA Festival e Vic, il proprietario, mi chiese di produrre una birra per l'evento. È così che la Pliny The Elder, la birra in questione, è nata. Il nome ci è venuto in mente una notte mentre la birra stava fermentando. Volevamo un nome che in qualche modo avesse vita propria e, ragazzi, è proprio quello che è successo! La birra in sé è nel complesso la stessa di allora. Il maggior cambiamento negli anni è stato nel modo d'uso degli estratti di luppolo, usati per l'amaro e per dare un certo sapore, ma non per l'aroma. L'aroma è dato dal luppolo vero (pellets). Credo che la birra si sia raffinata nel corso degli anni e nel corso delle continue produzioni ed infatti adesso rappresenta più del 50% della nostra produzione. Sono felice di affermare che dei 12.000 hl. di produzione annua, la metà è una Double IPA.

Pensi che sia necessario ottenere un certo bilanciamento anche nelle birre di questo tipo? O è meglio osare e spingersi verso i limiti quanto ad amaro e carattere luppolato?

(Beppe) Tanto luppolo (sia in amaro che in aroma) in una birra per me ha sempre il suo fascino e sono convinto che possa avvicinare molte persone a questo mondo, vedi lupoli americani, ma dopo 8 anni è la ricerca dell'equilibrio quello che mi interessa. Per intenderci, essendo un bevitore, preferisco una 60 minutes ad una 90 minutes :)

(Nino) è sempre una questione di equilibrio, non è diverso per le birre amare o molto luppolate. Spingere il livello di amaro in una birra è interessante e può appagare il tuo ego come birraio perché riesci ad ottenere il più alto livello possibile di IBU. Ma dura fino a che un altro birraio non fa

una birra ancora più amara. Nella nostra opinione, tutto questo non ha senso. Il bilanciamento dovrebbe essere sempre l'obiettivo, qualunque sia il tipo di birra che fai.

(Vinnie) Questa è una questione personale per ogni birraio, ogni birraio infatti deve rispondere a questa domanda per conto proprio. Nel mio caso e specificatamente nel caso di questa birra all'inizio era molto, molto amara. Non abbiamo abbassato l'amaro, anzi, l'abbiamo aumentato. Ma con le birre super luppolate o super amare che ci sono oggi, la Pliny The Elder sembra molto più bilanciata rispetto a prima. È dovuto sia al fatto che ci sono birre più amare e luppolate, ma anche al fatto che il palato dei consumatori si è sviluppato e in alcuni casi si ha quello che noi chiamiamo "innalzamento della soglia di luppolina" (*"lupulin threshold shift"*). È il fenomeno nel quale qualcuno desidera sempre più amaro e sempre più luppolo in una birra e quelle che prima erano birre luppolate adesso non lo sono più e di questo passo una Double IPA potrebbe non essere più sufficiente. Ecco perché produciamo la Pliny The Younger. La dolcezza della Pliny The Elder è il risultato della combinazione tra l'uso di malti non fermentabili e l'aggiunta di zucchero in bollitura per raggiungere una gradazione alcolica più alta. Lo zucchero non contribuisce al corpo della birra dal momento che fermentando diventa alcol, come in una birra belga. Inoltre l'uso di estratto di luppolo per l'amaro elimina un sacco di "materia verde" (*"green matter"*) che altrimenti dovrebbe essere aggiunta nella prima gittata di luppolo per raggiungere l'amaro desiderato. Invece abbiamo rimpiazzato dozzine di libbre di pellets con estratto di luppolo.

Hai qualche preferenza fra le varie forme di luppolo (coni, pellets...)?

(Beppe) Uso quasi esclusivamente pellets perché ritengo siano più facilmente conservabili (congelatore) e meno suscettibili all'ossidazione. I fiori sono intriganti solo se freschi.

(Nino) Per quanto riguarda le forme di luppolo da usare la nostra preferenza è molto chiara: il luppolo in coni o in fiori. Abbiamo fatto delle prove con pellets ed estratti ma niente ci ha dato lo stesso gusto che possiamo ottenere con i fiori. Con i fiori puoi andare dal coltivatore di luppolo e scegliere la qualità migliore, cosa impossibile da fare con

pellets o estratti. È certamente più difficile lavorare con la materia prima, devi calcolare un sacco di lavoro in più, rese produttive basse ed è difficile avere una qualità stabile tutto l'anno. C'è bisogno inoltre di un'attrezzatura adatta, tutto il nostro impianto è fatto per lavorare con luppolo "vero" (in coni), cosa insolita fra le birrerie medie, molti impianti sono in grado di lavorare solo con pellets ed estratti in quanto sono copie degli impianti industriali moderni, progettati per produrre birra economica in modo veloce, non per produrre birre di alta qualità.

(Vinnie) Come detto sopra usiamo estratto di luppolo per l'amaro ed usiamo anche pellets. Penso che anche i fiori vadano bene, ma quando abbiamo iniziato a produrre la



Nino Bacelle con Jeff Goetelen (t' Hofbrouwerijke)

Pliny l'impianto era costruito per essere usato con i pellets e adesso entrambi i nostri impianti sono progettati per l'uso di pellets. Usiamo i seguenti luppoli nella Pliny The Elder: CTZ, Simcoe, Centennial, Cascade e Amarillo

A proposito dei tempi di aggiunta delle dosi di luppolo... secondo te, ad esempio, ci sono differenze rilevanti fra aggiungere dosi di luppolo ogni 5 minuti, rispetto alle tempistiche più tradizionali (aggiunta iniziale per amaro, finale per aroma, dry hop, ecc) o rispetto ad approcci più inusuali (first wort hopping, mash hopping)?

(Beppe) Ho provato un po' tutto, grosse differenze non ne ho notate, per mia esperienza personale ed ora è quello che faccio in quasi tutte le mie birre: ultima aggiunta a caldaia spenta, luppolatura in whirlpool e dry hopping.

(Nino) non credo che i tempi di aggiunta del luppolo facciano differenza, semplicemente metti i luppoli da amaro all'inizio perché ti serve che venga bollito per almeno 75 minuti per far rimanere l'amaro, mentre i luppoli da aroma li devi mettere il più tardi possibile perché meno bollono e meglio è. Non sono un sostenitore del mash hopping perché in questo modo perdi tutto l'aroma a causa della lunga permanenza in fasi diverse della produzione. D'altra parte sono un sostenitore del late hopping (appena prima di raffreddare il mosto) e del dry hopping (prendi ad esempio la Guldenberg)

(Vinnie) Penso che il numero delle aggiunte stia tutto nell'uso che fai del luppolo, dal momento che è in relazione alla quantità. Noi bolliamo la Pliny per 90 minuti ed effet-



Vinnie e la sua Temptation - foto di madichan da Flickr

tuiamo una gittata all'inizio della bollitura a 90 minuti, una a 45 minuti, una a 30 e un'aggiunta durante il whirlpool. Dopo che abbiamo eliminato gran parte del lievito dai fermentatori dopo la fermentazione, facciamo due diversi dry hopping nell'arco di 14 giorni. La Pliny ha una ricetta abbastanza convenzionale, non c'è nulla di stravagante rispetto agli standard della birra artigianale di oggi.

Pensate che gli homebrewers possano "replicare" con successo questo genere di birre, in particolare Artigian Ale, XX Bitter e Pliny the Elder? Siete a conoscenza di differenze tecniche e di possibili adattamenti da fare per produrre queste birre in casa? Se avete qualche consiglio o piccolo "segreto" da confidare a proposito di queste vostre birre, gli homebrewer italiani ve ne saranno grati!

(Beppe) Il mio pensiero è che gli homebrewers non debbano cercare di clonare birre già esistenti ma dare libero sfogo alla loro fantasia. Malti e luppoli usati nelle mie birre non sono un segreto, basta chiederli, ma se li cambi chi dice che non possa uscire una birra migliore dell'ArtigianAle o della Rodersch? Consigli veri e propri non ne ho, tranne uno, attenti al lievito!

(Nino) Puoi certamente imitare la XX Bitter anche in un impianto casalingo, ma sono le abilità e l'esperienza a fare la birra. Penso addirittura che sia più facile da imitare con un impianto hobbystico che con un impianto cosiddetto

professionale, progettato per lavorare solo con luppolo in pellets o estratti. Il segreto per fare questa birra o altre birre è semplice: usa solo le migliori qualità di luppolo intero, il più "fresco" possibile che riesci ad ottenere dopo la raccolta e l'essiccazione, cerca di conservarlo in buone condizioni, tenendolo lontano dall'aria, dalla luce e dal calore. Tienilo ad una temperatura di 0° oppure anche nel congelatore va bene. Non filtrare la tua birra (mai e poi mai) e non pastorizzarla. Non scegliere le varietà di luppolo con livelli alti di amaro, ma usa luppoli da aroma e sperimenta, sperimenta, sperimenta... l'esperienza è l'unica strada da seguire per raggiungere il paradiso dei birrai!

(Vinnie) Gli homebrewers possono facilmente replicare la Pliny The Elder, la ricetta circola in rete ed io stesso l'ho passata ad un paio di riviste di homebrewing. Cambiamo sempre leggermente la ricetta per vedere se riusciamo a migliorare il sapore, ma in generale la ricetta che è in circolazione si avvicina molto e potrebbe fare da linea guida per produrre la propria double IPA. Per avvicinarsi alla nostra versione della Pliny hai bisogno del Simcoe in quanto è l'ossatura della ricetta nonostante non venga usato per l'amaro della birra, la prima aggiunta viene fatta a 30 minuti dalla fine della bollitura. Voglio far notare anche che ultimamente ci stiamo sbizzarrendo con l'Amarillo, anche se queste cotte vengono vendute solo al nostro pub e nessuna è ancora sul mercato né in fusti né in bottiglia. Credo che un birraio debba sempre continuare a migliorare la propria birra. ■

Sherwood Music Pub

ampia rotazione di birre alla spina
oltre 300 birre in bottiglia con numerose chicche introvabili
pizzeria con forno a legna
per gli incontentabili: selezione di birre vintage
Vendita on-line di birre di importazione, birre artigianali italiane, birre rare
e particolari, oggettistica e tanto altro sul sito www.inboccaalluppolo.it



VIA GIARONE 7
27020 NICORVO (PV)
TEL. 0384-52018
www.sherwoodpub.it
info@sherwoodpub.it

Bitter is better? L'utilizzo sano ed insano del luppolo

A cura di Kuaska

Con l'avvento delle birre artigianali, non filtrate né pastorizzate, i consumatori hanno scoperto aromi e sapori inediti, complessi ed appaganti. Aromi e sapori fino ad allora tenuti ben nascosti o solamente accennati nelle insipide birre industriali, filtrate e pastorizzate. Ancor più dell'inusitato impatto, difficile e a volte spiazzante, con il gusto acidulo o del più facilmente fruibile incontro col gusto dolce e fruttato, è stato proprio il fine, erbaceo, piccante gusto amaro a fornire le sorprese più piacevoli e la tendenza a voler approfondire le varie sfumature che esso ci può dare.



Anch'io, tanti anni fa fui conquistato prima dall'amaro che da altri sapori come il dolce, lo speziato e addirittura l'acido che poi segnò non solo la mia carriera ma la mia intera vita.

Non era facile, nel monopolio di lager dominate da dolci succedanei del malto e contraddistinte dall'utilizzo del luppolo in dosi omeopatiche, provare il piacere che un sano amaro può regalarci, un piacere al tempo stesso fisico e spirituale, così ben evocato da Umberto Saba nella sua raccolta "Trieste e una donna" del

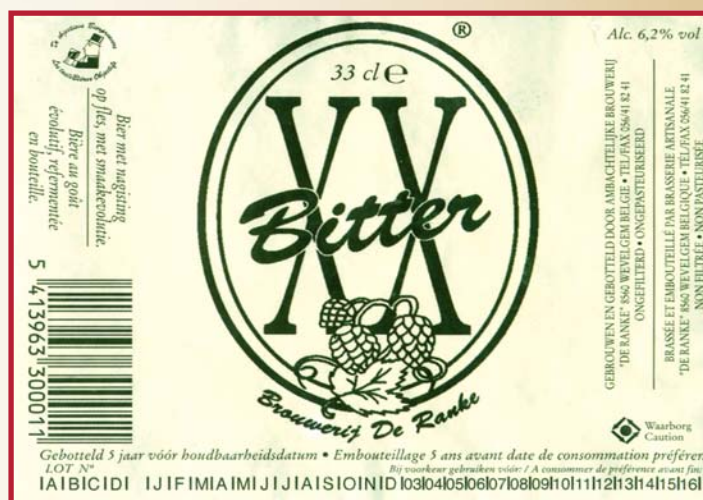
1910-1912: *E della birra mi godo l'amaro, seduto del ritorno a mezza via, in faccia ai monti annuvolati e al faro.*

Bisognava trovare una buona pils ceca dal corpo rotondo e dall'inconfondibile aroma speziato conferito dal locale luppolo Saaz oppure una pils tedesca, dall'aroma floreale delle varietà del luppolo Hallertau, dal retrogusto secco che irresistibilmente invita ad un secondo bicchiere.

Oppure bisognava farsi un bel viaggio oltremarina alla ricerca di una free house con pompe di real ales, orientandosi su una best bitter che sa regalare sentori di fieno nel naso, note di orange marmalade nel palato e un amarognolo erbaceo e piccante nel lungo finale.

In Belgio il pioniere è stato il grande Kris Herteleer dei De Dolle Brouwers che con la sua Arabier dimostrò la sua notoria lungimiranza. Ma la birra belga che ha aperto la strada all'amaro è senza dubbio la fantastica XX Bitter della birreria De Ranke. Spesso scherzo con i due birrai Nino Bacelle e Guido Devos sul fatto che quando la scoprii per la prima volta, pensai subito che avessero ricorso ad un generoso dry hopping, rimanendo poi sorpreso nell'apprendere che invece il dry hopping interessava solo la meno amara Guldenberg!

Fin qui vi ho menzionato solo esempi di quello che io intendo per "sano utilizzo del luppolo", mirato sì a darci le sfumature amaricanti e soprattutto aromatiche ma sempre con lo scopo di ricercare un buon equilibrio con la parte maltata. Stesso fine viene, grazie a Dio, perseguito dai nostri



artigiani, anche dai più devoti amanti del luppolo. Le nuove tendenze, iniziate dalla West Coast e poi propagatesi a tutti gli Stati Uniti, di utilizzare quantità abnormi di luppolo raggiungendo unità d'amaro fino ad allora nemmeno immaginate al di qua dell'oceano, hanno attecchito alla grande contagiando birrai europei, in particolare scandinavi e britannici, che si stanno lanciando compulsivamente in una corsa sfrenata a chi la fa più strana e amara.

Nascono così birre che io chiamo "Disneyland" con ingredienti assurdi o derivanti da tecniche stravaganti. Il culmine viene raggiunto dalle birre che utilizzano il più caro caffè del mondo, il kopi luwak ricavato da chicchi di caffè defecati dalle civette delle palme dell'isola di Sumatra.

Tra le birre Disneyland troviamo una sezione nutritissima di bombe amare che vanno dalle 100 alle 200 IBU (vedi http://www.beertutor.com/beers/index.php?t=highest_ibu). A dire il vero alcune sono bilanciate da un grosso apporto di malti dolci di caramello ma la maggior parte sono Barley Wine oppure Imperial Stout che verniciano la lingua di liquirizia, salsa di soia e china e soffocano la gola con luppoli prosciuganti. Ho volutamente lasciato per ultima l'improbabile X Hop Juice della danese Mikkeller che dichiara 2007 unità d'amaro, sì avete capito bene, 2007 unità d'amaro!

In attesa di una birra con 10.000 IBU prodotta con il vomito di pterodattilo riprodotto da DNA azotato, sono stato costretto stavolta, anni dopo l'uscita del mio articolo "Bitter is Better", ad aggiungere, allo stesso titolo, un drammatico punto di domanda. ■





Braggot, bevanda misteriosa? Ora un po' meno!

A cura di Massimo Faraggi

Metheglin, Melomel, Hyppocras, Braggot... i nomi stessi di queste antiche bevande alcoliche sono indubbiamente evocativi, ancor prima che si conosca di cosa si tratti. L'idromele stesso (ovvero prodotto ottenuto dalla fermentazione del miele, e del quale queste bevande si possono considerare una variazione) gode di un'aura un po' mitica ed è spesso citato in antiche saghe, dal Beowulf all'Edda, al punto che il luogo dove si festeggia l'esito di una battaglia, dove ci si riunisce per prendere decisioni importanti o si intonano canti è la "**Mead-hall**", la Sala dell'Idromele.

Se l'idromele (in inglese Mead) è citatissimo, altrettanto non si può dire per le variazioni sopra menzionate - anche se non è da escludere che in alcuni casi parlando di mead si comprendessero alcune sue varianti. Fra di esse appunto il Melomel, ottenuto dalla fermentazione di miele con aggiunta di frutta - detto Pyment nel caso la frutta sia uva; il Methglin (speziato) e l'Hyppocras, un Pyment (o un vino) con aggiunta di spezie...

Il Braggot è invece un fermentato di malto e miele, in pratica un "incrocio" tra birra (anche non luppolata) e idromele. Anche se la bevanda viene citata non di rado dal Medioevo fino al Seicento (con le grafie più diverse: Braggot, Bragget, Bragot, Bragote, Bragawd...) non si può dire che le notizie siano precise e le ricette abbondino. Della versione gallese, che sembra essere quella originaria, non si hanno quasi informazioni che possano condurre ad una "ricetta" precisa; qualcosa di più sappiamo su Braggot inglesi di periodo più tardo.

Le informazioni concordano sul fatto che esso fosse speziato, anche generosamente. Il Bickerdyke [The curiosities of ale & beer, 1886] - dopo aver osservato che dire cos'è un Braggot "è altrettanto difficile che definire esattamente cos'è una zuppa" - riporta una ricetta abbastanza dettagliata da un manoscritto del XIV secolo:

"Take to X galons of ale iij potell of fyne worte, and iij quartis of hony, and put there to canell (cinnamon) oz: iij, peper short or long oz: iij, galingale (a sort of rush) oz: i, and clowys (cloves) oz i, and ginger oz ij."

[traduz: per 10 galloni di birra, prendere 3 potell (1,5 galloni) di buon mosto, e 4 quarts (quarti di gallone, quindi un gallone) di miele, e aggiungere 4 once di cannella, 4 once di pepe, 1 oncia di galingale (erba detta in italiano zimino e assimilabile allo zenzero), 1 oncia di chiodi di garofano e 2 di zenzero]

La ricetta è ripresa e "interpretata" anche nel libro "Radical Brewing" di Randy Mosher.

La descrizione è utile anzitutto per determinare il tipo delle spezie e le relative proporzioni: la loro quantità complessiva è notevole, almeno rispetto alla personale esperienza su birre speziate.

Un'altra ricostruzione di un "Mr. Webb's Small Bragot" si

può trovare su <http://badger.cx/brewing/braggot.html>

Anche in questo caso ricaviamo informazioni utili sul tipo di spezie, anche se in modo indiretto (cioè relativamente a birre utilizzabili anche per la produzione di braggot): anche qui troviamo zenzero, chiodo di garofano e cannella, con l'aggiunta in questo caso anche di erbe come timo, maggiorana, menta e rosmarino! La quantità di spezie che si ricava secondo questo breve studio è tuttavia minore.

In entrambi i casi sono da notare alcuni aspetti significativi. La preparazione viene descritta non proprio come la fermentazione di malto e miele, ma più come una miscela tra birra (già pronta) e miele, nel qual caso non è chiaro se poi ci debba essere una ulteriore fermentazione di quest'ultimo, o se questo rimanga non fermentato (o viceversa si sottintenda che sia idromele). In un caso si parla, non molto chiaramente, di birra, mosto e miele.

L'altra considerazione è che la quantità di miele non è molto alta rispetto al malto (o alla birra): un'ipotesi è che si tratti di ricette già tarde ed "evolute" rispetto alle tradizionali, infatti in epoca ancora più tarda il termine Braggot passa in alcuni casi a indicare una birra speziata senza presenza di miele, come se fosse il risultato ultimo di una sua progressiva riduzione.

Potrebbe sembrare che questa affascinante bevanda sia ora estinta, ma non è così: come ci si poteva aspettare, la nascita dell'homebrewing in USA ha portato ad un revival di queste antichissime bevande tradizionali, tanto che il Braggot (come del resto il Methglin, ecc.) è una delle categorie previste nei concorsi di homebrewing. Grazie a questo fatto abbiamo indicazioni più precise e abbondanza di ricette, anche se non necessariamente provenienti da una tradizione. Il consenso sembra essere sul fatto che il Braggot debba avere una percentuale consistente di miele (dell'ordine del 50%): un'indicazione forse non del tutto suffragata dalla storia, ma sensata se si vuole distinguere la bevanda da una "normale" birra al miele.

Dopo questa premessa storica, viene da sé la voglia di provare a (ri)produrre questa bevanda, anche considerata la relativa semplicità di preparazione.

Approfondimenti specifici sull'uso del miele e sulla preparazione dell'idromele - applicabili in parte al Braggot - si possono trovare in un mio articolo apparso sulla rivista di Unionbirrai e presente anche nel mio sito in <http://www.maxbeer.org/ita/idromele.htm>

Basti qui ricordare che il miele andrebbe pastorizzato (anche se c'è chi consiglia di omettere questo passaggio) ma in ogni caso non bollito, per non alterarne le caratteristiche organolettiche; inoltre, per quanto riguarda la fermentazione, ci può essere la necessità di abbassare il pH per creare una migliore condizione di lavoro del lievito, e di aggiungere dei nutrienti per il lievito dato che il miele, al contrario del malto, ne è privo.

Questa seconda necessità è in parte superata nel Braggot, dove è presente una buona quantità di malto e la correzione dell'acidità (che può essere anche utile a livello di gusto, per bilanciare la dolcezza della bevanda) può anche avvenire tramite l'immissione di frutta.

E il luppolo? La tradizione non ne parla, ma l'indicazione dell'uso di "birra" nella preparazione può renderne implicito l'uso, visto che siamo nell'epoca in cui il luppolo cominciava (sia pur timidamente) a essere usato. Le ricette moderne per lo più consigliano un uso moderato del luppolo, da considerarsi alla stregua di altre "spezie o erbe", anche se

non mancano (azzardati) esperimenti di IPA-braggot ben luppolati; altri ne raccomandano comunque l'uso come conservante (a similitudine del lambic), cosa secondo me non necessaria data l'alta gradazione alcolica della bevanda.

Personalmente, ho scelto di non attenermi rigorosamente a ricostruzioni storiche ma neppure snaturare il carattere della bevanda. Ho optato quindi per un mosto al 50% circa di malto (senza malti speciali aggiunti) e 50% di miele, con una OG non inferiore a 1100 e una luppolatura molto moderata (sulle 20 IBU) giusto per un bilanciamento quasi "subliminale". Non ho usato nè nutrienti nè correttori di acidità e ho impiegato un lievito secco piuttosto neutro e tollerante all'alcool (il ben noto US-05).

Volendo provare sia una versione speziata che una con aggiunta di frutta (un Braggot-Melomel?), ho deciso di dividere il mosto - dopo la fermentazione primaria - in due piccoli fermentatori secondari, aggiungendo ad uno le spezie in infusione - come fosse una sorta di dry-hopping - e nell'altra del succo di sambuco (biologico, senza additivi).

Non ho quindi provato nè la versione "pura" nè l'opzione

con sia spezie che frutta (che avrei potuto chiamare Elderberry-Melomel-Metheglin-Braggot...!)

Per quanto riguarda la tecnica di produzione del mosto di malto (la parte "birra" del Braggot, in parole povere) si può scegliere la tecnica più consona alle proprie abitudini, e al tempo a disposizione. Visto che le caratteristiche della bevanda non sembrano appoggiarsi principalmente sul malto, e visti i buoni risultati ottenibili con l'estratto per birre di alta gradazione, ho scelto di impiegarlo (non avendo quindi usato malti speciali si è trattato di una "estratto+luppolo", una E+L senza G insomma). Mi sono limitato ad una bollitura di mezz'ora con parte dell'acqua, aggiungendo a fine bollitura il miele e altra acqua in modo che la loro stessa immissione portasse il mosto intorno ai 65C.

La ricetta e il procedimento sono specificati a lato.

Il risultato... ancora è da vedere, visto che mentre scrivo il mio Braggot sta ancora maturando, e secondo la mia pur limitata esperienza sia di idromele che di birre speziate la maturazione necessaria è piuttosto lunga. Già pregusto però l'idea di accogliere le prime fredde serate invernali del prossimo anno con una bella coppa di Braggot!

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione 2,5 litri di acqua, e aggiungere 1,3 Kg di estratto di malto (nel mio caso, 900 di estratto di malto d'orzo e 400 gr di estratto di malto di frumento).

Aggiungere anche 20 gr di luppolo da amaro inglese (ad es Northdown, 9% AA) o 35 gr di Goldings o Fuggle (5% AA) e bollire per circa mezz'ora.

Spegnere e aggiungere 1,4 Kg di miele (io ho usato 1 Kg millefiori + 400 castagno) insieme a circa due litri d'acqua abbassando così la temperatura a 65C circa.

Mantenere il mosto a questa temperatura per circa mezz'ora, poi aggiungere 2 litri di acqua fredda e raffreddare il mosto.

Quando la sua temperatura sarà scesa sotto i 25C trasferire in un fermentatore e aggiungere eventuale altra acqua fino a 7 litri (la OG sarà superiore ai 1100).

Ossigenare e inseminare una bustina di lievito secco US-05.

Fermentare a 20C circa per almeno due/tre settimane; quando l'attività sarà ridotta trasferire in due fermentatori con 3,5 lt ciascuno di mosto.

Nel primo aggiungere le seguenti spezie:

- 3-4 gr. di cannella
- 2-3 gr. di pepe,
- 1-2 gr. di chiodi di garofano
- 3-4 gr. di zenzero

Nel secondo aggiungere 330 ml di succo di sambuco.

Fermentare/maturare per almeno un altro mese e imbottigliare senza priming.

Maturare in bottiglia per almeno sei mesi.

(FG prevista 1020-1025 – alcool 11% circa)

1. Gli ingredienti per una semplice preparazione da estratto
2. L'aggiunta dell'estratto
3. Bollitura con il luppolo
4. Aggiunta del miele





Rose, burro e banane Cosa ti combina il lievito se non fai attenzione

A cura di Davide Tessaro "Tex"

Chi produce birra in casa ha spesso la sensazione che la fermentazione sia un misterioso processo nel quale qualcosa sfugge sempre al controllo. O, meglio, una sorta di procedura alchemica di cui non sappiamo tenere sotto controllo nulla. Insomma, una specie di scatola nera: si prepara un bel mosto nutriente, lo si dà in pasto al lievito, e si incrociano le dita sperando che vada tutto bene. Al più, si fa una bella novena a Sant'Arnoldo.

Eppure, una gran parte del profilo organolettico di una birra è dovuto alla fermentazione. Molti dei difetti e dei pregi di una birra sono infatti attribuibili al risultato del lavoro dei lieviti. È allora importante cercare di analizzare il prodotto della fermentazione, capire a cosa sono connessi i vari aromi percepibili e magari comprendere il controllo dei singoli aspetti. Ci sono aromi che vanno, infatti, calibrati. Intendiamoci: un lievito produrrà sempre e comunque esteri, alcoli, diacetile, e molto altro. La loro quantità, però, sarà in parte connessa a come noi gestiremo la fermentazione, a partire dalla scelta del ceppo di lievito e passando per la preparazione di un mosto con i nutrienti opportuni e di uno starter attivo e vitale. In questo articolo cercheremo di individuare i principali composti responsabili degli aromi della birra derivanti dalla fermentazione. Escluderemo, perciò, gli aromi derivanti dal malto, dal luppolo, da eventuali spezie e dal processo produttivo del mosto. Inoltre, non ci occuperemo degli off-flavors derivanti da infezione batterica o da lieviti selvaggi. Insomma, daremo per scontato di aver fatto tutto per benino, e vedremo cosa può combinare il lievito da solo.

PREMESSA

I composti responsabili del profilo organolettico di una birra, e che provengono dal processo fermentativo, sono veramente tantissimi. Apparentemente, la fermentazione è un processo semplice: il glucosio viene demolito in alcol etilico ed anidride carbonica. In realtà, il processo avviene attraverso tutta una serie complessa di passi intermedi, passi che possono lasciare traccia nel prodotto finito, ovvero nella birra. Non solo: il lievito, oltre a ricavare energia dalla fermentazione, mette in moto una miriade di processi chimici che sovrintendono al funzionamento della macchina cellulare. Tali processi coinvolgono l'elaborazione dei nutrienti (metabolismo) e la sintesi di sostanze fondamentali alla vita dell'organismo (catabolismo), oltre all'eliminazione di sostanze di scarto. Tutto ciò fa sì che, analizzando una birra, si trovino una quantità enorme di sostanze, molte delle quali sono attive nel conferire aromi particolari. Vediamone insieme alcune categorie.

ACETALDEIDE

Questo composto ha un aroma di erba appena tagliata,

diverso però dall'erbaceo del luppolo, essendo decisamente meno "elegante" e piuttosto fastidioso. Ma da dove arriva l'acetaldeide?

Il lievito trasforma il glucosio in etanolo attraverso una serie di piccoli passi, l'ultimo delle quali è la conversione dell'acetaldeide ad etanolo. Essa è dunque un precursore dell'etanolo: si può dire che tutto l'etanolo presente nella birra arriva dalla sua trasformazione. La quantità di acetaldeide nel mosto aumenta all'inizio della fermentazione, raggiunge un livello massimo, e poi cala trasformandosi praticamente tutta in alcol: questo processo si completa in maturazione. Livelli alti (e quindi percepibili) di acetaldeide nella birra sono quindi collegabili ad una maturazione non completa, ad uno starter di bassa qualità (i lieviti non riescono a convertire tutta l'aldeide) oppure, ma non è il caso in ambito homebrewing, ad un'eccessiva ossigenazione.

DIACETILE

Al diacetile si associa un aroma detto "butterscotch": una parola che indica una miscela pasticceria di burro e zucchero scuro, simile al toffee.

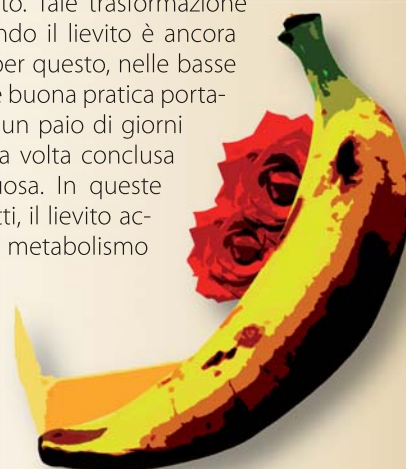
Questo composto viene prodotto dal lievito soprattutto in condizioni di stress (per esempio, a temperatura troppo bassa). Esso si accumula nel mosto durante la fase tumultuosa della fermentazione, per poi venire smaltito dal lievito stesso che lo trasforma in acetoino e butandiolo, due composti dall'aroma decisamente più neutro e delicato. Tale trasformazione è facilitata quando il lievito è ancora attivo e vitale: per questo, nelle basse fermentazioni, è buona pratica portare il mosto per un paio di giorni a 18°C circa una volta conclusa la fase tumultuosa. In queste condizioni, infatti, il lievito accelera il proprio metabolismo e smaltisce più facilmente il diacetile precedentemente accumulato. Alti livelli di diacetile in una birra possono essere collegati ad una maturazione mal condotta, ad un lievito poco vitale o ad un mosto povero di nutrienti oltre che ad infezioni batteriche.

ACIDI A MEDIA CATENA

Questi acidi organici hanno di solito un aroma sgradevole (capra, rancido, sudore) e sono deleteri per la schiuma. Possono essere prodotti da un lievito stressato oppure possono essere liberati dall'autolisi delle cellule.

ALCOLI SUPERIORI

Nella birra sono stati identificati circa 40 alcoli superiori. Tra essi, i più importanti in termini di presenza sono l'n-propanolo, l'isobutanolo, il 2- ed il 3-metilbutanolo. Essi aumentano la percezione dell'alcol e danno la sensazione di "warming". Un altro alcol importante nel nostro contesto è l'alcol feniletico (o fenetico): questo ha invece un aroma di rosa, tendente al medicinale se in quantità eccessiva. Gli



alcoli vengono prodotti dal lievito durante la demolizione degli amminoacidi anche con la funzione di controllare e modulare i propri meccanismi di ossidoriduzione, tramite i quali vengono prodotti altri composti importanti. Inoltre, sono i precursori degli esteri. Vengono prodotti dal lievito in caso di una troppo alta temperatura di fermentazione.

FENOLI

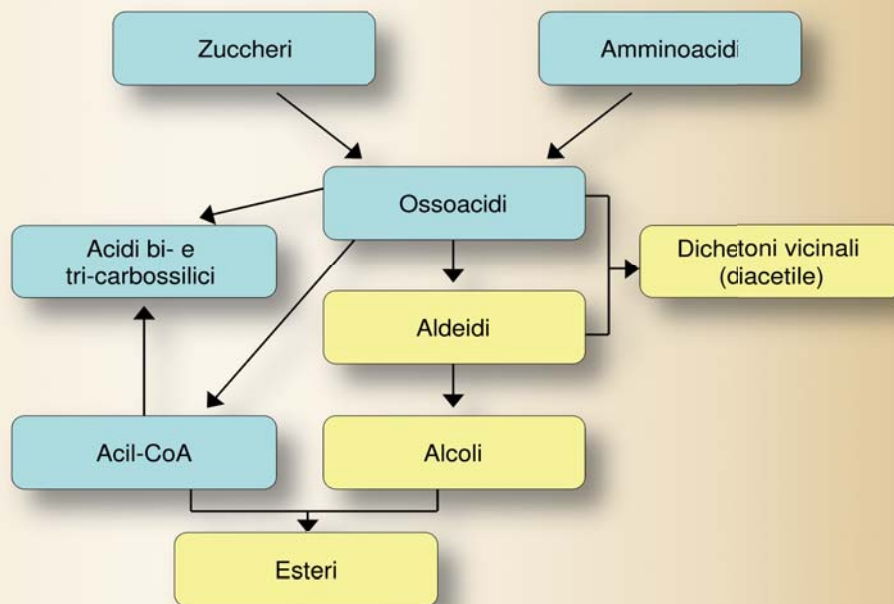
Ci occupiamo, in particolare, del 4-vinil guaiacolo, un composto molto somigliante all'eugenolo, il componente principale dell'olio essenziale di chiodi di garofano. Difatti, anche l'aroma del vinil guaiacolo ricorda molto quello impartito dai chiodi di garofano. Esso proviene dalla trasformazione (operata dal lievito) dell'acido ferulico, un componente estratto dai cereali durante l'ammestamento. Tale estrazione avviene in maniera efficiente alla temperatura di 45°C, ed è particolarmente pronunciata nel caso della presenza di frumento nel grist. Una nota interessante: i lieviti usati nella birrificazione, a differenza di quelli selvaggi, non sono di solito in grado di produrre il vinil guaiacolo. Fanno eccezione alcuni ceppi per alta fermentazione usati, guarda caso, per birre di frumento. La produzione di questo composto aromatico può, quindi, essere regolata dalla temperatura di mash-in, dalla temperatura di fermentazione (più è alta, più vinil guaiacolo si sviluppa) e, ovviamente, dalla scelta di un opportuno ceppo di lievito.

ESTERI

Gli esteri sono dei composti che il lievito costruisce servendosi di due pezzi diversi: un acido ed un alcol, due generi di composti che abbiamo già incontrato. Durante la fase di fermentazione tumultuosa, il lievito demolisce velocemente grandi quantità di zuccheri; questo cammino di demolizione, che va verso la produzione di etanolo, porta all'accumularsi di un intermedio, che si chiama acetil-coenzima A, abbreviato di solito in acetilCoA. Questa sostanza è chimicamente una forma "mascherata" dell'acido acetico più comoda da trattare per la cellula. Se abbiamo grandi quantità di acetilCoA (quindi di acido acetico) e di etanolo (alcol etilico), non stupisce che l'estere formato dalla loro unione (l'acetato di etile) sia quello normalmente più abbondante nella birra. Esso impartsce un aroma spiccatamente fruttato, ma che tende verso il solvente (tipo vernice) se presente in quantità eccessiva. Altri esteri importanti sono l'acetato di isoamile, dal tipico aroma di banana, ed il caproato di etile, che conferisce un sentore tipo buccia di mela. Un'abbondante produzione di esteri è legata in particolare ad una alta temperatura di fermentazione, ad un'alta OG del mosto, ad una scarsa ossigenazione del mosto stesso. Ogni ceppo di lieviti produce poi una propria particolare "impronta" sul prodotto data dalla quantità relativa dei diversi esteri prodotti.

SOLFURO DI IDROGENO

Il solfuro di idrogeno (o acido solfidrico) è un gas che, già



a bassissime concentrazioni, manifesta un terribile odore di uova marce. Il lievito ne può produrre elaborando i solfati presenti nell'acqua oppure durante la demolizione di alcuni amminoacidi. Fortunatamente, la sua volatilità ne facilita l'eliminazione dal mosto durante la fase tumultuosa della fermentazione e poi in maturazione. La presenza di ioni metallici (rame, soprattutto) ne provoca la conversione in solfuri, sali insolubili ed inodori, ed aiuta quindi nell'eliminazione di questo composto. La sua presenza nella birra finita, in assenza di infezioni, è quindi di solito attribuibile ad una maturazione frettolosa.

CONCLUSIONI

È vero che la fermentazione, per così dire, va da sola. Questo, però, non vuol dire che essa avvenga totalmente al di fuori del nostro controllo. Possiamo cercare di agire in maniera almeno da diminuire le variabili in gioco e di ottenere un risultato riproducibile di modo che, se esso non ci soddisfa, sappiamo su quali leve agire la volta successiva. Innanzitutto stiamo attenti alla scelta del lievito, in rapporto alle condizioni d'uso e al risultato che vogliamo ottenere.

Secondariamente, curiamo molto bene la sanitizzazione, di modo che sia solo il nostro lievito ad agire, senza inopportune interferenze da parte di altri microorganismi. Poi cerchiamo di preparare un bel pasto equilibrato per il nostro lievito: zuccheri semplici in non eccessiva quantità, amminoacidi, sali minerali.

Quindi prepariamo un bello starter attivo e vitale, con l'opportuno numero di cellule rapportato al grado zuccherino del mosto.

Ancora, ossigeniamo per benino, di modo che il lievito possa moltiplicarsi e prosperare. Infine, curiamo le condizioni di fermentazione e maturazione: la giusta temperatura, gli opportuni tempi di travaso, una paziente maturazione. Una tranquilla rifermentazione in bottiglia, e poi un assaggio critico. Soprattutto, nel caso di una birra uscita non come avremmo voluto, cerchiamo di capire le ragioni dell'insuccesso. The devil lies in details, dicono oltremarica: spesso un cattivo risultato può essere ricondotto ad un piccolo ma significativo errore procedurale.

Scienza, pazienza ed esperienza. Questo sia il nostro tridente d'attacco. Buon match. ■

Il ruolo del consumatore

A cura di Stefano Ricci

Quando mi è arrivata da MoBI la proposta di scrivere per la rivista dell'associazione ho pensato che il mio primo intervento dovesse essere in qualche modo programmatico, che dovesse raccontare innanzitutto la mia visione del ruolo dell'appassionato consumatore. Naturalmente non per tediare chi legge con una deriva autoreferenziale ed egocentrica, ma perché credo sia necessario stimolare una comune presa di coscienza del fatto che ognuno di noi riveste una funzione importante nello sviluppo e nell'ascesa del panorama birrario artigianale italiano e non è solamente il fruitore ultimo della maestria di alcuni mastri birrai o la vittima inconsapevole dei meno abili. Ognuno di noi ha un ruolo appunto, parola importante di cui cercherò di illustrare la mia interpretazione.

Dagli albori dei primi microbirrifici ad oggi sono trascorsi circa 15 anni. Erano tempi in cui gli appassionati di birra italiani erano una setta misconosciuta di carbonari, in cui i viaggi all'estero nei paesi di tradizione brassicola erano dei veri e propri pellegrinaggi ed i locali di qualità erano un miraggio in mezzo ad un deserto di birre anonime, chi faceva birra in casa era la versione moderna dell'alchimista e le informazioni circolavano col contagocce su canali internet misconosciuti che non sfioravano neppure il grande pubblico. Siamo diventati grandi da allora, tutti assieme. I microbirrifici sono cresciuti in numero, spesso in qualità, in diffusione ed alcuni anche come capacità produttiva. Gli appassionati e gli entusiasti sono in continua espansione e seppure siano tuttora una minoranza – forse è il destino di ogni vero appassionato – cominciano ad avere una certa visibilità e ad essere un pubblico vero. Si è in sostanza conclusa l'era pionieristica della birra artigianale italiana, per quanto molti nuovi appassionati tendano in genere ad affacciarsi a questo mondo con uno spirito puramente entusiastico, forse per alimentare la sensazione romantica di appartenenza ad un movimento ancora in fase di gestazione mentre questo movimento in realtà si è affacciato oramai alla fase di piena maturità, e spesso trascurando i diritti/doveri che ogni consumatore critico deve esercitare. Il suo ruolo, in definitiva.

Oggi il settore professionale della birra artigianale non è più solamente un mondo di idealisti posseduti da una passione sconfinata. Questo mondo è in espansione ed è inevitabilmente – e giustamente – divenuto anche un settore di business, ancora acerbo ma con grandi potenzialità. Lo testimoniano i numeri in crescita, gli

investimenti, la comparsa di nuovi soggetti imprenditoriali e di nuovi progetti, il rafforzamento della distribuzione. Lo testimoniano direttamente i più trasparenti fra i professionisti del settore. Lo spazio è aumentato e come consumatori siamo chiamati ad esercitare un controllo attraverso le nostre scelte.

Quale deve essere dunque il ruolo del consumatore? Io credo che il consumatore abbia dei diritti da esercitare. Primo fra tutti il diritto alla critica, esprimendosi liberamente nei confronti di un locale, di una birra, di un produttore, dei prezzi e di ogni aspetto che riguardi la sfera birraria. Diritto che non deve sottomettersi ad alcuna soggezione reverenziale, sia nel confronto diretto con produttori, distributori e publican, sia nella diffusione pubblica delle proprie idee. Diritto che, anche grazie a numerosi e frequentati canali informativi su internet, diventa un dovere nei confronti degli altri consumatori, che hanno tutti interesse a condividere informazioni ed a formarsi un'opinione a livello personale e di movimento. Ci sono altri diritti che il consumatore deve pretendere: il diritto ad una corretta informazione, in particolare riguardo alla trasparenza delle etichette in termini di ingredienti e produzione, ma anche in termini di professionalità e servizio all'interno di un locale e di qualità dei prodotti proposti, per favorire chi interpreta la professione con vera passione e correttezza rispetto a chi improvvisa solamente fiutando il business.

Sono ovviamente altrettanto importanti i doveri di un consumatore. In primo luogo un consumatore consapevole dovrebbe essere un appassionato e come tale informarsi ed apprendere, anche dal confronto con altri, secondo le proprie capacità ed inclinazioni. Non è necessaria una pletora di esperti – anzi, sarebbe deleteria – ma lo sviluppo personale di un sincero interesse ed una responsabilità che ci porti ad avere quel minimo di strumenti culturali che ci permettano di formulare e comunicare un giudizio fondato e sostenibile. Altrettanto importante, oltre alla passione, il dovere dell'entusiasmo, il saperlo trasmettere ai neofiti, agli appassionati ed ai consumatori del futuro, ma anche ai birrai più estrosi ed ai locali più competenti, dove si trovano qualità e magari prezzi favorevoli, affinché questi professionisti possano distinguersi ed emergere. E perché il



Birre artigianali al Villaggio delle Birra 2009

supporto entusiasta di clienti ed appassionati deve restare l'anima ed il fulcro di questo piccolo mondo. Come consumatori dovremmo ogni tanto darci qualche pacca sulla spalla e complimentarci con noi stessi. Perché se è vero che sono i birrai i protagonisti che trasformano un'intuizione impalpabile nel prodotto che tanto amiamo e che sono i distributori ed i publican che con le loro ricerche e la loro perizia ci mettono a disposizione il prezioso nettare, è anche vero che siamo noi che diamo scopo e trasformiamo in puro piacere – e anche denaro – tutti questi sforzi. Con le nostre scelte possiamo decidere le sorti di una birra, la politica di un locale, l'indirizzo del movimento e del mercato intero. Quando scegliamo un locale oppure una birra, chiediamoci ogni tanto qual è la visione di birra che vorremmo vedere affermarsi. Vogliamo che nasca anche da noi un legame tra birra e territorio con la localizzazione – quasi a km zero – dei prodotti dei birrifici locali? Quando acquistiamo una birra, quanto è importante per noi la confezione rispetto al contenuto? E quanto conta il contesto in cui la beviamo rispetto al prezzo che ci viene richiesto? Sono disposto a spendere cifre molto elevate per un prodotto pur eccellente ma che ha un costo di produzione di gran lunga inferiore per extra-remunerare uno o più anelli della catena produttiva e distributiva? Mi accontento di pochi locali di qualità eccelsa oppure vorrei pure una spina di buona qualità ogni tanto nel baretto sotto casa? Magari anche per combattere la concentrazione e favorire la concorrenza? Voglio sentirmi parte di una élite o preferisco il carattere popolare e conviviale della birra? Voglio che la birra artigianale diventi un prodotto-immagine per un nuovo tipo di massa inerte, come è stato finora per il prodotto

industriale, oppure per una massa più consapevole e con strumenti per scegliere? Esercitando le nostre prerogative saremo attori protagonisti durante questa fase di espansione al grande pubblico della birra di qualità in Italia. Con le nostre scelte andremo a premiare in primo luogo chi fa un lavoro di qualità a prezzi corretti, ma anche chi porta avanti l'approccio culturale e la visione che abbiamo deciso di fare nostra. Qualcuno, digrignando i denti, vi vedrà come criticone, quando va bene, oppure come un insopportabile rompiscatole, senza avervi troppo in simpatia. A me capita abbastanza spesso. I più lungimiranti vi apprezzeranno e vi supporteranno perché, anche se seduti ai lati opposti del bancone, alcuni obbiettivi devono essere comuni per tutti. Mi chiedo spesso cosa farei nei panni di un produttore o di un publican di successo. Forse proprio alcune delle cose che spesso mi capita di criticare. Forse cercherei di fare il furbetto coi prezzi se il mercato me lo consentisse, o cercherei di salvare una cotta problematica rietichettandola come riserva, magari dopo un bel passaggio in barrique, o cercherei di proporre un'immagine di elite del prodotto per selezionare e catturare un pubblico colto, curioso ma non esperto, disposto alla spesa ed alla ricerca di una qualche sensazione di elezione, se non di esclusività. Comprendo perfettamente queste strategie. Arrivo anche a giustificarle nell'ottica dei professionisti. Ma in questa dialettica sulla crescita e sull'affermazione delle birre di qualità, che ogni tanto viene fraintesa e vista come una battaglia, la mia visione deve necessariamente essere quella del consumatore. Molto semplicemente, interpreto un ruolo diverso, che mi spetta come diritto. Un ruolo che per ogni appassionato dovrebbe anche essere un dovere. ■

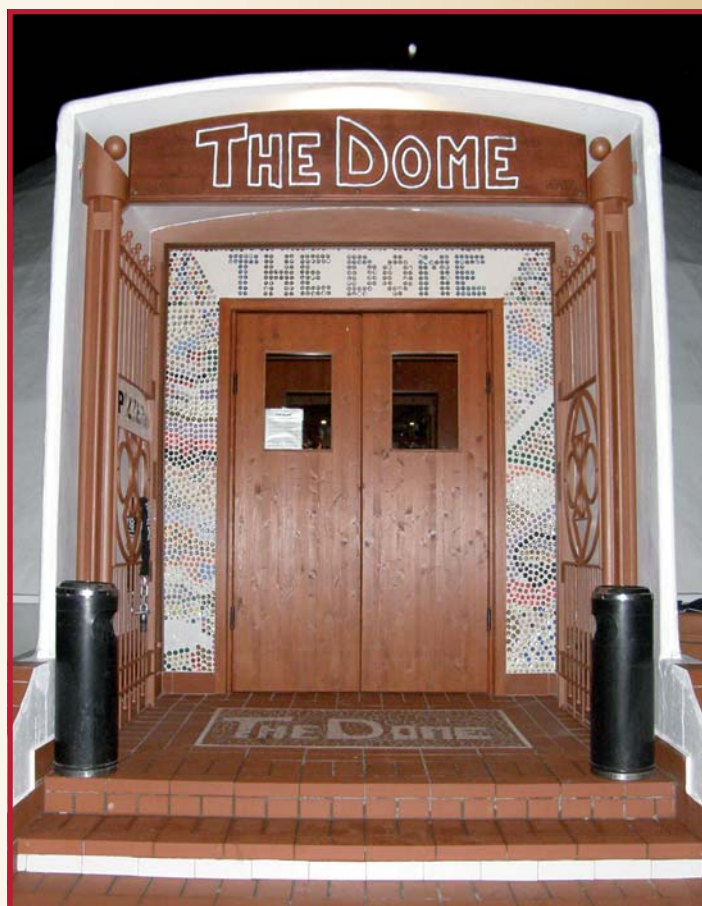
I Luoghi della Birra THE DOME

A cura di Giorgio Marconi

Nell'occasione della pubblica chiamata da parte di MoBI per la stesura di articoli da inserire nel giornale dell'associazione, mi sono chiesto su cosa dovessero vertere i miei interventi per poter essere utili o per lo meno in qualche modo interessanti.

La risposta che mi sono dato, visto che di massimi sistemi birrari ne parlerà già sicuramente qualcun altro, è stata di rimanere sul concreto, quindi di parlare di volta in volta di locali visitati, di birre degustate, di birrerie viste nello specifico o di qualsiasi cosa mi verrà alla mente al momento di decidere l'articolo di quel numero del giornale e che abbia comunque sempre attinenza con la cultura birraria generale o la degustazione.

In quest'ottica ho pensato bene di cominciare con il parlare di un locale ancora in fasce della mia Provincia, che promette di diventare nel tempo una delle principali realtà a livello nazionale: si tratta di "The Dome" di Nembro





(BG), in Via Case Sparse Europa, 15 (facilmente raggiungibile anche da chi non è molto pratico della Provincia di Bergamo, visto che dal casello di Bergamo dell'Autostrada A4, proseguendo per la Val Seriana ed uscendo ad Albino, si arriva praticamente davanti al locale con un tragitto di circa dieci minuti – chiuso il Lunedì).

Il locale nasce da un'idea di Michele Galati, uno dei publican a ragione più conosciuti e considerati del panorama nazionale, come spin off del suo famosissimo locale di Caprino Bergamasco, aperto ormai da 8 anni, "L'Abbazia di Sherwood", di cui la maggior parte dei lettori di questo articolo avrà già in altre circostanze di certo sentito parlare.

Proprio i grandi apprezzamenti ricevuti per il suo lavoro nel "vecchio" ma ancora attualissimo locale hanno spinto Michele ad intraprendere questa nuova avventura con tutto l'entusiasmo e l'attiva laboriosità che da sempre lo contraddistinguono. Partendo dall'acquisto di un locale un tempo di grande successo, seppure orientato a tutt'altra clientela, ma poi abbandonato (e non è solo un modo di dire!!) dai precedenti gestori, in una zona della bergamasca non formata culturalmente al recepimento immediato di prodotti di nicchia, per lo meno birrari, ha "messo in piedi" con un duro lavoro, anche in prima persona, un locale con innumerevoli attrattive.

"The Dome", aperto dal Mar-

tedi alla Domenica, con orari che vanno dalle 18.00 alle 02.00, tranne il Venerdì ed il Sabato nel quale viene posticipata la chiusura alle 03.00, possiede un comodo ed ampio parcheggio antistante l'entrata, sembra apparentemente anonimo ad una prima occhiata esterna, con una forma a cupola dalla quale prende ovviamente il nome (e che probabilmente è la causa dell'unico piccolo difetto del locale, l'acustica: pare quasi di avere in ogni momento qualcuno che ci parla nelle orecchie!), ma si rivela appena entrati un posto molto attraente ed accogliente, con l'arredamento autocostruito in legno, circa centottanta posti a sedere internamente (e molti altri all'aperto quando il clima lo permette), una calda atmosfera creata dai colori pastello e dai disegni "zithologici" alle

pareti ed un bancone che solo a guardarlo vi fa venire sete!

L'impianto di spillatura, pratica che gli addetti eseguono con estrema competenza e rispettando tutte le corrette regole per il servizio ottimale del prodotto, dalla manutenzione dell'impianto stesso, al lavaggio dei bicchieri, alla metodologia di mescita vera e propria (adottando una via di mezzo tra quella alla tedesca e quella alla belga), è composto da dodici spine e due pompe totalmente di proprietà e questo permette di non dover sottostare alla prassi del mercato, come la maggior parte degli altri locali, ma di poter decidere in piena autonomia le birre da



Alcune delle birre in degustazione durante il festival delle birre di Natale svoltosi al The Dome

proporre alla clientela. Cosa molto interessante, anche dal punto di vista didattico, è la possibilità di decidere di farsi servire o consigliare un "tagliere" consistente in quattro o sei assaggi da dieci centilitri l'uno delle birre presenti in quel momento, in modo da avere l'opportunità di provare più prodotti diversi rispetto a quelli che si potrebbero assaggiare con le "normali" dosi da pub.

La cucina dispone di attrezzature professionali, identiche a quelle di un ristorante, e la presenza fissa di un cuoco che si sta, giorno dopo giorno, dimostrando sicuramente all'altezza della situazione, consentono a Michele di provare a dar vita ad un sogno del quale lo sento parlare praticamente dal primo giorno che lo conobbi: non solo un pub ma un vero e proprio ristorante nel quale proporre vera cucina alla birra e piatti abbinati con birre adatte, ben scelte e, a volte, anche molto rare.

Proprio per queste scelte "filosofiche", al "The Dome" si possono trovare birre particolari, alcune delle quali provengono dalle ricerche di Michele in tutta Europa e da suoi conseguenti acquisti diretti.

Fino ad ora ho visto "passare" su quella linea prodotti come Tokyo 18° e Trashy Blond di Brewdog, AdSBC di BFM, Oerbier ed Arabier di De Dolle Brewers, Quarta Runa e Runa Forte di Montegioco, Lupulus di Les 3 forquets, ArtigianAle del Bi-Du, Chocolate Stout di Porterhouse, Sierra Nevada Pale Ale di Sierra Nevada, Snake Dog di Flyng Dog e tanti altri prodotti di qualità assoluta, con la certezza che tanti altri ne passeranno, considerando che al momento nel quale scrivo il locale è aperto da poco più di un mese.

Da una delle due pompe già menzionate, di produzione inglese, per ora è sempre stata spillata la "Laselagabif", una stout prodotta per il locale dal Birificio Montegioco, mentre l'altra viene rifornita a rotazione con birre, adatte a quel genere di spillatura, di validi produttori italiani e stranieri.

Non certo da sottovalutare è il "reparto" birre in bottiglia,

che annovera "chicche" da invidia, come tutta la gamma Cantillon, Hommage e Doesjel di 3 Fonteinen, due versioni della famosa "Mummia" di Montegioco, una "liscia" e l'altra rifermentata, prodotte appositamente per il locale partendo da una base diversa dalla solita e che si chiamano "Gina liscia" e "Gina mosca". E ancora: Bush de Nuit, alcune BFM, tutta la produzione attuale de "La Rulles", VDK di varie annate, una Kölsh non facilissima da trovare e tante altre prelibatezze. La cucina è in via di sperimentazione e sviluppo, ma propone già, oltre alle classiche pizze dell' "Abbazia", da sempre considerate ottime, fritti di vario genere, taglieri di salumi e formaggi ed un nuovo menù di cucina vera e propria con primi, secondi invitanti ed appaganti quantitativamente e qualitativamente, come il maiale in crosta di sesamo e la tagliata rucola e grana con riduzione di Rodenbach Grand Crù, dolci particolari (come il birramisù) e tante altre allettanti proposte che verranno a breve integrate con piatti della tradizione belga come Mules e Carbonade Flamande.

Altro sicuro punto di forza presente e futuro del locale di Michele è dato dai numerosi e variegati eventi da lui organizzati in collaborazione od autonomamente, come le serate di degustazione con diverse associazioni, birrai e degustatori, i festival a tema birrario come quello sulle birre di Natale a Dicembre (e in futuro, nel periodo estivo, uno ad ampio spettro sui prodotti artigianali italiani e stranieri), il concorso per Homebrewer a Dicembre di ogni anno, i corsi di birrificazione casalinga e di degustazione e cultura birraria. Proprio al corso di degustazione ultimamente organizzato da MoBI, in collaborazione con Michele, alla "Abbazia di Sherwood", ma la cui ultima serata si è tenuta appunto a "The Dome", ho avuto il piacere di iniziare la mia collaborazione con il nuovo Movimento Birrario anche in qualità d'insegnante, dopo aver già collaborato in passato con altre associazioni. Il corso è stato a mio avviso molto ben fatto ed interessante, con docenti qualificati, una perfetta gestione da parte dello staff del locale ospite ed

una platea molto attenta ed interessata: se il buongiorno si vede dal mattino, questa è sicuramente l'alba di un giorno sereno.

A mio parere "The Dome" è un locale con potenzialità notevolissime: la passione di Michele, coniugata alla possibilità di gestire l'impianto di spillatura in totale autonomia e a quella di utilizzare la cucina come valore aggiunto, lascia presagire scenari d'eccellenza!

La cucina crescerà di certo, magari con adattamenti ai gusti della clientela, ma sempre rimanendo coerente alla filosofia che ha portato alla creazione di questo ristorante birrario.

Non ci resta che attendere e verificare sul campo se le aspettative verranno, come penso, rispettate. ■



THE LIBRARY

Recensioni di libri birrari

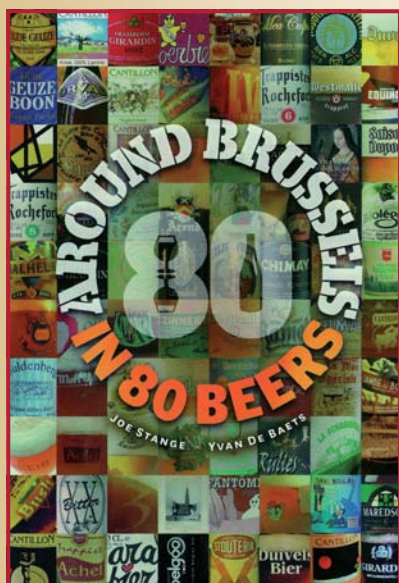
A cura di Marco Pion

Conoscere i luoghi, vicini o lontani, non vale la pena, non è che teoria; saper dove meglio si spini la birra, è pratica vera, è geografia"

Goethe

Ho sempre ritenuto che per capire profondamente la nostra amata bevanda bisognasse andare alla fonte. Viaggiare e conoscere sul campo usi costumi e tradizioni mi permettono di godere di più di quello che ho nel bicchiere.

Per aiutarci in questo cammino verso la conoscenza sono uscite ultimamente una serie di guide interessanti e molto tematizzate: Around London in 80 Beers,



Around Bruges in 80 Beers e Around Brussels in 80 Beers, editi con la supervisione di Tim Webb.

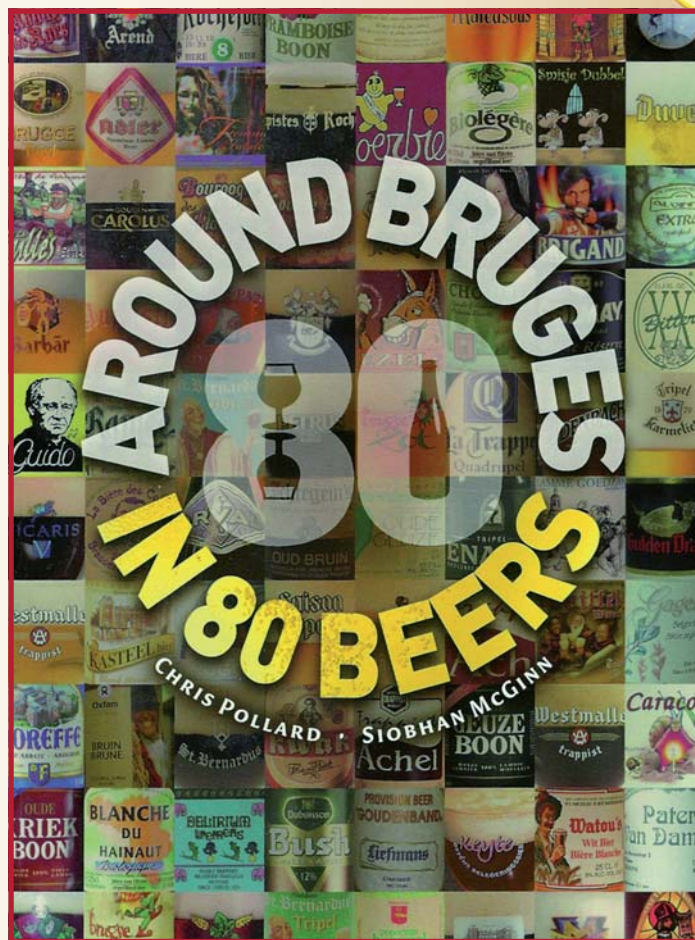
La serie onestamente secondo me dovrebbe intitolarsi "80 luoghi" piuttosto che 80 birre, perché sono i luoghi il fulcro dei volumi.

Ma passiamo in rassegna i titoli. Il concept è unico: tutti e tre i volumi contengono le schede di 80 locali (pub, beershop, ristoranti, negozi e persino librerie) delle città trattate. Un'utile scheda sintetizza le informazioni

essenziali: indirizzo, orari di apertura, come raggiungere il locale con i mezzi pubblici, numero di birre ed eventuale cibo disponibile. La recensione del locale occupa la parte centrale della scheda; alle birre viene lasciato un piccolo spazio nelle ultime righe della scheda e gli autori sono abbastanza sintetici nel descriverle, riuscendo comunque ad essere esaustivi.

All'inizio del volume troviamo sempre un'introduzione generale sulla città con delle informazioni e un'utile cartina per pianificare i nostri pub walks; inoltre vengono passati in rassegna gli stili birrari e le tradizioni locali.

I primi due volumi, Londra e Bruges,



sono scritti da Chris "Podge" Pollard e Siobhan McGinn. I due autori britannici, che organizzano viaggi birrari in Belgio, forse hanno un approccio un po' troppo anglo-centrico: soprattutto nella guida di Londra che tratta molti locali che servono birre straniere (Belgio, Germania, Usa...) poco interessanti per il turista italiano che, si spera, è assetato di Ales e Porters. La guida di Bruges aiuta invece a farsi un'idea della città diversa da quella di Colin Farrell, anche se il Belgio ha così tante attrattive che è difficile rimanere molto tempo nella stessa città.

La guida di Bruxelles è invece scritta da Joe Stange e Yvan De Baets: la mano di Yvan si vede molto, soprattutto

nella scelta di alcuni locali della "famiglia Cantillon" e nelle scelte "acide" di certe birre. Ogni pagina cela un tesoro di una città da amare e da (ri)scoprire ad ogni viaggio.

In conclusione queste tre guide non dovrebbero mancare nella libreria di ogni beerlover che si rispetti: aiutano a conoscere molte birre e molti luoghi della tradizione inglese e belga e offrono spunti per una nuova visita anche al beertraveller più incallito.

I libri sono facilmente acquistabili online (£8 per Londra e Bruges, £9 per Bruxelles) oppure presso i più importanti festival dove gli autori sono presenti. Per maggiori info potete visitare www.booksaboutbeer.com.



Una giornata di cultura birraria con MoBI

Corso per la birrificazione casalinga a Monte Colombo (RN)

A cura di Giacomo Orsucci

Non è semplice descrivere un'esperienza nuova, un po' perché l'emozione di chi per la prima volta si affaccia a questo fantastico mondo è tanta, un po' perché si ha paura di non trovare le parole per poter descrivere al meglio la fantastica giornata che, insieme agli altri fortunati che vi hanno partecipato, ho trascorso all'insegna della birra nelle colline riminesi. Il 7 novembre ci si aspetterebbe una giornata grigia, autunnale, invece il sole e il suo tepore hanno accolto una trentina abbondante di appassionati presso i locali dell'agriturismo che gentilmente ha ospitato il corso.

A tenere questa giornata, a farci da guida nel mondo dell'homebrewing, non certo una persona qualunque, ma senz'altro uno tra i più competenti esperti di birra e di homebrewing che il nostro paese possa vantare. Si tratta di Davide Bertinotti, da sempre appassionato di birra, beerhunter su scala europea ed extraeuropea, che è poi passato ai fatti e si è applicato con notevoli successi anche nella produzione di birra, arte che questo corso ha l'obiettivo di svelarci nei suoi dettagli più importanti e su cui Davide ci affiderà la sua filosofia, supportato dall'aiuto di Daniele Merli, altro appassionato birrofilo competente sia di degustazione della birra che di birrificazione. All'inizio era d'obbligo la presentazione del movimento di cui fanno parte entrambi i relatori, che ha promosso e reso possibile questo corso e che renderà possibili tanti altri eventi, legati alla birra, come questo e non solo.

Stiamo parlando del MoBI, ovvero del Movimento Birrario Italiano, un movimento nato genuinamente da un gruppo di consumatori consapevoli ed appassionati di birra nostrani con l'intento di rappresentare e tutelare gli interessi dei consumatori e pertanto di promuovere una cultura della birra artigianale come birra viva, di qualità, che sappia trasmettere passione e piacere al tempo stesso. Ed oltre ai consumatori, ovviamente, promuovere anche la cultura della produzione casalinga di birra e quindi degli homebrewer, e questo corso è uno dei primi orientati proprio in questa direzione. Dopo la presentazione appunto, si passa ad un po' di nozioni sulla birrificazione casalinga, sulla possibilità di produrla legalmente grazie ad una legge del 1995, sulla sicurezza per la salute umana (infatti la birra, anche se "scade", non causa problemi grazie alla presenza del luppolo che è un sanificante e conservante naturale grazie alle sue proprietà antibatteriche) e su quello che è il rischio più rilevante nella produzione casalinga, durante la fase di imbottigliamento per cui bisogna usare alcune semplici ma importanti precauzioni per evitare di trasformare le nostre bottiglie di birra in dei piccoli ordigni al malto.

Abbiamo fatto poi un breve excursus sui metodi di birrificazione casalinga, ovviamente il corso si è poi soffermato sul metodo All Grain, in cui si possono selezionare perso-

nalmente tutte le materie prime e crearsi la propria ricetta, seguendo tutte le fasi della lavorazione e personalizzandole come meglio si crede. Ed è a questo punto che in diretta Daniele inizia con la prima fase per la preparazione della birra col metodo AG: la macinazione.

Contemporaneamente Davide ci parla della macinazione dei grani appunto, come dev'essere effettuata, con che strumenti e via discorrendo. Una volta scaldata sul fornellone la pentola con l'acqua fino a 56°, i grani vengono messo nella pentola per l'ammontamento, parte molto importante nel processo di produzione poiché serve a realizzare quelle trasformazioni chimiche che permetteranno agli amidi di essere trasformati in zuccheri fermentabili. Lavoreremo, come ci spiega Davide, in determinati step, all'interno di "finestre" sia di temperatura, sia all'interno di un determinato range di pH del mosto.

Questo per avere la massima efficienza nelle trasformazioni che a noi interessano. A questo punto Davide elenca tutti i possibili problemi che un homebrewer può incontrare nella produzione del mosto, il birraio gioca un ruolo importante infatti come ci ha detto il nostro docente "La birra la fa il lievito, il birraio fa il mosto", pertanto le attenzioni in questa fase non mancano. Dopo aver fatto il test dello iodio, Davide ci spiega anche l'importanza del fatto che tutte le trasformazioni siano avvenute, poiché lasciare ancora degli amidi non trasformati che comprometterebbero la birra per quanto riguarda l'estetica, il gusto e la possibilità di infezioni. Una volta finita la fase di ammontamento o mashing, in cui abbiamo portato a 78° il nostro mosto, passiamo alla fase successiva in cui Davide ci illustra come si procede alla filtrazione - che in realtà non è fatta tanto dal mezzo meccanico ma dalle bucce (trebbie) stesse. Intanto che la fase di filtrazione continua (non deve essere troppo veloce, l'ideale è sull'ora circa di tempo) trattiamo i tipi di malti, dividendoli in malti base, malti caramello e malti tostati (scuri), parlando sia delle proprietà per quanto riguarda gli enzimi, gli amidi e le proteine, sia per quel che riguarda le caratteristiche che conferiscono alla birra. Parliamo poi della schiuma, nel frattempo finisce la fase di filtraggio iniziale e passiamo allora al cosiddetto sparging, ovvero il "risciacquo", di cui Davide ci illustra i due approcci fly e batch che sono sostanzialmente i più importanti.

Al termine di questa fase parliamo anche di densità, come calcolarla e perché è importante. Arriva finalmente l'ora del pranzo, momento di convivialità tra i corsisti e soprattutto un'occasione per i non residenti di provare la cucina romagnola nelle pietanze che ci vengono servite, accostate ognuna ad una birra. Dopo aver quindi saziato gli appetiti e aver approfondito la conoscenza reciproca, la seconda metà della giornata si focalizza sulla bollitura, sul successivo raffreddamento del mosto e sul travaso nel tino

per la fermentazione. In questa parte trattiamo del luppolo e dei suoi usi e scopi, dal momento che viene usato sia per l'amaro caratteristico della birra sia per conferire aroma e proprietà organolettiche.

Parliamo anche delle tre forme in cui possiamo trovare il luppolo (coni, plugs e pellets) e delle differenze per quanto riguarda l'utilizzo in diverse fasi e il calcolo delle unità di amaro (IBU). Successivamente parliamo di ciò che, come detto prima, "fa" davvero la birra: il lievito. Ci sono diversi tipi di lievito, in formato secco o liquido, e vengono evidenziati sia gli usi sia gli errori che si possono fare, mettendo troppo o troppo poco lievito per esempio. Chiude la lezione un discorso sulla pulizia e la sanitizzazione dell'attrezzatura e delle bottiglie, aspetto molto importante per non dire fondamentale dal momento che un'infezione per la birra è l'ultima cosa che si vuole ottenere.

Al termine della parte prettamente di corso, dal momento che la maggioranza degli iscritti si era già cimentata con l'homebrewing, abbiamo assaggiato le creazioni che gentilmente diversi fra loro hanno portato. Tra assaggi di birre valide ed alcune con qualche problemino, il vin-

citore si è aggiudicato una splendida maglietta griffata MoBI e, malgrado la voglia di continuare per ore e ore le disquisizioni sull'arte birraria, siamo arrivati al momento dei saluti. La giornata è stata quindi intensa, importante e interessante sia per i neofiti sia per chi già si cimentava con la birrificazione casalinga, i docenti sono stati sempre capaci di stimolare l'attenzione e le domande ed è stato interessantissimo vedere come si procede per creare, è proprio il caso di dirlo, una birra.

Senza dubbio un'esperienza quindi che lascia il segno e da ripetere al più presto in uno dei tanti, prossimi eventi che vedranno la Romagna invasa da tanti appassionati di birra e della birrificazione, accomunati da un'amore, da un'arte che può dare grandi soddisfazioni e soprattutto permetterci di realizzare con le nostre mani la bevanda più amata da tutti noi.

Grazie quindi ai bravissimi docenti, grazie a MoBI che permette la diffusione della cultura birraria in tutto il paese, grazie a chi come me vuole continuare ad appassionarsi alla birra e vuole divertirsi ed appagarsi con l'autoproduzione di questo nettare. ■

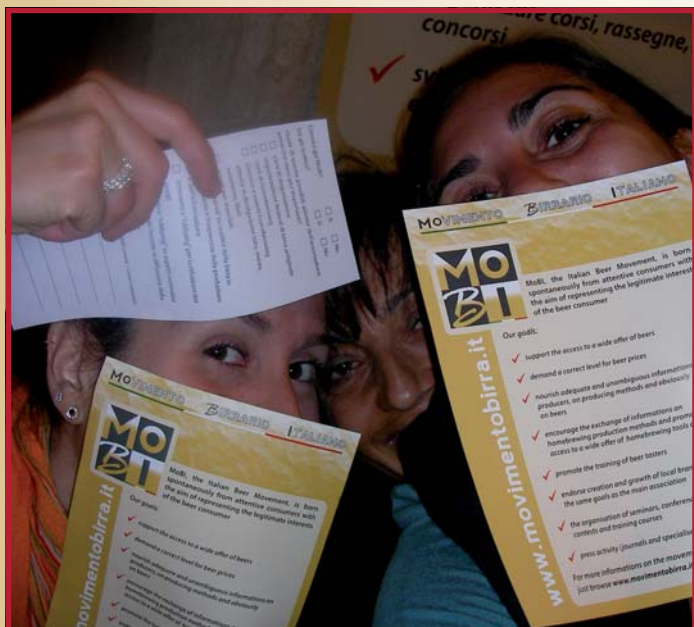
Il "Gruppo Romagna"

Pur non costituendo una associazione ufficiale, molti appassionati iscritti a MoBI di Romagna e dintorni hanno costituito un gruppo vivace, affiatato e attivo tanto da potersi considerare come la prima "sezione locale" (o **branch**) di MoBI.

Vi mostriamo qui alcune foto, oltre all'articolo sul corso di Homebrewing svoltosi a Rimini.

Per discutere insieme e soprattutto organizzare e partecipare alle varie iniziative (degustazioni, corsi, visite ai birrifici) non c'è che da far riferimento all'opportuna sezione del Forum di MoBI:

Forum Home > MoBI 1.0 > Rapporti con associazioni locali > Gruppo Romagna



Visita al Birrificio Valsenio



Club Affiliato a MoBI COMPAGNIA DEL LUPPOLO

La Compagnia del Luppolo è un'associazione rigorosamente senza scopo di lucro che nasce nel Febbraio 2003, con sede legale a Zogno (BG), dalla volontà di sette appassionati di lungo corso, reduci da fantastiche vacanze birrarie in Belgio, di dare vita ad una realtà che promuovesse la cultura della birra artigianale ed un consumo consapevole ed informato. Fin dall'inizio il Presidente è Giovanni "Gian" Marconi. Siamo orgogliosi di essere una delle più "antiche" associazioni birrarie locali d'Italia, di avere contribuito, almeno nella Bergamasca e nelle zone limitrofe, ad aumentare la conoscenza e la diffusione delle birre di qualità, avvicinando a questo mondo non solo appassionati, ma anche alcuni locali, e di essere un'associazione estremamente trasparente, sia a livello decisionale (come potete vedere dallo statuto presente sul nostro sito) che finanziario.

Questa impostazione ci ha portati naturalmente ad aderire tra i primi a MoBI, in cui ritroviamo le stesse nostre caratteristiche e che siamo certi abbia, con l'appoggio delle associazioni locali, speriamo sempre più numerose, grandi potenzialità di operare per il bene del movimento birrario.

Originariamente la nostra attenzione era quasi completamente rivolta al panorama belga e poche erano le suggestioni nostrane dalle quali ci lasciavamo tentare (erano peraltro limitati i microbirrifici italiani attivi a quel tempo), ma successivamente ci siamo avvicinati alle produzioni artigianali provenienti da ogni parte del mondo, con particola-



re riferimento sempre alle belghe, ma anche alle americane e soprattutto alle italiane, con le quali abbiamo organizzato ormai parecchie serate (quasi tutte le ultime!), puntando molto sulla presenza e la collaborazione dei birrai.

La nostra attività culturale e divulgativa si svolge organizzando con cadenza mensile serate di degustazione, che vengono condotte da me per la parte didattica, nelle quali le birre sono sempre accompagnate da abbinamenti gastronomici che, a seconda del posto che ci ospita, possono essere più o meno ricercate. Un paio di volte all'anno proponiamo cene dove si assaggiano piatti di vario genere abbinati contemporaneamente a birre e vino, per suscitare l'interesse anche di chi non conosce ancora le potenzialità delle birre in questo campo, avvicinare nuovi possibili appassionati e sfatare molti pregiudizi. Collaboriamo con i migliori locali birrari nei dintorni di Bergamo, anche fuori Provincia, e spesso anche Kuaska e Schigi, nostri soci onorari, ci danno una mano per arricchire e rendere più interessanti le serate. Organizziamo a volte anche viaggi in pullman presso i birrifici artigianali italiani che meglio conosciamo, p.e. il birrificio Montegioco.

La tessera, annuale o semestrale, prevede sconti sulle degustazioni da noi organizzate e due serate all'anno completamente gratuite. Per



i soci c'è la possibilità di partecipare a gruppi di acquisto, anche suddividendo il cartone tra più interessati. In questo modo si possono comprare, a prezzi estremamente convenienti, birre altrimenti difficilmente disponibili, se non nei locali specializzati - che per alcuni sono spesso scomodi da raggiungere.

Negli anni gli appassionati a noi associati sono sempre aumentati (alcuni di loro sono fedeli al progetto fin dal primo anno, e questo ci rende felici perché è il riconoscimento che sono apprezzati i nostri sforzi per proporre eventi qualitativamente validi), passando dalla trentina del primo anno agli oltre settanta attuali, provenienti da quasi tutta la Lombardia, ai quali sono da aggiungere una ventina di soci onorari, per la maggior parte birrai, italiani ed europei. Anche se siamo più un'associazione di "bevitori" che di homebrewers, alcuni dei soci hanno affrontato il grande salto dalla produzione hobbistica a quella professionale, ed altri stanno per farlo... con i nostri migliori auguri (ed eventualmente il nostro aiuto) di produrre ottime birre ed ottenere un grande successo!

Una delle idee di cui andiamo maggiormente orgogliosi è stata quella di produrre in Belgio, presso De Graal (valida e serissima birreria!), due birre, una strong ale scura, "La Lupplosa", ed una tripel, "La Trippolosa", su ricetta originale in esclusiva studiata con Wim Sayens, che hanno ottenuto

grande successo tra i soci, notevole apprezzamento da validi birrai italiani e sono anche recensite su "Ratebeer". Queste birre, riservate ai soci, vanno a ruba e sono ormai esaurite, ma per l'anno prossimo pensiamo di ripetere la produzione, anche se forse con prodotti diversi.

Siamo ormai abbastanza conosciuti nell'ambito eno(birro)gastronomico della provincia, anche grazie alle cene con abbinamenti a prodotti alimentari artigianali, tant'è che si è parlato di noi su diversi quotidiani, riviste e siti internet d'informazione locale. Abbiamo partecipato all'organizzazione del festival "Bire de Nadal" dello scorso Dicembre a Nembro (BG) e, sempre in collaborazione con "The Dome", prevediamo nei prossimi mesi nuove iniziative, si spera gradite, come concorsi per homebrewer e manifestazioni birrarie a tema. Gli eventi che abbiamo intenzione di promuovere nell'anno 2010 sono cinque, ma di questo magari parlerò un'altra volta.

Per ogni informazione sulle nostre attività potete consultare il sito www.compagniadelluppulo.org o scrivere ad info@birrabelga.org. Siamo presenti anche su Facebook.

Presidente: Giovanni Marconi
Via Piave, 1 - 24019 Zogno (BG)
E-Mail: info@birrabelga.org
www.birrabelga.org

Club Affiliato a MoBI IL CIRCOLO DEL LUPPOLO

Il Circolo del Luppulo nasce nel Marzo del 2006 a causa dell'incontro fatale tra una manciata di "navigati" homebrewers e l'oste Moreno Sgarbi della Nuova Osteria Tripoli (a Tripoli di San Giorgio (MN)) che mette subito a disposizione il suo locale come sede per il club. Da qui nascono le idee degli incontri mensili con cene a tema che hanno sempre come protagonista principale l'ottima cucina dell'oste e le birre artigianali che provengono da tutto il mondo, ma in special modo dall'Italia permettendoci così di avere sempre la presenza dei birrai a presentare il loro prodotti.

Ecco alcuni eventi che abbiamo programmato per l'inizio del 2010: **Venerdì 22 Gennaio 2010:** Cena a tema presso la Nuova Osteria Tripoli: "Birra Vs Vino" (vedi menu allegato); **Giovedì 18 Febbraio 2010:** Cena a tema presso la Nuova Osteria Tripoli: "Moreno Ercolani e le birre dell'Olmaia"; **Giovedì 18 Marzo 2010:** Cena a tema presso la Nuova Osteria Tripoli: "Le birre di Croce di Malto"; **Domenica 28 Marzo 2010:** Corso per homebrewers con Fabiano Toffoli del Birificio 32 Via dei Birrai presso le Tamerici a San Biagio (MN); **6-13-20-27 Aprile 2010:** Corso di degustazione con Fabio Cornelli presso l'Accademia Ferri a Castel Goffredo (MN).

Oltre alle cene il Circolo organizza anche corsi di degustazione dedicati alla birra artigianale e corsi per imparare



a fare la birra in casa. Inoltre abbiamo creato alcuni eventi che sono ormai diventati un must per il movimento degli amanti della birra artigianale: la "Festa del Luppulo" in Luglio a Formigosa (MN), "Un Po di Birra" in Maggio sulla nave a Boretto (RE) e il "September Fest" in Settembre a Curtatone (MN) con ovviamente tantissime buone birre artigianali.

Attualmente abbiamo iscritti circa 80 soci che crescono di anno in anno, grazie anche alla continua divulgazione della cultura birraria che il Circolo stesso promuove. Ci si può associare annualmente con 15,00 Euro e in omaggio c'è la mitica maglietta (da collezione in quanto cambia tutti gli anni) del Circolo del Luppulo. Come Circolo siamo affiliati sia a MoBI che ad Unionbirrai per cui abbiamo agevolazioni, sconti e tesseramenti agevolati per tutti i nostri soci. Il sito di riferimento sempre aggiornato sulle ultime iniziative del club è: www.circolodelluppulo.net. Oltre a ringraziare l'oste Moreno per la sua enorme disponibilità, ringrazio tutti i soci "storici" che con la loro grande passione mantengono sano e vivo lo spirito del Circolo del Luppulo.

Marco Bellini - Presidente del Circolo del Luppulo

Sede Operativa: "Nuova Osteria Tripoli"
Via Folengo n.37 - 46038 Tripoli di San Giorgio (MN)
e-mail: info@circolodelluppulo.net

Club Affiliato a MoBI LA COMPAGNIA DELLA BIRRA

In programma per l'inizio del 2010:

XV° Corso di autoproduzione casalinga

di ottima Birra: 31 gennaio 2010

Altri corsi di homebrewing sono previsti per la primavera e l'autunno.



Massimo Versaci (a destra), fondatore e primo presidente della Compagnia della Birra, con Massimo Faraggi durante un corso di homebrewing organizzato dall'associazione.

Viaggian- do nelle Bir- re Belghe con Kuaska:

4 - 8 marzo
2010



Viaggio in pulmann "all inclusive" guidati da Kuaska con visite a pub e ristoranti birrari, beershop e partecipazione a Pre-ZBF, Nacht van de Grote Dorst, Brassin Public di Cantillon e Zythos Beer Festival!

Serate di degustazione - viaggi birrari - visite a birrifici

Associazione affiliata a MoBI e a Unionbirrai

Tutte le notizie su www.compagniadellabirra.it

Presidente: Massimo Massa

Sede: Via B. Parodi, 110 - Ceranesi (GE)

(c/o Diego Parodi, vicepresidente)

Segreteria: Enrico Scarsi

Tel 3405832940 3388702679

**email: [compagniadellabirra \(at\) gmail.com](mailto:compagniadellabirra(at)gmail.com)
www.compagniadellabirra.it**

Club Affiliato a MoBI CERERE associazione per la cultura della birra e del cibo

Cerere è un'associazione culturale nata in Sicilia con l'obiettivo di creare una cultura della qualità, del piacere e della convivialità.

L'associazione si è fatta promotrice di numerose iniziative: viaggi guidati all'estero, corsi di formazione, laboratori e cene tematiche.

Fra gli eventi di maggior spicco del 2010 ci sarà il **Viaggio a San Diego** (1-9 maggio) alla scoperta delle più importanti realtà birrarie artigianali della zona, guidati da

Lorenzo Dabovich "Kuaska".

Dettagli sul sito dell'associazione e su www.kuaska.it

Presidente: Mauro Ricci

Via Francesco Paolo di Blasi, 2 - 90100 Palermo

Tel 3484159159

**E-Mail: cerereassociazione@tiscali.it
www.associazionecerere.org**



Programma MoBI 2010

Questi sono gli eventi già programmati al momento di andare in stampa (gennaio 2010).

Quasi certamente altri se ne aggiungeranno, consigliamo quindi di consultare il nostro sito, sia il Calendario Eventi in home page che la sezione "Eventi".

Ricordiamo inoltre i diversi eventi e manifestazioni organizzate dai Club associati a MoBI: potete trovarli sia nei siti delle associazioni stesse sia nel Calendario Eventi sopra citato.

21/24 FEBBRAIO

partecipazione a Pianeta Birra (Rimini)

13 MARZO

Corso homebrewing Nicorvo (PV)

1/22 MARZO

Corso degustazione Cesena

17 APRILE

Corso homebrewing Nembro (BG)

18 APRILE

Concorso homebrewing Nembro (BG)

APRILE

Corso degustazione Genova

MAGGIO

Corso homebrewing Rimini

9 MAGGIO

HB Day 2010 - Nicorvo (PV)

MAGGIO

Corso homebrewing Roma

GIUGNO

Corso homebrewing Arezzo

GIUGNO

Concorso homebrewing Massarosa (LU)

GIUGNO

partecipazione a Festival Pasturana (AL)

LUGLIO

Concorso homebrewing Piozzo (CN)

OTTOBRE

Corso homebrewing Nicorvo (PV)

26 OTTOBRE

Giornata nazionale HB

NOVEMBRE

Corso homebrewing Rimini

NOVEMBRE

Corso homebrewing Palermo

NOVEMBRE

Concorso homebrewing Palermo

DICEMBRE

Concorso homebrewing Nembro (BG)

OGNUNO DI VOI PUO' CAMBIARE IL MONDO!

SCEGLIAMO LA MIGLIORE
BIRRA BELGA PER VOI!



MoBI, Movimento Birrario Italiano, rappresenta le legittime esigenze dei consumatori e promuove la cultura birraria per un approccio alla "birra di qualità" più consapevole e responsabile.

Quali sono gli scopi di MoBI?

- ✓ *promuovere una sempre più ampia offerta birraria, un corretto livello dei prezzi e una informazione adeguata e trasparente, incoraggiando la crescita di degustatori consapevoli*
- ✓ *promuovere la produzione della birra casalinga (homebrewing) e l'accesso ad un'ampia offerta di relative attrezzature e materie prime*
- ✓ *stimolare la creazione e la crescita di realtà associative locali aventi i medesimi scopi dell'Associazione*
- ✓ *organizzare corsi, rassegne, seminari, convegni, concorsi e attività editoriali in campo birrario*

Associandoti a MoBI potrai:

- ✓ *dare il tuo contributo alla crescita del movimento birrario in Italia*
- ✓ *partecipare alla vita associativa e al "dibattito" birrario, anche tramite il forum dell'associazione*
- ✓ *ottenere diversi vantaggi e agevolazioni: sconti da parte di fornitori di birre e di attrezzature e materiali per l'homebrewing, agevolazioni e sconti sia per tutte le iniziative organizzate dall'associazione che per alcune delle più importanti manifestazioni nazionali (come Pianeta Birra)*
- ✓ *L'associazione ordinaria a MoBI costa 20 euro e ha la durata di un anno dalla data di iscrizione; può essere effettuata online sul sito dell'associazione.*