

MOBI MOVIMENTO BIRRA MOBI

INFORMAZIONI DI CULTURA BIRRARIA A CURA DI MOBI - MOVIMENTO BIRRARIO ITALIANO - OTTOBRE 2010

SPECIALE BIRRE ACIDE - ACQUA E ZUCCHERO NELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA
I SEGRETI DI ANVERSA - NATALE IN BELGIO AL KERSTBIERFESTIVAL



15 ANNI DI HOMEBREWING IN ITALIA

OGNUNO DI VOI PUO' CAMBIARE IL MONDO!

SCEGLIAMO LA MIGLIORE
BIRRA BELGA PER VOI!



www.birrerya.com Importazione e vendita on line birra artigianale dal belgio

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

Lorenzo Dabove

Marco Donato

Daniele Fajner

Giorgio Marconi

Joris Pattyn

Stefano Ricci

Rosalba Gelardi

Nicola Grande

Riccardo Franzosi

Valter Loverier

Rob Tod

Fotografie:

Grafica:

Hanno collaborato:

Progetto Grafico e Stampa:

Grafiche Fassicom

Via Imperiale, 41

16143 Genova

Tel. 010 506093

Stampato a Genova nell'ottobre 2010

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

news@movimentobirra.it

La presente pubblicazione non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene pubblicata senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 07.03.2001

SOMMARIO

- p. 3** 15 anni di homebrewing
- p. 4** A proposito del forum
- p. 5** OK, facciamo un viaggio turistico-birrario nella vecchia città di Anversa
- p. 9** Kuaska & il Lambic, storia a puntate di un amore senza fine
- p. 10** LA PAROLA AI BIRRAI: INTERVISTE ACIDE
- p. 12** La fortuna aiuta gli audaci? Perché no, l'importante è saperlo! Chiacchierata con Riccardo Franzosi del Birrifico Montegioco
- p. 13** Chi beve birra artigianale campa oltre i cent'anni
- p. 14** LA BIRRA ED I SUOI INGREDIENTI: L'ACQUA
- p. 16** ZUCCHERI E BIRRA: EQUIVOCI E TABÙ
- p. 19** Kerstbierfestival - Essen (Belgio)
- p. 22** MoBI in Liguria, qualche pensiero per una realtà in fermento
- p. 24** Club Affiliato a MoBI: COMPAGNIA DEL LUPPOLO
- p. 25** Club Affiliato a MoBI: IL CIRCOLO DEL LUPPOLO
- p. 26** Club Affiliato a MoBI: LA COMPAGNIA DELLA BIRRA
- p. 27** Club Affiliato a MoBI: BEER EMOTION
- p. 28** Club Affiliato a MoBI: LA PINTA MEDICEA
- p. 29** Club Affiliato a MoBI: BIRRA DIVIN PIACERE
- p. 30** Club Affiliato a MoBI: FERMENTO SARDO
- p. 30** Club Affiliato a MoBI: CERERE
- p. 30** Club Affiliato a MoBI: BIRRA IN CIRCOLO

15 ANNI DI HOMEBREWING

A cura di Massimo Faraggi

L'homebrewing è un aspetto importante e significativo per la nostra associazione, anche se spesso rimane un po' in ombra rispetto ad altri temi. Non perché manchino le iniziative in questo campo - al contrario, corsi e concorsi HB sono ormai fra gli eventi più frequenti e collaudati - ma forse perché talvolta rimangono un po' meno sotto i riflettori rispetto ad altri temi che suscitano discussioni accese nei forum MoBi e non.

Credo invece che l'aspetto homebrewing sia importante per una associazione come la nostra. Il primo motivo è semplicemente che si tratta di un bellissimo hobby, che come tante altre passioni trova la sua migliore realizzazione nell'essere coltivato insieme a tanti altri appassionati, con reciproca soddisfazione nello scambiarsi informazioni e con tutte le possibilità (sconti, acquisti comuni, eventi, corsi, concorsi) che una associazione permette.

Un altro aspetto è che l'homebrewing è importante anche per l'altra anima di MoBi, quella che possiamo chiamare di "consumatori". L'HB appassionato è anche un consumatore più consapevole e interessato. Nel cimentarsi con vari tipi di birra approfondisce gli stili, la loro storia; è una conoscenza, una cultura birraria che parte dalle radici, dalle materie prime, quindi da solide basi.

A un consumatore che è anche homebrewer è difficile da parte di un produttore raccontare delle "storie", smerciare cote malriuscite o infette dicendo "sono così perché sono artigianali", o (dal lato industriale) raccontare la storia dei "tre luppoli" e meraviglie del genere. Penso che birra fatta in casa, cultura birraria e consumo consapevole vadano di pari passo, e la storia recente della birra artigianale in Italia lo conferma.

Storia recente... ma non troppo! Sono 15 anni che in Italia è legale farsi la birra in casa, e per celebrare la ricorrenza, e



Cotta pubblica all'aperto in occasione dell'HB Day allo Sherwood di Nicorvo.

soprattutto per dare risalto e impulso al fenomeno homebrewing, MoBi ha indetto la prima (e confidiamo non l'ultima) Giornata Nazionale dell'Homebrewing per il 23 ottobre 2010. È anche l'occasione per un rapido bilancio di questi anni. Per la verità la legalizzazione del 1995 non è di per sé un evento così fondamentale (alcuni hanno cominciato anni prima...) ma neppure trascurabile, e la seconda metà degli anni 90 registra il vero inizio del fenomeno in Italia. In quegli anni sono apparsi i primi negozi di ingredienti come Mr Malt (che prima dovevano vendere i preparati senza menzionare la parola birra), sono nati i primi microbirrifici, e soprattutto è arrivata la prima vera diffusione di internet che tanto ha aiutato la crescita del movimento.

Da allora l'homebrewing è cresciuto sotto ogni aspetto, anche se non sempre con eguale entità e rapidità. In effetti se ripenso ai primi anni del 2000, forse a quell'epoca (visto il trend di quegli anni) mi sarei aspettato per il 2010 una evoluzione ancora più significativa - ma si sa che è facile crescere molto partendo da zero, più difficile mantenere per anni una crescita costante.

Nel 2001 c'erano già i primi concorsi: dopo alcuni anni di "assestamento" sui principali appuntamenti, proprio in



Incontro al Villaggio della Birra: i birrai Gregory Verhelst (Rulles) e Jeff Goetelen ('t Hofbrouwerijke) con Luigi D'Amelio (ExtraOmnes) assaggiano e commentano le birre degli homebrewer

questi ultimi due anni i concorsi si sono moltiplicati. Per vedere i primi corsi di homebrewing si è dovuto aspettare qualche anno di più, ma anche su questo aspetto il miglioramento degli ultimissimi anni è notevole. Un po' di stasi c'è stata invece per quanto riguarda i convegni di ampio respiro, come Birrissima e le convention monotematiche di Mantova. Un fenomeno che invece è aumentato più di quanto mi aspettassi 8 o 10 anni fa è quello del frequente passaggio dall'homebrewing al professionismo, spesso con ottimi risultati. Una piccola delusione (perlomeno persona-

le, ma credo che in parte si possa generalizzare) riguarda il mancato sviluppo di realtà locali, club di homebrewer che si riuniscono regolarmente per approfondire aspetti e tematiche, assaggiare le proprie birre, scambiarsi opinioni... una realtà che ho visto in USA molto diffusa già 15 anni fa e che non ha ancora proliferato qui da noi, tantomeno nella mia città (per ora!). Speriamo che la Giornata Nazionale dell'Homebrewing possa contribuire sia a dare risalto a questo bellissimo hobby che a incoraggiarne la crescita "comunitaria". ■

A PROPOSITO DEL FORUM

Il Forum di MoBI è un ottimo strumento di comunicazione e "di lavoro" fra gli aderenti alla nostra associazione, un luogo di discussione che abbiamo scelto di lasciare visibile in lettura anche ai non iscritti.

Spesso alcuni interventi sul forum vengono da fonti esterne stranamente e arbitrariamente presi ad esempio come "l'opinione di MoBi" - talvolta persino in presenza di interventi di segno opposto!

Dobbiamo quindi rimarcare (anche se dovrebbe essere evidente, oltre ad essere specificato nel regolamento) che ciò che viene ogni giorno scritto sul forum rappresenta semplicemente l'opinione individuale del socio che la esprime: opinione sempre degna di attenzione e spesso significativa, ma da non considerarsi la "voce di MoBI" (che è espressa solo dai comunicati ufficiali e indirettamente dalle sue iniziative concrete).

OK, facciamo un viaggio turistico-birrario nella vecchia città di Anversa

A cura di Joris Pattyn - parte 1/3
(traduzione di Davide Santarsiere)

Cominciamo - per ovvie ragioni - dalla stazione di Antwerpen-Centraal. Completamente ristrutturata di recente, la parte storica rimane davvero un edificio superbo, e non c'è posto migliore da cui osservarlo che dalla biglietteria centrale. Per dovere di cronaca, parte dei fondi utilizzati si suppone siano venuti dai rimborsi internazionali che la Cina ha dovuto pagare dopo la fine della Rivolta dei Boxer, ma ho alcuni dubbi sulla veridicità di questa leggenda metropolitana. Se venite dai binari, e trovandovi di fronte la biglietteria, l'ingresso principale si trova dietro il punto vendita dei biglietti, ma la piazza dietro di essa, Astridplein, è ancora un pugno nell'occhio, nonostante la sua recente "rimessa a nuovo". Per vostra informazione, dall'altro lato della piazza comincia il "quartiere cinese" - per un americano un parolone per un paio di supermarkets e ristoranti cinesi e thailandesi - mentre alla vostra destra una strada senza uscita è arredata da un grosso cancello, l'entrata del famoso Zoo. Sfortunatamente, quando fu costruito, sia la stazione che lo zoo erano nel mezzo del nulla. Oggi sono stipati in una città davvero affollata...

Meglio prendere l'uscita alla vostra sinistra, che dà sulla strada principale di Anversa, la quale unisce il "nuovo centro" alla città vecchia. Chiamata De Keyserlei, un tempo era una vetrina, ma gli anni la hanno messa a dura prova, e lo trovo piuttosto triste. Ancora degno di interesse, lì alla vostra sinistra, comincia il quartiere ebreo - ad Anversa meglio noto come il quartiere dei diamanti. Anversa è ancora un centro



Il Bolleke, simbolo birrario di Anversa

internazionale per il mercato dei diamanti e "quartiere ebreo" non è un'esagerazione di Anversa dato che la comunità Chasidim (ebrei di stretta osservanza) di Anversa è superata solo da quella di New York, al di fuori di Israele. Oh, e nei piccoli negozi nella stazione e nei dintorni e oltre, trovi tutto l'oro e i diamanti che puoi immaginare. Attenzione, alcune strade sono tenute costantemente sotto sorveglianza da poliziotti in mitragliatrice e telecamere a circuito chiuso a bizzeffe... Il lato destro della De Keyserlei è meno interessante, a meno che non siate affamati. Nelle strade dietro i cinema, c'è un'incredibile selezione di ristoranti etnici, un po' da ogni parte del globo. Alcuni sono a dire il vero molto buoni, altri più... nella media. C'è anche un negozio russo, Matrjoshka, dove a volte si possono trovare birre dalla Lituania, Georgia o Armenia, così come la classica Baltika di San Pietroburgo.

Ma andiamo oltre, fino alla fine della Keyserlei, e attraversiamo la "Leien", in realtà una sorta di circonvallazione ante litteram. Di sotto c'è la stazione della metro, e potrebbe essere interessante attraversarla, solamente per risalire attraverso la scala mobile in Leysstraat (più una piazza in realtà che una strada) e vedere letteralmente crescere gli edifici sui due angoli della Leysstraat, che mostrano al meglio come Anversa doveva apparire all'inizio del 19° secolo, visto che sono più o meno contemporanei alla stazione, e tutto ciò che si trovava in mezzo era solamente aperta campagna. Sono fantastici, a mio parere, anche se potrebbero essere definiti kitsch. Andate dritti, camminando su una via pedonale fino a un rialzo circolare, dove vi è Antoon van Dijck (in Inghilterra "sir Anthony van Dyck") su un enorme piedistallo. Poi continuate, seguendo la principale strada commerciale di Anversa, chiamata Meir. Essa fa una leggera curva, con l'"ascella" della curva in corrispondenza dell'ultima esposizione comunale, ora un grandioso centro commerciale. Beh, grandioso... le opinioni sono contrastanti, ma devo confessare che mi ha colpito. Il secondo ingresso alla vostra sinistra è chiamato Wapper. Questa strada è piuttosto ampia, con una fontana e del verde dietro. Girate sulla Wapper e a metà strada, alla vostra sinistra, c'è la Rubenshuis. A mio parere, se non visitate nient'altro, visitate questa. Era la casa e il laboratorio del famoso pittore barocco Pieter Pauwel Rubens, e nulla è comparabile, per avere un'idea dell'Età



dell'Oro di Anversa, il 17° secolo. A meno che non capitate di lunedì, perchè l'unica cosa interessante aperta di lunedì sono i pub di Anversa. Il resto è chiuso.

Comunque, comprate i biglietti all'iper-moderno stand permanente nel centro della Wapper. Dopo la visita, sarete di certo assetati. Uscite dalla Rubenshuis andando avanti, seguendo la stessa direzione dalla quale siete venuti (= uscendo girate a sinistra), e attraversate una piccola stradina (comunque, date un'occhiata alla strada alla vostra destra. E' la "Schuttershofstraat", e i prezzi dei terreni qui sono i più alti di tutta Anversa. Negozi esclusivi vanno e vengono - ma anche per il maggiore produttore francese di foie gras questa strada era troppo costosa. Escluso un negozio di specialità gastronomiche mediterranee, i negozi di alimentari sono spariti tutti).

Ma volete una birra, e la potete trovare all' *Oud-Arsenaal*, un paio di bar girato l'angolo alla vostra destra. NON aperto di giovedì! Scelta di birra eccellente, scegliete da una delle lavagne. Attenti, comunque, se non sopportate il fumo. Se siete davvero affamati, un'opzione è il *Grand Café Horta*, all'angolo sinistro della Maria Pijpelincksstraat. Di proprietà del birrifico Palm, questo ristorante spesso ha la Palm non

filtrata o il lambic Boon a pompa manuale, ma la cosa più interessante è il cibo. Cibo costoso...

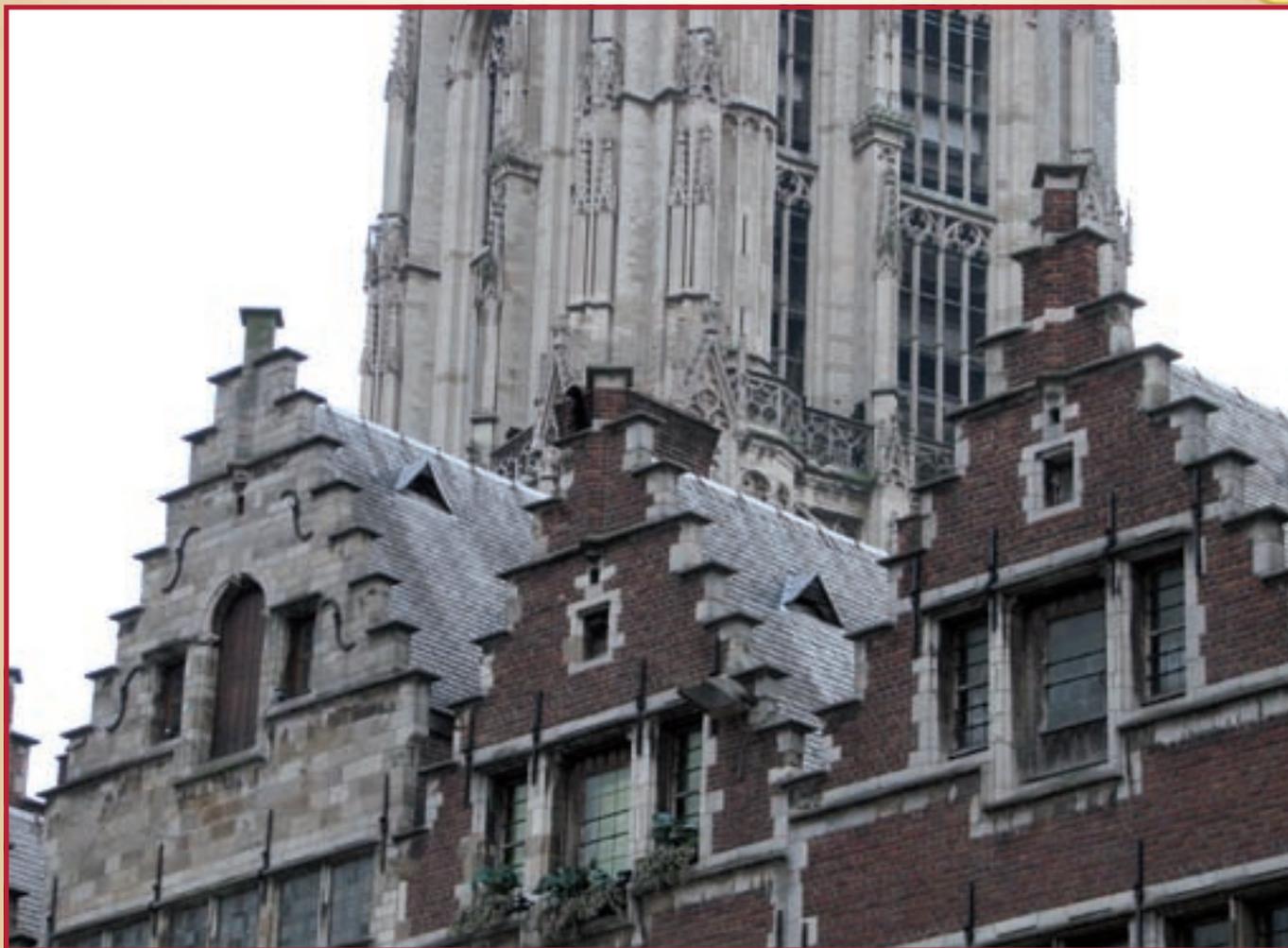
Horta lo disegnò come Volkshuis (pub) per Bruxelles. Bruxelles lo distrusse, ma parti vennero recuperate da un consorzio, finanziato dalla Palm, e ora arricchisce questo magnifico posto, vetrina dell' Art Nouveau. Ma prima volevo portarvi all' Oud Arsenaal, così, se guardate l'opera di Horta, non potete evitare di guardare il Teatro dietro di esso. "Disegnato" (se si può usare il termine...) negli anni sessanta-settanta, si classifica tra i più pazzescamente brutti edifici d'Europa. Meno importante, ma buono a sapersi, se vi va di andare a piedi dall' Oud Arsenaal in avanti, una ventina di metri sulla destra c'è una piccola piazza. In fondo alla piazza, la vecchia opera - un gioiello... per contrasto. Oh, e sul lato destro di questa piazza ci sono un paio di ristoranti e un pub speciale: *De Duifkens (i Piccioni)*, dove troverete il *beau-monde di artisti, attori, cantanti d'opera di Anversa...* E i "*bollekens*" De Koninck alla spina sono sempre pieni. La piazza dietro l'orribile teatro, sulla sinistra, il sabato ospita il "mercato degli stranieri": il posto migliore per comprare coriandolo fresco, caldi involtini primavera vietnamiti, pasta fatta a mano, montone halal o olive in 100 modi differenti. Solo di sabato, sfortunatamente.

Bene, abbiamo preso il nostro drink al Pijpelincksstraat/Graanmarkt, e torniamo sui nostri passi verso la Rubenshuis, e avanti finchè raggiungiamo di nuovo la Meir. Consiglio di fermarvi un attimo, e contemplare l'edificio alla vostra sinistra. L'edificio è proprio nell'angolo con la Meir (dove c'è l'ingresso), alle spalle (sulla Wapper), c'è un giardino e la parte posteriore dell'edificio. L'edificio principale è l'ex residenza reale. All'interno non è rimasto molto, ma la struttura stessa è un bell'edificio classico. Il re precedente (Baldovino) lo lasciò alla città di Anversa, ma il probabile successore portò l'arredamento con sé. Dato che pensare non è il suo forte, non mi sorprenderebbe se avesse pensato che la cosa fosse normale - ma è solo la mia opinione.

Girate a destra e diagonalmente attraverso la Meir c'è una stradina. La casa all'angolo ha lo stesso stile della residenza reale, ma è anche più bella. E' chiamata la casa Osterrieth, era un progetto dell'ex direttore della banca "van Parijs en de Nederlanden", ora parte del gruppo BNP. Egli la arredò con arte e dipinti straordinari; tra cui due Rubens originali. Dove siano adesso, difficile dirlo. La stradina di fronte, Eikenstraat, è quella che vi serve. Andate fino in fondo e vi ritrovate sull'entrata laterale della chiesa di St. Jacobs. Questa è la prima delle principali cinque chiese storiche. E' puro gotico, e quindi, non è mai stata completata come programmato. Sarebbe potuta diventare la più grande chiesa gotica del mondo, ma col tempo i fondi vennero meno, il Rinascimento era superato, e le altre chiese erano già Barocche! E' ancora un'edificio bellissimo, ad ogni modo, e ospita la tomba di



S. Giorgio e il Drago, di Anthony van Dyck, nella chiesa di St. Jacobs



Rubens, alcuni suoi dipinti, ed è un paradiso di pace. Dovete uscire dalla chiesa dalla stessa parte, e poi girare a destra, e ancora a destra, siete così in St. Jacobsstraat. Questa termina perpendicolarmente sul St. Jacobsmarkt. Il pub nell'angolo, sotto la chiesa e con lo stesso nome, è uno dei più vecchi di Anversa. Infatti quando fu cominciata la megalomane chiesa di St. Jacobs, la città finiva proprio sull'altro lato, e il pub aveva già quel nome, probabilmente perchè da qui nel Medioevo partiva il pellegrinaggio per Santiago (= St. Jacob) de Compostela. Il pub, di proprietà della De Koninck, è stato completamente ricostruito negli anni ottanta. Stephen D'Arcy, il più grande critico britannico di tutto ciò che è belga, ne era innamorato, e lo portò ad esempio per gli architetti britannici. Io ne sono meno entusiasta, vedendo che hanno sistemato il nuovo bancone secondo la lunghezza dell'edificio, invece che perpendicolarmente, che è il modo in cui era stato concepito. Vabbè. Se fino ad ora non avete ancora avuto il vostro "bolleke", questo potrebbe essere il momento giusto. Altrimenti, attraversate St. Jacobsmarkt, e proseguite attraverso la Prinsesstraat. Attraversate una stradina alla vostra destra (sbirciate, un paio di isolati oltre c'è una bellissima torre e un edificio, in cui, fino ad oggi, non sono ancora riuscito ad entrare. Cosa che la rende ancora più stuzzicante). Andate avanti fino al prossimo angolo dove troverete "The Highlander". Avete indovinato, il pub scozzese di Anversa. Grande scelta di whisky, alcune buone birre, atmosfera molto piacevole. Quando il piano terra è troppo affollato aprono lo scantinato (un'ex macelleria). Sul lato opposto, sulla sinistra, vi è una parte dell'Università di Anversa, con il suo magnifico edificio "Het Hof van Liere".

Date un'occhiata all'interno e avrete una prima impressione di ciò che rende la parte interna della città di Anversa così speciale: i cortili interni. Hof van Liere ne ha almeno due. Ha anche una splendida cappella. Quando vi avranno cacciati (non lo faranno, probabilmente), andate al cancello d'ingresso di nuovo, e prima di girare a destra, date un'occhiata alle bellissime vecchie case sull'altro lato della strada. Al prossimo angolo girate ancora a destra, nella Venusstraat. Continuate fino alla prima strada sulla sinistra, e lì arriverete ad un'altra piazza invitante - la Stadswaag. Tradotto vuol dire "bilancia della città". Un tempo era esattamente ciò che veniva fatto qui. Ora è un posto tranquillo (certo, fino al venerdì sera...), e nell'angolo opposto sulla sinistra, troverete un'altro arco e, naturalmente, un cortile interno. avete trovato 't Waagstuk. Il nome è ovviamente un gioco di parole: Babelfish lo tradurrebbe probabilmente come 'un pezzo della bilancia', ma in realtà vuol dire 'affari rischiosi!'. Vedendo la lunga lista di gestori si potrebbe pensare che il nome sia un presagio. L'ultimo cambiamento mi ha spaventato terribilmente, ma sembra ancora un buon pub; c'è da dire che i due proprietari dell'edificio sono due grandi amanti della birra, quindi... Un'idea potrebbe essere la "Zeppelin", prodotta espressamente per il pub. Ma un tempo era migliore, cambiata su disposizione del birraio. Gli edifici sono molto vecchi, e se vi capita di vedere uno dei due proprietari (non il gestore), Pieter and Hans Bombeke, chiedete di fare un giro, con i miei omaggi.

Quando avete rischiato abbastanza, tornate alla Stadswaag, e seguite la stessa direzione che avevate preso prima (tradotto: girate a sinistra, e ancora a sinistra), e vi trovate sulla Mut-

saartstraat. Questa finisce in una specie di piazza, formata da un paio di strade che si incontrano. Alla vostra sinistra c'è un giardino. Se il tempo è buono, e le scuole sono aperte, potreste fare un salto attraverso il portale e scoprire che l'Accademia di Anversa ha un vero e proprio arboreto: la maggior parte degli alberi è stata ricercata appositamente. Tornate fuori, attraversate la piazza ancora nella stessa direzione (Ambtmanstraat) che finisce a T sulla Keizerstraat. Probabilmente nessuna strada ad Anversa ha così tanti edifici splendidamente conservati e ancora sconosciuti. Il migliore in assoluto si trova proprio di fronte ai vostri occhi, sulla sinistra: la Rockockxhuis.

Oggi un museo privato (vale la pena visitarlo), era la casa di un amico di... Rubens, ma anche dell'allora sindaco di Anversa. Usciti dal Rockockxmuseum (bel cortile, ne feci un disegno, tempo fa), girate a sinistra in Keizerstraat, poi subito a sinistra ancora, sulla Minderbroedersrui ("rui" un tempo era utilizzato per canali aperti - come "rei" a Brugge, dove sono ancora aperti, spesso). Al semaforo, a destra nella zona pedonale. Andate nella piccola piazza con la fontana e, alla vostra sinistra, ammirate la facciata barocca della chiesa Carolus Borromeus, disegnata da... Rubens (ebbene sì, c'è molto di Rubens ad Anversa...). Il ragazzo dietro la fontana è uno scrittore romantico, più o meno il nostro Byron fiammingo. Dietro la piazza c'è la biblioteca comunale. Attraversate la piazza, passate sotto l'arco e girate a destra. Se continuaste dritti, alla vostra sinistra trovereste invece il Molly Blooms - un tempo il primo e più vero Irish pub di Anversa. C'erano ceili (danza irlandese) con 20 e più musicisti - ora non più.

La birra è da dimenticare. Continuare un po', quindi (in effetti qui vi accorgete che Anversa non è tutta pianeggiante. Anversa, secondo gli anversesi o Sinjoren, come affettuosamente li conosciamo, è fondata su 7 colli - esattamente

come, sorpresa, la potente Roma. In realtà questi 'colli' erano semplicemente dune...).

Andate a sinistra, attraversate, poi 10 metri a destra. Ebbene, ora avrete imparato che Anversa non manca di piccole stradine acciottolate... Nell'angolo tra Moriaanstraat e Leeuw van Vlaanderenstraat c'è il "Quinten Matsys", il pub più vecchio di Anversa, fedele proprietà della De Koninck. Qui potete prendere una De Koninck alla spina, che NON è un'ambrato "bolleke" - magari una Tripel, una Blonde, o una Winterkoninksk... In ogni caso, evitate gli intrugli estivi alla frutta! Nell'angolo successivo (salendo), c'era un pub fondamentale, con un superbo bancone, davvero ospitale per gli stranieri - ma ho paura che sia andato nel paradiso dei pub... Se è ancora lì... ancora un bolleke, ma ne dubito. Attraversate la Wolstraat e ancora su una strada pedonale, Coppernalstraat, percorretela finché raggiungete di nuovo la Minderbroedersrui. Ora percorretela in direzione opposta, seguendo la corrente. Minderbroedersrui cambia in St. Paulusstraat, vuol dire che siamo nei pressi di un'altra grande chiesa; è alla fine di, vicino a una... SII INDOVINATO! piazza, ma l'entrata è oltre, sulla vostra sinistra. L'entrata è magnifica, con un calvario, è la chiesa di St. Paulus, con quella di St. Andries, le meno note delle cinque chiese principali, e di conseguenza, di solito molto silenziosa. Tornate fuori - e ora che si fa? Una possibilità è di tornare su St. Paulusstraat, tornando sui vostri passi. In effetti si è fatto tardi, consiglio vivamente di abbandonare la vostra missione e tornare su St. Paulusplein (la piazza), e dirigersi nel vero centro e nei bar della città. Oppure tornare su St. Paulusstraat, fino all'angolo successivo, girare prima a sinistra e poi a destra (procuratevi una mappa, ora). Ma se è ancora giorno, e siete avventurosi... andate alla chiesa a sinistra e girate a destra sulla Oudemansstraat, poi a destra sulla Leguit.

Meglio portare vostra moglie con voi, perché siete appena entrati nel più squallido quartiere a luci rosse che abbiate mai visto. Bussare non vuol dire solo un invito amichevole, ma un costoso pagamento... Non ho provato, non ancora. La Leguit si allarga e conduce nella Falconplein. Un paio di decenni fa questo era un territorio della mafia russa, ma si è seriamente calmata (o morta?). Girate a sinistra sulla Falcon e, ai semafori, attraversate Brouwersvliet, e girate a destra nella Giststraat (la strada del lievito...). Di fronte a voi va in rovina un bellissimo pub, ma l'attrazione più importante è immediatamente alla vostra sinistra in Adriaan Brouwersstraat (no - questo era un pittore...), dove c'è la Brouwershuis. Non fraintendete: più che una sede di una "Gilda", questa si contraddistingue per un meccanismo di pompaggio per avere acqua pulita, per produrre birra, dal nord di Anversa fino in città, nel 17° secolo - un tour-de-force ricco di immaginazione dello sviluppatore ante litteram del progetto, Gilbert van Schoonhoven. Egli non aveva nessuna carica ufficiale, ma virtualmente possedeva la città, sindaco compreso... Anche a quei tempi! Brouwershuis, comunque, è un edificio tristemente trascurato, in grave bisogno di restauro. C'è un gruppo di persone, amanti della birra inclusi, che stanno cercando di salvarlo - magari potreste chiamarli, e dire loro che i turisti vorrebbero visitarlo (se qualcuno glielo segnalasse).

Ora dovete prendere una decisione - volete vedere tutto o state diventando stanchi?

(non siamo stanchi, ma il tour è ancora molto lungo, e per motivi di spazio proseguirà nei prossimi numeri e su

<http://www.movimentobirra.it/rivista.aspx>



Kuaska & il Lambic, storia a puntate di un amore senza fine

Kuaska, Genova 20 settembre 2010

Se oggi un numero sempre crescente di appassionati scopre, ama e ricerca le birre acide, lambic e i suoi derivati in testa, è solo ed esclusivamente colpa mia. Se oggi alcuni birrai italiani "brettano", "aceticano", "latticano" e "barricano" sempre di più, è solo ed esclusivamente colpa mia. Se oggi troviamo birre acide in beer-shops, pubs, ristoranti e locali di varia concezione, è solo ed esclusivamente colpa mia. Se oggi un numero sempre più impressionante di viaggiatori invade il Belgio, e più specificatamente il Pajottenland, è solo ed esclusivamente colpa mia. Se ho creato mostri che trovano poco acide, birre col PH appena sotto il 4, è solo ed esclusivamente colpa mia. Mi assumo interamente e consapevolmente ogni responsabilità. Ma come nacque in me questa passione che poi si trasformò in una ragione di vita? In questo numero e nei prossimi, ripercorrerò le tappe che ci portano ai giorni nostri, giorni sempre più acidi, birrariamente parlando! Mi innamorai delle birre acide ancor prima di poterle assaggiare. Poco dopo la metà degli anni settanta, rimasi folgorato, ammaliato, e conquistato dalle foto di bottiglie scure, di vetro massiccio, nude con pennellate bianche o rosse che contraddistinguevano le gueuze e le kriek, che "bucavano" le pagine di un libro di Michael Jackson, the Beerhunter, colui che poi sarebbe diventato il mio Maestro. Cominciai a studiare per cercare di sapere tutto su quelle birre, sulla gente che le faceva e sulla storia che avevano alle spalle. Scoprii un mondo fantastico e fino ad allora sconosciuto e sentii il dovere morale di assumere il ruolo di "traghettoniere" per tutti coloro che vivevano nel limbo dei "cadaveri in bottiglia". Ebbi i primi contatti ravvicinati con le birre acide a Parigi, nella straordinaria Cave de Gambrinus in rue des Blanc Manteaux, vicino all'Hotel de Ville. Entravo e salutavo il taciturno titolare, capelli ricci su un volto da uomo vissuto, e mi dirigevo subito al piano inferiore dove trovavo tutto l'acido che una "mente malata" come la mia potesse desiderare. Accarezzavo con dolcezza bottiglie impolverate di gueuze, kriek e framboise etichettate De Neve, Eylenbo-



*Kuaska rende onore ad una Oud Moriau d'annata...
(foto fornita da Kuaska)*

sch, Vanderlinden, Van Malder ma afferravo con più voluttà quelle "nude" il cui produttore avrei poi scoperto al levar del tappo. Quando avevo a disposizione un'auto di un amico, mi veniva fornito un cartone per raccogliere il mio bottino. Ricordo che un venerdì comprai così tante bottiglie che il titolare mi disse "courage!" ma al lunedì ero di nuovo da lui e gli strappai un sorriso. Tutto finì poi quando, durante una mia visita al negozio dopo mesi di forzata assenza, trovai gli scaffali così come li avevo lasciati mesi prima, e appresi dalla smarrita commessa come il titolare, navigatore solitario per hobby, morì in un naufragio, a fine estate. Gli sarò eternamente riconoscente, grazie a lui avevo avuto l'opportunità di toccare con mano ciò che poi sarebbe diventato per me un verbo da predicare. Per farvi capire come fossi stato ipnotizzato dal lambic e dai suoi derivati, vi racconto come superai una cerimonia di iniziazione che mi imposi nei giardini del Palazzo delle Tuileries, adiacente al Museo del Louvre. Portai con me mezza dozzina di Mort Subite "sur lie", 37,5 cl. etichetta nera (quella che oggi si chiamerebbe "Oude Gueuze") e, sotto un sole feroce, le bevvi tutte di fila ripetendomi "mi deve piacere, mi deve piacere". Finalmente arrivò il grande giorno del primo viaggio in Belgio, in treno, da Parigi a Bruxelles. Ero così eccitato che arrivai alla Gare du Nord in grande anticipo stressando il mio amico italiano che, pur odiando la Francia e i francesi, viveva a Parigi con la moglie francese e i figli francesi. L'eccitazione aumentava man mano che leggevo i nomi delle stazioni che scorrevano davanti a me, Lembeek, Halle, Beersel. Appena sceso dal treno, alla Gare de Midi, baciai la terra santa tra attoniti viaggiatori e il mio amico, per nulla sorpreso. Dal sabato mattina alla domenica sera, bevvi circa 24 litri (giuro!) tra lambic, gueuze, kriek e framboise, con nomi e commenti annotati con maniacale precisione. Trascorsi tutto il viaggio di ritorno nella toilette del treno. Tutti pensarono che o fossi drogato o non avessi pagato il biglietto! Del primo incontro con la famiglia Van Roy/Cantillon e di tutto ciò che successe dopo, vi parlerò nel prossimo numero. Promessa solenne da Principe del Pajottenland!



Kuaska con due rare bottiglie di gueuze, senza etichetta e contrassegnate solo da una pennellata di vernice...

LA PAROLA AI BIRRAI: INTERVISTE ACIDE

Abbiamo rivolto alcune domande a proposito della produzione delle birre acide a due birrai rinomati e ferrati sull'argomento: l'italiano Valter Loverier (Loverbeer) e l'americano Rob Tod (Allagash). Le loro considerazioni ci sembrano interessanti e concordano nell'incoraggiare anche gli homebrewer a sperimentare in questo campo!

Quali sono i fattori più importanti nella produzione di una birra acida? Che tecniche si possono usare?



(Rob) Secondo noi, un fattore molto importante è il tempo. Queste birre hanno la tendenza a tirare fuori il loro acre carattere acetico se il processo è accelerato con temperature di stoccaggio elevate. Noi preferiamo utilizzare temperature di maturazione più basse e lasciare che il processo avvenga lentamente. In questo modo otteniamo sentori più delicati. Facciamo la maturazione delle nostre birre acide in botte. Le colture di lievito provengono sia dai laboratori sia dalla vasca di raffreddamento che abbiamo costruito per raffreddare il mosto.



(Valter) Il fattore più importante per la produzione di qualsiasi tipo di birra è, secondo me, la passione accompagnata, nel caso delle birre acide, da una grande dose di pazienza. Queste birre sono un mondo a parte e, prima di cimentarsi nella loro realizzazione, è necessario comprenderle fino in fondo e padroneggiare una tecnica efficace poiché il territorio in cui ci si muove è ricco di insidie. Alla base di tutto c'è la ricetta che deve dosare in maniera sapiente le varie materie prime per ottenere il risultato prefissato. Quando poi si procede all'ammestamento bisogna aver chiaro cosa si vuole estrarre e in che modo. Per esempio l'estrazione di amido e tannini, che in genere è da evitare, può essere in questi casi un obiettivo: in quantità moderata infatti sono tra gli elementi fondamentali in quel lento processo fermentativo di maturazione che la birra effettuerà. È interessante ricordare che alcune tecniche affinate nei secoli, ma usate ancora oggi, nacquero da situazioni di necessità. Per esempio il "turbid mash" deriva dal fatto che un tempo i birrifici della regione del Pajottenland erano tassati in base alle dimensioni del tino di ammostamento (mash tun) che doveva quindi essere il più piccolo possibile. Si faceva allora una sorta di decozione in un bollitore più ampio, ottenendo così, in tempi diversi, una miscela o molto densa o molto liquida nell'ammestatore. Questo processo permetteva di avere, oltre ad una produzione ampia nonostante le dimen-



*Produzione di una cotta nella birreria Loverbeer
(foto fornita da Valter Loverier)*

sioni del tino, anche un' estrazione molto più complessa nella sua composizione. Ma i "miracoli" vanno controllati in fermentazione. Io utilizzo una fermentazione in legno. Forse qualcuno penserà che una "oud bruin" non fa legno, ma è bene ricordare che l'acciaio è un'invenzione recente che ha sì grandi qualità ma ha anche un limite: non fa respirare il prodotto. Quando i tempi di fermentazione sono lunghi il maturatore in legno è un must. I veri protagonisti della maturazione sono ovviamente i lieviti selvaggi e/o i batteri lattici grazie ai quali le attenuazioni raggiungono livelli impensabili per una birra "convenzionale". Ogni tipologia di prodotto richiederà poi un tempo di maturazione diverso: alcune saranno pronte in pochi mesi mentre altre saranno godibili dopo uno o più anni e, in alcuni casi, anche decenni.

Che caratteristiche meglio si abbinano all'acidità, riguardo ad esempio a tipi di malto, gradazione, luppolatura ecc?

(Rob) In realtà penso dipenda dalla birra. Comunque potrebbe essere una sfida abbinare i sentori acidi con una decisa luppolatura e/o malti scuri. Le nostre "acide" sono generalmente birre con poche IBU e non hanno grandi quantità di malti caramellati o molto tostati.

(Valter) Più che ai malti io pongo particolare attenzione ai cereali non maltati come il frumento che, impiegato senza esagerare, predispone lo sviluppo di un'acidità citrica. Per quel che riguarda la gradazione alcolica bisogna tener presente che, essendo l'attenuazione molto più alta in una birra convenzionale, a parità di zuccheri si avrà un maggior grado alcolico che, se elevato, crea un ambiente ostile per la fermentazione "selvaggia". È bene precisare che alcune birre, che sono allo stesso tempo molto alcoliche e acide, sono il frutto di un blend di due prodotti creato ad hoc dal birraio (un esempio eclatante è la Tuverbol). La luppolatura poi è molto delicata: se da un lato il nostro prodotto essendo acido non tollera molto l'amaro, dall'altro necessita di una generosa quantità di luppolo che ne permetta la conservazione. L'ideale è il luppolo invecchiato che ha perso in parte le sue capacità amaricanti ma svolge ancora bene il suo lavoro. L'elemento determinante per

l'acidità sono i microrganismi che entrano in gioco durante la fermentazione, sempre desiderosi di collaborare attivamente. Possono essere inoculati (tutti i birrai del mondo inoculano i lieviti standard) o ospitati nelle pareti di legno del nostro contenitore atto alla fermentazione. Se poi parliamo di fermentazione spontanea, lasciamo fare alla natura però con un attento controllo del processo. Non bisogna dimenticare la frutta che dà un contributo aromatico e, se usata direttamente in fermentazione, apporta nuovi microrganismi che aggiungono un'acidità spesso importante. L'esempio di una birra a fermentazione spontanea accesa dalla frutta è la BeerBera.



Rob con Kuaska e altri celebri birrai USA durante il loro mitico viaggio in Belgio (foto fornita da Kuaska)

Esistono diversi tipi di acidità in una birra (lattica, acetica, brett...), quali sono più da ricercare? Si possono combinare?

(Rob) Sì, ci sono molti tipi di acidità... cerchiamo di evitare che l'acidità acetica sia troppo dominante, pensiamo che dia alla birra un carattere acre e bruciaticcio.. Comunque una nota acetica di sottofondo può essere veramente piacevole e può dare ulteriore complessità e spessore ad una birra. Per esempio, la Allagash Victor Francestein (una birra che abbiamo fatto maturare in botti di rovere francese con uva Cabernet Franc) ha una leggera nota acetica, ma non sovrasta gli altri sapori e aromi, pensiamo che dia una buona complessità e che si complementi bene con le note lattiche presenti nella birra.

(Valter) Personalmente in una birra non amo molto l'acetico, anche se le birre che provengono dall'area di Roeselare hanno questo tipo di acidità e sono tra le migliori al mondo. Amo invece molto l'acidità agrumata, presente per esempio nella Madamin, ma l'acidità che insegno di più è quella lattica che i birrifici di Oudenaarde raggiungevano con molta facilità nelle brown flemish ale. Queste fantastiche birre purtroppo stanno sparando e la LoverBeer ha l'ambizione di restituirci qualcosa che, a modo mio, le ricordi.

Per te la produzione di questi tipi di birre è più un recupero di una tradizione o un modo per sperimentare?

(Rob) Storicamente molte birre erano acide perché ai birrai del passato mancavano i controlli che oggi abbiamo nei moderni impianti di produzione e le basi scientifiche. Nonostante questo riuscivano a trovare il modo di

coniugare gli inevitabili sapori acidi con gli altri sapori o ingredienti della birra. Oggi molte di quelle tecniche sono state riportate in auge, ma abbiamo un maggiore controllo del processo. Abbiamo anche la possibilità di acquistare o coltivare determinati ceppi di lievito che ci danno dei sapori specifici. Immagino che sia un'estensione di quello che facevano i birrai in passato. È bello che gli appassionati di birra siano interessati a provare queste birre, perché sono molto divertenti da produrre!

(Valter) Tutte e due e nessuna delle due. Mi spiego meglio. La ricerca nella tradizione è essenziale per usufruire del patrimonio culturale che l'uomo ha affinato nei secoli. La sperimentazione è la naturale conseguenza dell'applicazione della propria fantasia e creatività. La fusione delle due cose porta a reinventare dei prodotti che attingono dalla tradizione. Questi prodotti, dopo alcune analisi critiche e conseguenti miglioramenti, perdono la denominazione di "sperimentali" e diventano la proposta del nostro birrificio. Comunque ogni risultato non è mai un traguardo ma è sempre uno stimolo a progredire.

Che consigli puoi dare ad un homebrewer che si voglia cimentare in questo campo?

(Rob) Incoraggio gli homebrewers a cimentarsi con le birre acide. Come birrifico, ci prendiamo grossi rischi usando lieviti selvaggi a causa della possibilità di contaminazione incrociata. Come homebrewer, invece, non avete molto da perdere. Ci sono molti laboratori che producono ceppi di lieviti molto interessanti ed è facile averli. Provate!

(Valter) Uhm ... non sono così sicuro di poter dare consigli ... esistono molti bravi homebrewer che semmai li potrebbero dare a me! In ogni caso suggerisco di fare un percorso di ricerca seguendo la propria ispirazione, prima come degustatori, cercando di capire il perché del successo di alcune birre e individuando quelle che più si sposano con i propri gusti, poi come birrai, attingendo dai consigli dei tanti personaggi competenti che il nostro mondo può vantare. Un augurio però lo voglio fare: di avere vicino, come nel mio caso, una persona che vi sostenga in questo viaggio lungo e impegnativo.

Per la verità avevamo cercato anche il parere di Frank Boon: il suo intervento è stato lapidario (non vorrei dire acido!) ma incisivo e comunque interessante, precisando che lui produce qualcosa (il Lambic) che è qualcosa di ben diverso da una generica "birra acida": "Io non sono uno specialista in "birre acide", dovresti chiedere agli Americani. Diversi birrai fanno birre infette, le lasciano inacidire e le vendono come "Sour Beer", birra acida. O persino come Lambic. Per me non esiste una ricetta per cose del genere. Più che altro si tratta di incidenti."



Traduzione dall'inglese di Luca Conforti

La fortuna aiuta gli audaci? Perchè no, l'importante è saperlo! Chiacchierata con Riccardo Franzosi del Birrificio Montegioco

A cura di Stefano Ricci

Sono tanti i modi di concepire e interpretare la birra e altrettanti sono i modi di essere birraio. Predica bene Kuaska quando afferma che le birre prodotte da un birraio sono la diretta emanazione del suo modo di essere e che per conoscere a fondo una birra è necessario conoscere chi la produce ed il contesto in cui opera. Nel vasto e frammentato panorama di passioni e di caratteri che animano la produzione italiana, io per indole personale ho sempre prediletto gli artigiani "pane e salame", quelli tutti concentrati sul loro lavoro e meno sull'accessorietà commerciale che ci gira attorno. Quelli che hanno sempre le porte del birrificio aperte e che ti accolgono con gli stivali di gomma ed una birra in mano. Personaggi di questo tipo per fortuna non mancano in Italia, ma fra tutti il campione è forse Riccardo Franzosi (Riccardino per gli amici, viste le modiche dimensioni...) del Birrificio Montegioco, birraio modesto e sinceramente legato alla propria terra, uno dei pochi per cui abbia un minimo di senso parlare di birra legata al territorio. Molto apprezzato per il costante lavoro con le botti fornite da amici vignaioli della zona (preceduto in Italia solo da Renzo Losi di Torrechiara) e per la maestria nella realizzazione di birre alla frutta (sempre utilizzando prodotti locali), propone una gamma di birre in cui è pienamente riconoscibile la mano del loro autore. Birre schiette e concrete le "basi", mai costruite per stupire, mai pienamente identificabili con uno stile, sempre tese ad un equilibrio gustativo in cui l'apporto di lieviti e luppolo non prevalga sulla componente maltata. Birre che mostrano tutto l'amore per la propria terra quelle "sperimentali". Nemmeno l'acqua, nonostante la durezza, viene trattata, proprio per il desiderio di cimentarsi sempre e comunque con quanto il suo territorio gli mette a disposizione. Non è un caso quindi che a cadenze periodiche mi trovi a passare da quelle parti, complice qualche festival, una commissione dalle parti dei Colli Tortonesi oppure semplicemente un pomeriggio libero. E l'idea di prendere un paio di bottiglie ed un rapido saluto si trasforma sempre in una lunga sessione di assaggi fino a sera inoltrata... La mia ultima visita, fra ottime birre "regolari" e qualche raro vintage, ha visto la nostra lunga chiacchierata toccare alcuni aneddoti che incrinano un po' certe "mitologie produttive" riportandole verso il Pianeta Terra. Credo possa interessare ai soci di MoBI il punto di vista di un birraio molto apprezzato e ho deciso di riportarlo con qualche considerazione personale.

SR: E' celebre a proposito di alcune tue creazioni la frase "Le botti sono più brave di me nel fare la birra!". Quanto aiuta il caso e la fortuna nella realizzazione di una grande birra "sperimentale"? Quanto è difficile replicare il risultato?

RF: Alla fine il nocciolo sta nella difficoltà o nella totale as-

senza di controllo durante le fasi di trasformazione, maturazione e affinamento subite dalla birra durante la permanenza in botte. La parte fortuita è stata fondamentale nella mia esperienza "selvaggia". Ovviamente passare dalla fase "vediamo dove vai" a quella "voglio mandarti lì" non è stata cosa semplice, vista la mia ignoranza in materia, ovvero se le cose non le sai, dalle no!!

SR: La Dolii Raptor è fra le tue birre la mia preferita. Mi ha stupito sentirti raccontare con candore che la prima edizione (peraltro la mia preferita in assoluto) è nata come esperimento da una cotta con problemi di lattico e non commercializzabile. Puoi raccontarci come è andata?

RF: Dopo che un paio di cotte completamente diverse tra loro (Runa e Demon Hunter) presero un'infezione lattica, feci un ragionamento del tipo: "Ok hai vinto tu (fermentazione deviata), ti metto nelle botti e vediamo dove vai a parare...". Così sono nate sia La Mummia che la Dolii Raptor.

SR: La tua ricerca sugli affinamenti in legno prosegue oramai da qualche anno. Nelle tue visite a Cantillon avrai carpito di sicuro qualche "segreto". Ti va di fare il punto sulle tue conoscenze e di svelare qualche trucco del mestiere agli appassionati italiani?

RF: Con il tempo ho imparato che alle normali variabili tipiche della produzione di birra, materie prime, impianto, lavorazione, ecc... se ne aggiungono molte altre come la provenienza della botti, il tipo di legno, cosa hanno ospitato prima, il tempo di permanenza della birra all'interno dei legni, la stagione di riempimento e quella di imbottigliamento... più la combinazione di tutte queste! In pratica... un casino! Fare cotta da Jean (Cantillon) mi ha aiutato a capire che non ci sono segreti ma anni, nel suo caso generazioni, di pratica e affinamento delle tecniche produttive. Per ottenere un Lambic si parte da un mosto fatto con caratteristiche particolari, atto a durare a lungo, in modo che tutti i microrganismi che si alternano negli anni abbiano di che nutrirsi. Le mie birre barricate nascono



(foto fornita da Marco Tripisciano, www.mondobirra.org)

invece da mosti standard, sono i lieviti ed i batteri presenti nelle botti e nell'aria che fanno "il lavoro sporco" tirando a campare sugli avanzi dei lieviti primari. Sono prodotti diversi anche se possono dare sensazioni gusto-olfattive simili.

SR: Ci parli dei tuoi ultimi esperimenti? Bolle in pentola qualcosa di nuovo in birrificio?

RF: Dal punto di vista produttivo nell'ultimo anno e mezzo mi sono dedicato alla messa a punto delle mie birre base (Runa, Bianca, Rurale, Ratweizen e Makke Stout) limitandomi ad accantonare alcune botti da usarsi per futuri blend... Siamo in fase di arrivo con i progetti di ampliamento della struttura che prevedono anche una nuova cantina ed uno spazio dedicato alle degustazioni.

Può essere spiazzante scoprire che una delle tue birre italiane preferite di sempre altro non è che una birra in infezione lattica finita per esperimento in una botte di barbera... E' una confessione che pochi ammetterebbero. Ma saperlo non rende certo le ultime preziose bottiglie che riposano nella mia cantina meno buone. D'altronde, stili storici come Lambic, Red Flamish e Oude Bruin altro non sono che birre infettate "nella maniera giusta" grazie ad un ambiente favorevole, a metodi produttivi che si perdono lontano ed a sistemi di maturazione antichi. Se la fortuna aiuta anche i "moderni" audaci, ben venga. Non ci trovo nulla di male se non che... ha un valore sapere come vanno davvero le cose certe volte, che nulla toglie al prodotto. Una birra va valutata per quello che si trova nel bicchiere. Spoglierla di una certa aurea di misticismo non la rende meno buona. Anzi, in realtà la trasparenza ha un ottimo sapore! ■



Riccardo Franzosi con Kuaska
(foto fornita da Marco Tripisciano, www.mondobirra.org)

CHI BEVE BIRRA ARTIGIANALE CAMPA OLTRE I CENT'ANNI

Non so se è vero che chi beve birra campi davvero cent'anni ma questi arzilli vecchietti ci stanno provando.

Da sinistra:

Togna	83	anni
Ida	81	
Bice	94	
Antonia	92	
Adele	99	
Teresa	94	
Franco	90	
Mafalda	85	
Totale anni	718	

Togna e Franco sono i miei genitori. Per la cronaca, stanno tutti brindando con l'Imperial Maltus Faber!

Foto da me scattata il 15 settembre 2010 al Dodo Wine & Food nel porticciolo di Nervi.

(Kuaska)



LA BIRRA ED I SUOI INGREDIENTI: L'ACQUA

A cura di Daniele Fajner

L'acqua, nella produzione della birra, è spesso considerata un elemento un po' scontato, probabilmente perché oggi è facilmente reperibile nella quantità e qualità desiderate. In passato non era così immediato trovare acqua microbiologicamente pura, ed in consistente quantità. Ricordiamo che per produrre un litro di birra sono necessari fra 4 e 8 litri di acqua, a seconda del tipo e delle dimensioni dell'impianto. Infatti la disponibilità dell'acqua era uno dei requisiti principali per stabilire la localizzazione di un impianto di produzione della birra. Ma che tipo di acqua? Cioè con che composizione salina? Se osserviamo la tabella sottostante constatiamo che le principali località birrarie erano

avevano già ben compreso con le loro capacità empiriche. In prima approssimazione, possiamo evincere dalla tabella che le birre scure richiedono acqua carbonatiche mentre le birre chiare richiedono acqua con pochissimi sali. Premesso che le condizioni ottimali di saccharificazione ricadono in un intervallo di pH compreso fra 5,2-5,5, i malti scuri (Roast, Black), che hanno una maggior "acidità" necessitano di un'acqua carbonatica, in grado di sviluppare un effetto "tampone". Per i malti più chiari, che non sono in grado di sviluppare questo effetto, diventa molto importante utilizzare un'acqua con ridotto contenuto in carbonati. Per capire meglio quali devono essere le precise caratteristiche dell'acqua dobbiamo indagare su come l'acqua, o meglio dei sali contenuti, interagisce con i malti. Questo fenomeno fu affrontato da Kolbach nel 1953 e successivamente da Moll nel 1994. I due studiosi riuscirono a comprendere come i sali di calcio e magnesio interagiscono con i fosfati del malto, abbassando l'acidità dell'impasto durante la fase di ammostamento. Per addentrarci ulteriormente dobbiamo prima però cercare di identificare meglio i parametri che ci interessano. Sappiamo che l'acqua è caratterizzata dal suo contenuto salino, in particolare i sali più abbondanti sono i carbonati, i solfati ed i cloruri di calcio e magnesio. Un ruolo importante è esercitato dai bicarbonati di calcio e magnesio che hanno una spiccata attitudine a

Città	Pilsen	Vienna	Monaco	Londra	Burton	Dublino
Ca ²⁺	7,1	162,8	75,6	52,1	268,0	115,0
Mg ²⁺	2,4	67,6	18,1	32,6	62,1	4,0
HCO ₃ ⁻	14,0	242,9	151,5	104,0	280,1	319,3
Na ⁺	2,3	11,5	2,3	86,6	29,9	12,6
SO ₄ ²⁻	4,8	216,3	9,6	32,2	638,8	55,0
Cl ⁻	5,0	39,0	2,0	34,4	36,0	19,0

Composizione dell'acqua dei principali siti birrari - (concentrazioni in mg/l)

caratterizzate da acqua con un specifico profilo salino. Si nota facilmente che le birre prodotte da acqua ricche di carbonati erano tutte birre scure, come le London Porter, le Stout o perlomeno ambrate come le Dunkel di Monaco o le Vienna dell'omonima città. Oltre a queste birre scure ritroviamo la Pils, prodotta con malti chiari ed acqua, molto povera di sali, della cittadina Boema. La Pils fu prodotta per la prima volta nel 1842, quando per la felice intuizione di Joseph Groll, un birraio bavarese, si incontrarono malti chiari ed acqua con un contenuto molto limitato di carbonati.

I malti chiari erano già disponibili da tempo, nel Regno Unito le Pale Ale avevano già iniziato a spodestare le più famose e reputate London Porter e le Stout, ma nonostante il nome, si trattava ancora di birre ambrate. A Monaco i più reputati birrai della città si riunirono appositamente per decidere se iniziare a produrre birre chiare, la conclusione fu negativa. Poteva sembrare un eccessivo attaccamento alla tradizione, ma in realtà avevano ragione, non era facile produrre birre chiare con le dure acque che avevano a disposizione. Rammentiamo che a quel tempo non erano ancora in grado di "addolcire" l'acqua togliendo sali, come possiamo fare oggi. Effettivamente le birre di Monaco e Vienna si "schiarirono" ma erano ancora birre ambrate, le uniche che si potevano produrre con le rispettive acque. Osservando perciò le caratteristiche di queste birre "storiche" possiamo cercare di dare una spiegazione a ciò che i mastri birrai del passato

svolgere un effetto "tampone", cioè a resistere, durante l'ammostamento, alla riduzione del pH svolta dai fosfati del malto. Se leggiamo l'etichetta di un'acqua minerale abbiamo inoltre altri parametri (pH, durezza, residuo fisso, alcalinità ecc) che ci aiutano a comprenderne meglio le caratteristiche. Non a caso il pH fu "inventato" nel 1909 da Soresen, un chimico che lavorava alla Carlsberg. Il pH è utile perché esprime più chiaramente, per i chimici, l'acidità di una soluzione. La neutralità è espressa dal valore 7 unità, fra 7 e 0 abbiamo le soluzioni con acidità crescente, analogamente fra 7 e 14 cala l'acidità o meglio cresce la basicità.

Il pH è un dato utile, lo misuriamo perché, come abbiamo già detto, le condizioni ottimali di ammostamento si hanno fra 5,2 e 5,5 unità. È però un dato che va saputo interpretare perché da solo non ci dà molte informazioni, soprattutto dell'acqua. In particolare non ci dice come si comporta l'acqua, perché lo stesso valore di pH è assunto da molti differenti contenuti salini. Il pH ci indica quanto acido c'è in più, o in meno, rispetto alla neutralità, trascurando tutto il resto contenuto nell'acqua. Ad esempio possiamo avere lo stesso pH con un'acqua poverissima di sali e con un'altra acqua molto ricca di bicarbonati, perciò in grado di svolgere un ulteriore effetto di "contrasto" dell'acidità. Può essere utile perciò conoscere l'alcalinità dell'acqua; si misura aggiungendo una soluzione di acido e corrisponde alla quantità necessaria per riportare la soluzione alla neutralità. Proprio partendo da

questo parametro Kolbach e Moll hanno sviluppato un nuovo parametro, più adatto ai nostri scopi: l'alcalinità residua.

Per comprendere meglio il significato dell'alcalinità residua e di come possiamo procedere per fare dei pretrattamenti dell'acqua e modificarne il profilo salino dobbiamo necessariamente introdurre alcuni concetti, in particolare l'equazione dell'alcalinità residua.

$$RAIk = Alk - ([Ca^{2+}] / 3,5 + [Mg^{2+} / 7])$$

L'equazione mostra che l'alcalinità residua è data dall'alcalinità dell'acqua (Alk) diminuita dall'effetto dello ione calcio e magnesio. Questi ioni reagiscono con i fosfati del malto e favorendo l'acidificazione dell'impasto. Per la precisione il calcio ha una efficacia doppia del magnesio. L'alcalinità residua è solitamente espressa in milligrammi/litro di carbonato di calcio oppure, in birreria, in gradi tedeschi. Questo dato è particolarmente importante per le birre chiare a bassa fermentazione.

L'ing Tullio Zangrando presentò una sintetica ma efficace relazione sulle caratteristiche delle acque da birrificazione in un convegno (Bologna 2004) in occasione della presentazione della Birra di castagna Belatine).

Riportiamo di seguito i valori raccomandati:

Per birre chiare a bassa fermentazione: RAlk < 2 °dH (gradi tedeschi), corrispondenti a 35,70 ppm di CaCO₃

Per birre chiare con acque ricche di solfati: RAlk ~ 5 °dH, corrispondenti a 89,24 ppm di CaCO₃

Per birre ambrate o scure a bassa fermentazione: RAlk = 5-10 °dH, corrispondenti a 89,24-178,5 ppm di CaCO₃

In concreto, che acqua dobbiamo scegliere per la nostra birra? Sappiamo che ci dobbiamo preoccupare maggiormente se produciamo birre chiare a bassa fermentazione, in tal caso l'acqua deve avere un'alcalinità bassa, molto bassa. In teoria, osservando l'equazione sopraccitata, possiamo ottenere un'alcalinità residua bassa < di 2 °T con un'acqua ricca di sali di calcio e magnesio, che ne riducono il valore. È infatti quello che succede quando si aggiunge cloruro di calcio (CaCl₂), come suggerito in molti pretrattamenti. Però, purtroppo la cosa non funziona troppo bene per le birre chiare a bassa fermentazione dove l'alta concentrazione di sali ne guasterebbe l'eleganza e la finezza gustativa. Purtroppo i seguaci delle lager faranno fatica a trovare nelle loro acque di rete le necessarie caratteristiche: l'Italia è un paese, molto ricco di rocce sedimentarie e la maggior parte delle acque sono carbonatiche. Non rimane che acquistare acque minerali, anzi oligominerali, leggendo bene le etichette, alla voce bicarbonati, spesso riportati come HCO₃; essi devono essere abbastanza contenuti (< 70-100 mg/l). In alternativa è possibile fare dei pretrattamenti: il più comune è riscaldare l'acqua per trasformare il bicarbonato in carbonato, sale molto meno solubile, che perciò precipita. Purtroppo non è così semplice da fare perché per diventare carbonato e precipitare serve un altro ione calcio, e noi non sappiamo bene se è disponibile nell'acqua di partenza. Per questo motivo spesso si consiglia, oltre a riscaldare l'acqua sopra i 60-70°C, di aggiungere cloruro di calcio. La quantità esatta dipende da quanto calcio c'è già proveniente da altri sali, quindi il dosaggio non è elementare... ma se tutto fosse facile sarebbe sicuramente meno stimolante fare l'homebrewer!



Beerhouse

LO STORE DELLA BIRRA

Per gli appassionati della birra tutte le migliori marche italiane e straniere, birre artigianali, alimenti alla birra, kit per homebrewing e gadget.

Via Mameli 11 - Casale Monferrato (AL)

Tel/Fax 0142-540234 - Cell. 3345276419

info@beerhousecasale.com - www.beerhousecasale.com

La tua birra
fatta in casa



Il manuale
per
gli homebrewers

Disponibile nelle principali librerie
e online www.latuabirra.com



ZUCCHERI E BIRRA: EQUIVOCI E TABÙ

a cura di Massimo Faraggi

L'impiego dello zucchero nella produzione della birra non gode in genere di buona fama. L'homebrewer esordiente, che muove i primi passi con gli estratti luppolati, per le sue prime birre spesso (seguendo le istruzioni) impiega grandi quantità di zucchero da tavola. Poi leggendo libri, forum e newsgroup impara a sostituirlo con estratto di malto e spesso finisce per considerarlo un "tabù". I birrai di scuola tedesca inorridiscono al solo pensiero di impiegare zucchero e contraddire così il venerato Reinheitsgebot. Questa scarsa considerazione è dovuta a

saccarificazione dell'amido del malto è invece il maltosio, anch'esso un disaccaride e anch'esso fermentabile al 100%. Quello che dà corpo e residuo zuccherino a una birra sono le destrine, che per la quasi totalità non vengono fermentate dal lievito (anche il lattosio non è normalmente fermentabile). Insomma il discorso della maggiore attenuazione è vero, tutto sta a vedere se ciò sia sempre un difetto ovvero possa essere un fatto positivo per alcuni stili di birra. Il mancato apporto di gusto e aroma è vero nel caso di zucchero raffinato, al contrario per zuccheri non raffinati gli apporti organolettici e visivi non sono trascurabili. Anche sull'economicità dello zucchero rispetto al malto si potrebbe discutere: è vero in generale, e lo è stato soprattutto in certe epoche e situazioni, ma se consideriamo il costo di alcuni zuccheri "speciali" il confronto rispetto al malto acquistato all'ingrosso viene ribaltato. In realtà l'impiego dello zucchero ha fatto e fa parte della tradizione per diversi stili di birra, in particolare in Regno Unito e soprattutto in Belgio. Non è detto che questo sia sempre significativo - esistono anche tradizioni discutibili! - ma per certi stili lo zucchero ha la sua ragione di impiego ed è a volte imprescindibile per produrre una birra "in stile". In UK lo zucchero

è stato spesso impiegato nella birra, soprattutto nei periodi in cui ampie quantità provenienti dalle colonie erano disponibili a prezzo contenuto - quindi principalmente per ragioni economiche: in genere non è da considerare un ingrediente importante nelle birre inglesi, per le quali un mosto al 100% di malto rimane solitamente la scelta migliore. Spulciando il Real Ale Almanac di Roger Protz vediamo comunque che zucchero (ad es. sotto forma di sciroppo di glucosio) viene impiegato talvolta anche in birre di buona qualità. Per alcune birre la presenza di zuccheri aggiunti (di



FOTO A: i tipi di zucchero analizzati e il riferimento (Rochefort 8)

diverse ragioni. Lo zucchero è un succedaneo e il suo impiego è spesso giustificato da ragioni di costo e comodità. Essendo del tutto fermentabile, non apporta alcun corpo ma solamente alza il grado alcolico, e per questo il suo utilizzo non aggiunge alcunché alla birra: anzi, ne compromette il bilanciamento tra alcool e corpo, senza d'altra parte dare alcun contributo in termini di gusto e aroma. Tutto questo ha una sua base di verità, molto concreta soprattutto riguardo all'impiego esagerato raccomandato da alcuni produttori di estratti luppolati. Ma ragionando più in generale le cose non sono così scontate. Partiamo dall'attenuazione. Senza addentrarci troppo nella chimica, lo zucchero da tavola è saccarosio, fermentabile al 100%. Si tratta di un disaccaride: il lievito, prima della fermentazione, scinde il saccarosio nei due monosaccaridi che lo compongono, fruttosio e glucosio. L'impiego diretto di questi ultimi non cambia praticamente nulla, salvo risparmiare al lievito il primo passo del suo lavoro. Lo zucchero prodotto dalla

tipo particolare) è più significativa anche dal punto di vista organolettico: secondo Michael Jackson la scura, pregiata Old Peculier impegna tre varietà di zuccheri (possiamo intuire che fra di essi possa essercene una varietà caramellata, e forse del lattosio), e per la mitica Courage Imperial Stout veniva utilizzata la scura e densa melassa - che io stesso ho impegnato nel realizzare le mie imperial stout casalinghe. Più significativo è l'utilizzo di zuccheri nelle birre belghe. In questo caso l'"inconveniente" della completa fermentabilità con conseguente alleggerimento del corpo diventa un aspetto positivo e voluto, in modo da ottenere birre ad alta gradazione alcolica che tuttavia risultino non troppo pesanti e più bevibili ("digeribili" è il termine usato da alcuni birrai). Lo zucchero in tal caso è un ingrediente quasi indispensabile per riprodurre fedelmente diversi stili birrari belgi, come ad esempio una tripel, ottenendo una attenuazione adeguata. In alcuni casi gli zuccheri oltre ad alzare il grado alcolico senza appesantire il corpo, hanno anche

un certo ruolo nell'aroma e nel gusto: un esempio importante è dato dalla mitica Westvleteren 12, per la quale sia il colore bruno intenso che i toni "scuri", caramellati e "da rum" non deriverebbero da malti scuri e speciali bensì dall'uso di zuccheri scuri, non raffinati e/o caramellati. Prima di esaminare più in dettaglio l'impiego degli zuccheri nelle birre belghe, è opportuno fare una breve panoramica delle tipologie, non tanto dal punto di vista chimico quanto produttivo. Chimicamente, infatti, stiamo parlando sempre della stessa sostanza: saccarosio, o al più glucosio che come abbiamo visto non ne è che un componente. Dal punto di vista produttivo le varianti e le relative combinazioni sono invece molteplici. Lo zucchero può venire caramellato più o meno

intensamente; può presentarsi in forme diverse: cristalli fini (come lo zucchero da tavola), grossi cristalli (rock candi, o zucchero candito), sciroppo (ad es., sciroppo di glucosio, che è la forma più spesso impiegata industrialmente). La provenienza può essere diversa (canna, barbabietola...) e lo zucchero può essere o meno raffinato (nel quale caso la provenienza è ininfluente). Se esaminiamo il processo di raffinazione, scopriamo l'esistenza di altri prodotti interessanti. Lo sciroppo zuccheroso viene dapprima estratto e separato dalla polpa, poi sottoposto ad un complesso processo di purificazione (eliminazione delle scorie) con procedimenti chimici e/o filtrazioni meccaniche. Alla fine di queste operazioni lo sciroppo ha un contenuto zuccherino del 10-15% ed è tutt'altro che puro, contenendo ancora diverse altre sostanze oltre al saccarosio. Per evaporazione lo sciroppo viene poi concentrato fino al massimo possibile. A questo punto si procede alla cristallizzazione: lo sciroppo viene portato a ebollizione (in genere sotto vuoto, quindi a temperature non eccessive) fino ad arrivare alla formazione di cristalli, che vengono separati per centrifugazione, e dai quali si otterrà lo zucchero "bianco" al massimo della purezza. Lo sciroppo residuo contiene altro zucchero che



FOTO B: le soluzioni zuccherine di eguale concentrazione, ottenute dai vari tipi di zuccheri

non si è cristallizzato, insieme ad una concentrazione ancora maggiore di impurità. Questo sciroppo può essere sottoposto ad un altro ciclo di cristallizzazione, ottenendo uno zucchero in cristalli, meno puro, ambrato e aromatico detto *vergeoise* (che in Belgio viene chiamata *cassonade*; in Francia il termine *cassonade* indica un'altra cosa, attenzione quindi negli acquisti!). Lo sciroppo residuo (ancora più scuro e ricco di "impurità") dalla produzione della *vergeoise* può ulteriormente essere sottoposto ad un altro ciclo, dal quale si ottengono cristalli di scura e aromatica *vergeoise* brune e uno sciroppo residuo scuro e denso, la melassa. Un confronto fra la composizione di zucchero bianco e *vergeoise* brune è presente in Tab.A

Venendo alle birre belghe, bisogna sgombrare subito il campo da un equivoco - almeno, questo è quello che sostengono alcuni autori, in particolare Stan Hyeronimus nel suo celebrato libro *Brew Like a Monk*. Per queste birre è noto l'impiego di "zucchero candito" (chiaro o scuro) spesso identificato con il "rock candi sugar" in grossi cristalli.

In realtà le birrerie belghe che indicano "candi sugar" fra gli ingredienti intendono con questo termine lo sciroppo di zucchero (in genere glucosio). Sia lo sciroppo che il più costoso zucchero candito chiaro (saccarosio raffinato al 100%), in termini di resa saccarometrica e organolettica sono del tutto equivalenti allo zucchero bianco "da tavola", che quindi si può tranquillamente usare in campo di homebrewing.

Anche nel caso del "rock candi" scuro esisterebbe un equivoco simile, in quanto le birrerie per le loro birre più scure impiegano in realtà altri prodotti: zuccheri non raffinati (*cassonade* o *sirop de candi*, vedi più avanti) o caramellati. Il dark rock candi, pur avendo un apporto non trascurabile in termini di colore e gusto, è insufficiente da solo a ricreare gli aromi caramellati e liquorosi presenti in una Westvleteren o Rochefort - cosa di cui mi son

Tabella A (Alfa Arzate, Centre Acer, Quebec)		Zucchero	Vergeoise Brune
Saccarosio	(%)	99,80	96,40
Acqua	(%)	0,05	1,40
Fibre	(mg/100g)	-	0,20
Minerali tot.	(%)	0,04	0,80
Calcio	(mg/100g)	0,60	8,50
Ferro	(mg/100g)	0,30	6,00
Potassio	(mg/100g)	2,00	240,00
Sodio	(mg/100g)	0,30	35,00

potuto render conto personalmente in alcuni tentativi di "clonazione casalinga".

Che zuccheri usare allora per queste birre? Rimanendo nel campo degli zuccheri derivati da barbabietola (normalmente usati in Belgio) e lasciando al momento da parte quelli caramellati, interessante è la sopra descritta vergeoise. è disponibile quasi solo nel Nord Est francese e in Belgio (chiamata cassonade). È usata spesso nella

se: quasi tutti gli zuccheri raggiungono i 10 plato (ovvero, risultano effettivamente zucchero al 100% o quasi), compresa la cassonade; fanno eccezione lo zucchero di canna grezzo, e lo Sirop de Candi (che contiene una percentuale di acqua). La misurazione degli EBC è un pò più complessa. L'argomento del colore della birra in generale, e dei relativi metodi di misurazione richiederebbe un articolo a parte, vista la complessità della materia! Esistono diverse meto-

dologie e scale basate su procedimenti diversi (spettrografici o per "confronto") e parametri diversi. Anche quando si specifica il potenziale di colore di uno zucchero o malto è necessario (particolare a volte trascurato) chiarire a quale diluizione ci si riferisce: un malto specificato a 200 EBC non vuol dire che abbia intrinsecamente quel colore, ma che utilizzato per TOT grammi in TOT litri di mosto conferisce al mosto stesso 200EBC. Sia per praticità che per una sufficiente aderenza ai metodi "standard" ho utilizzato la stessa diluizione sopra riportata per la misura del potenziale zuccherino.

I vari campioni (vedi foto A) diluiti nella proporzione di cui sopra sono visibili in foto B. Notare la presenza di un campione di Rochefort 8 (sacrificata per l'occasione!), non diluito, da usare come riferimento. La sua EBC (vedi BLAM) è di 63 EBC. A questo punto per ottenere i valori di EBC dei campioni ho proceduto per successive diluizioni e per comparazione con il riferimento: un metodo empirico ma affine a quello usato in alcuni standard. Ho cominciato

con il campione più scuro (quello di candi sirup), diluendolo con quantità misurate di acqua fino a che il colore non fosse visivamente uguale a quello della Rochefort 8 (vedi foto C): a questo punto con una semplice proporzione con la diluizione effettuata, ho potuto stimare gli EBC del candi sirup. Per quanto riguarda i campioni più chiari rispetto alla Rochefort di riferimento, ho proceduto in modo simile, in questo caso diluendo progressivamente il riferimento e confrontandolo successivamente con i campioni via via più chiari. I risultati sono riportati in Tab B.



FOTO C: il campione n.5 diluito fino ad ottenere una colorazione simile al riferimento

produzione di dolci e torte, che impreziosisce con il suo aroma intenso e piacevole; cosa per noi più interessante, è usata nella preparazione di diverse ale scure forti (trappiste e non), come ad esempio la Rochefort e l'ottima Struise S.Amatius, come mi ha detto il birraio stesso chiamandola efficacemente "bastard sugar".

Di recente ho provato a birraificare una dubbel usando malti caramellati e scuri in quantità molto ridotta e affidandomi alla cassonade prodotta da Candico e acquistata in un supermarket in Belgio: il risultato è stato buono anche se ancora di intensità un pò al di sotto delle aspettative.

Altro prodotto interessante è lo "Sirop de Candi", anch'esso prodotto da Candico. Si tratta di uno "sciropo di vergeoise", in forma ancora più concentrata quanto a presenza di "residui" di raffinazione. Il suo "potenziale di colore" è infatti più elevato (vedi ultima parte dell'articolo) e pur non essendo uno zucchero caramellato, il gusto e aroma è ancora più intenso, sconfinando anche nel tostato. Questo potrebbe avvicinarsi a quanto usato effettivamente (in tutto o in parte) nelle più intense e scure birre trappiste di abbazia - insieme forse all'uso di zuccheri caramellati.

Per non procedere esclusivamente a tentativi nella formulazione delle ricette con questi tipi di zuccheri, ho proceduto ad una misurazione del loro potenziale saccharometrico e di colore (espresso in EBC).

La prima misurazione è piuttosto semplice: ad esempio, per esprimere il "potenziale zuccherino" di un ingrediente in gradi Plato (o "punti" di densità) per kg per 10 litri (come spesso di usa), basta diluire l'ingrediente nella stessa proporzione e effettuare la misura con il rifrattometro o densimetro. I risultati (vedi Tab.B) riservano poche sorpre-

Tabella B

N	Plato	EBC	descrizione
1	10.0	30	Rock dark candi (Candico)
2	9.3	5	Zucchero di canna grezzo
3	10.0	5	Cassonade ambrata (Graeffe)
4	10.0	50	Cassonade brune (Candico)
5	8.4	200	Sirop de Candi (Candico)
6	-	-	Rochefort

Kerstbierfestival - Essen (Belgio)

A cura di **Giorgio Marconi**

Questa volta, contrariamente a quanto detto nell'ultimo articolo, non recensirò un locale specializzato, ma, visto il periodo di pubblicazione del terzo numero della rivista, vi parlerò di quello che per me è "il Festival" birrario in assoluto del Belgio, adatto a gente coriacea e resistente: il Kerstbierfestival. Questo evento, ormai arrivato alla sua sedicesima edizione, è riservato alle birre invernali e Natalizie: si svolge all'interno del palazzetto dello sport di Essen, discreto e accogliente piccolo centro delle Fiandre (ha solo 17.000 abitanti), nella Provincia di Anversa, a due passi, e non è una metafora, dal confine con l'Olanda.

Viene organizzato in modo praticamente perfetto da "O.B.E.R." (Objectieve Bierproevers Essense Regio), una tra la ventina di branche della "Zythus vzw", la confederazione nazionale belga degli appassionati di birra, che, come MoBl, ha tra gli scopi quello di diffondere la cultura della birra, in un Paese che, pur essendo uno dei paradisi terrestri per i birrofilo, conta più del settanta per cento dei consumi orientato verso le più diffuse e famigerate lager commerciali.

Quando andai la prima volta, la manifestazione si svolgeva ancora in un salone dell'oratorio, grande e caratteristico, ma di dimensioni assolutamente inadeguate all'enorme afflusso di gente che si riversa in loco tutti gli anni in quel weekend. Sembravamo tutti tante sardine in una scatola sottodimensionata, ma già allora l'atmosfera era impagabile: si riusciva a comunicare praticamente con tutti, persino con olandesi (numerosissimi data la vicinanza) che non parlavano né italiano né inglese (ma questa è un'altra storia...) e anche, senza il minimo problema ma anzi con reciproca soddisfazione, con quei birrai che ogni anno vengono a "controllare" il successo o meno delle loro creature; si poteva vedere il buon vecchio Joris Pattyn prendere migliaia di appunti sul suo inseparabile taccuino ed uscire ogni volta con casse di birra che gli venivano portate da assaggiare; si apprezzava il brulichio impressionante delle persone al lavoro per mescolare birra dalle bottiglie, dalle spine e servire il cibo all'orda di avventori che si dannavano per provare la maggior quantità possibile di produzioni presenti, fossero esse novità assolute o i classici "mostri" invernali!

Dopo le prime edizioni i promotori - che inizialmente pensavano che il Festival sarebbe stato frequentato solo dalle famiglie del luogo o poco più, mentre in pochi anni i visitatori erano passati da poche decine a diverse centinaia (per arrivare alle odierne circa tremila presenze, con un trend tuttora in crescita) - si fermarono



Alcuni momenti del festival (foto fornita da OBER, www.ober.be)

a riflettere e conclusero che la struttura e la macchina organizzativa erano insufficienti a svolgere in modo efficace i loro compiti, decidendo quindi di trasferirsi. Da qualche anno, quindi, il "Kestbierfestival" si tiene in una nuova location, molto più ampia della precedente, con parecchi posti a sedere e che riesce a contenere senza problemi tutti i visitatori anche nelle ore di maggior afflusso: è la "Heuvelhal", in Kapelstraat 7, sulla via principale che percorre per lungo la cittadina. La manifestazione si svolge in due giorni, Sabato e Domenica (quest'anno il 18 e 19 Dicembre), con orari che vanno per il primo giorno dalle 14.00 fino alla mezzanotte, mentre per il secondo da Mezzogiorno alle otto di sera; l'ambiente è tranquillo, i frequentatori tranquilli, educati e gentili, non c'è musica assordante; è assolutamente vietato fumare, cosa che permette di apprezzare al meglio i prodotti presenti: d'altra parte è possibile uscire e rientrare quando si vuole.

La disponibilità delle birre è impressionante nella sua semplicità e, come già detto, consiste nella presenza in bottiglia di quasi tutte le referenze natalizie ed invernali del Belgio (oltre 120, comprese quelle dei birrai stranieri, ad esempio danesi ed olandesi, che producono in impianti belgi, cosa che viene chiaramente indicata!), solitamente di 15/20 spine, tutte correttamente servite dai membri dello staff dell'OBER, affiancate da alcune chicche, non sempre invernali, di difficile reperibilità, che sono proposte agli ospiti in un apposito spazio ed hanno un costo maggiore delle produzioni "ordinarie".

Il passaparola fa sì che queste birre rare e le migliori

tra le altre proposte finiscano velocemente, quindi bisogna tenerne conto se non si vuole rimanere a bocca asciutta!

Vi è inoltre, a completare il tutto, uno spazio dedicato alle Gluhkriek (una specie di vin brulè preparato appunto con delle kriek), che nella fredda atmosfera del Nord Europa (climaticamente, s'intende!) in quel periodo possono certamente rincuorare gli avventori in alcuni momenti della lunga e faticosa giornata.

L'offerta gastronomica, pur essendo valida e gustosa, non è l'attrazione dell'evento, essendo una tipica cucina da festival belga delle birre: si possono mangiare, ad esempio, lo spezzatino cotto con una birra di Natale, le zuppe accompagnate con pane alla birra preparate dalle massaie dell'organizzazione, toast (i loro famosi croque monsieur) o panini imbottiti e snack consistenti in piatti di salsicce o cubetti di formaggio con sale di sedano.

Proprio per migliorare questo aspetto e accontentare maggiormente gli ospiti, Gunter Martens, uno degli organizzatori del Festival, mi ha annunciato in anteprima che per questa edizione è prevista una convenzione con due ristoranti del paese, dei quali al momento quello sicuro è il "De Kiekenhoeve" (www.dekiekenhoeve.be), che proporranno nei giorni della manifestazione dei menu a tema con abbinamenti birrari in modo da offrire una maggior scelta anche gastronomica.

Tutte le consumazioni interne al Festival (siano esse cibo, birra, o all'occorrenza acqua o bibite), possono essere acquistate con i gettoni del festival, del costo di 1,5€ l'uno (o 11 per 15€).

I gettoni devono essere acquistati all'apposita cassa

posta all'ingresso, dove viene anche dato in cauzione il bel bicchiere serigrafato da degustazione da 15 cl, la misura di assaggio unica dell'evento, e venduto un utilissimo libretto con una breve spiegazione di ognuna delle birre presenti, estremamente attendibile perché stilata nelle settimane immediatamente precedenti, sulle versioni di quell'anno, da un panel di validi assaggiatori dell'OBER..

Il prezzo per la maggior parte delle birre è di un gettone; come anticipato, al banchetto delle specialità possono però essere richiesti fino a tre "jetons" per assaggio, giustificati dal costo elevato dell'approvvigionamento di quei prodotti per la stessa organizzazione. È inoltre presente un beershop, dove oltre a vari gadget dei birrifici (cappellini, magliette, specchi, ecc.) è possibile acquistare bottiglie di ognuna delle produzioni presenti, da consumare in loco o portare a casa. Il costo della bottiglia ammonta al numero di gettoni corrispondenti ai bicchieri che con quella bottiglia si potrebbero servire, quindi circa 2 per la 33cl, 5 per la 75cl e 10 per il magnum (esclusi i casi particolari delle birre 'speciali', come il raro magnum di Rochefort 8, che costa ben 20 gettoni!). I prezzi del cibo vanno dal singolo gettone degli snack fino ai 3/4 gettoni dello stufato alla birra e del tagliere di tre formaggi trappisti.

Importante: come per quasi tutti i festival belgi, l'ingresso è gratuito e questo evita perdite di tempo (anche se il primo giorno, prima dell'apertura delle porte si fa una bella coda!), permettendo anche di uscire e rientrare liberamente.

Ho presenziato a parecchi festival birrari in Belgio, dalla





ormai purtroppo estinta Ventiquatt'ore di Anversa, allo Zythos, al Bruxellensis, alla Grande Choufferie, alla Nacht van de Grote Dorst, al Dag van de Lambik, al Weekend della Grand Place di Bruxelles, allo Streekbierfestival di Zwevegem, al Brassigaume e tanti altri, grandi o piccoli che fossero, ma ribadisco che questo è il mio preferito! L'atmosfera che si respira ad Essen in quel weekend è speciale e calda, nonostante il clima: sarà forse il regalo di Natale di una cittadina che durante l'anno non ha praticamente nulla da offrire, ma i circa 3000 appassionati che arrivano da tutto il mondo, Regno Unito, Canada, Stati Uniti, Giappone e da ogni parte d'Europa (non pochi gli Italiani), creano un ambiente davvero fantastico. Questo è il miracolo della birra: legare persone che apparentemente hanno poco in comune, che non si conoscono o non si vedono da anni, di età e culture diverse e che vivono ai quattro angoli del pianeta, riunendole come vecchi amici ad un tavolo di legno grezzo a parlare affabilmente di qualsiasi cosa...

Per finire devo anche però menzionare l'unica pecca dell'evento, non imputabile all'organizzazione ma dovuta sicuramente allo scarso valore turistico della città: si tratta della scarsità di alloggi e la difficoltà a trovare posto per dormire in paese.

Ci sono solo un paio di hotel e 3/4 B&B: quello dove normalmente vado io, lo Sjukomoes (mousse di cioccolato), a duecento metri dal festival, è molto carino (è della stessa proprietà della pasticceria attigua, quindi vi lascio immaginare le laute colazioni, indispensabili per fare un po' di "fondo" per il prosieguo della giornata), ma per trovare posto nei giorni del festival bisogna prenotare

almeno 10 mesi prima... Questo costringe spessissimo a soggiornare nei paesi vicini, con tutti i rischi relativi agli spostamenti in automobile: va detto che che in Belgio il limite massimo consentito di alcool nel sangue è dello 0,5% come in Italia e la polizia locale (la cui stazione, tra l'altro, si affaccia direttamente sul piazzale antistante il palazzo dove si svolge il festival) non è molto propensa a lasciar correre, soprattutto nel periodo delle feste di fine anno. Peraltro la sala del Festival non è troppo distante (meno di 2Km) dalla stazione dei treni, mezzo di trasporto sempre consigliato in questi casi!

Ultima cosa da ricordare è che Essen è piuttosto vicina ad Anversa e chi alla sera ritenesse di non avere bevuto ancora abbastanza potrebbe recarsi al Kulminator (famoso per le birre vintage ma spesso troppo affollato), all'Oud Arsenal (dove ogni anno gli amici del Babble Belt organizzano un divertentissimo ritrovo serale pre-Kerstbierfestival) o nei numerosi altri validi locali della città; da non trascurare l'idea di visitare le pregevolissime opere artistiche e di ammirare le bellezze naturali di questa che è una delle più belle città del Belgio.

Esiste ovviamente un sito del festival (anche in inglese)

<http://www.kerstbierfestival.be>

che potrà sicuramente essere molto utile a chi avesse intenzione di cimentarsi nell'impresa di intraprendere il viaggio e sul quale potrete trovare gli aggiornamenti in tempo reale e la lista delle birre presenti quando queste saranno definite. ■

MOBI IN LIGURIA, QUALCHE PENSIERO PER UNA REALTÀ IN FERMENTO

A cura di Marco Donato

Chi volesse passare in rassegna le capitali italiane della birra di qualità e le aree di maggiore fermento della cultura brassicola nella penisola, sicuramente prima di citare Genova o la Liguria sciorinerebbe una non breve lista: l'idea stereotipata è quella di un territorio marginale, un po' defilato, destinato al consumo di massa delle orde di turisti balneari, lontano dai grandi circuiti di locali padani e prealpini e dagli standard delle grandi città come Roma e Milano. I Liguri sono visti come sarvaeghi (selvatici) e scontrosi, attenti al portafogli e magari restii ad investire preziosi spiccioli per portare avanti una passione che non rechi loro profitti; cosa mai potrebbe germogliare da un terreno così brullo ed aspro? In verità, se va detto che buona parte della zona costiera ligure soffre la mancanza di adeguati centri d'interesse specifici, il capoluogo non ha molto da invidiare alle altre città italiane in fatto di cultura birraria (escluderei dal paragone la sola Roma), con una torma di locali gestiti da appassionati e curiosi, la cui punta di diamante è la grande triade del primo levante (O' Connor, Irish Pub, Pub del Duca),

ma le cui oscure fondamenta e i più nascosti tentacoli rimangono spesso sconosciute ai più – anche del settore! – incuneati nel dedalo di vicoli del centro storico e nella vicina periferia. A Genova è poi attiva dal 2004 l'associazione culturale La Compagnia della Birra, che organizza serate di degustazione, ma soprattutto viaggi e corsi di homebrewing (tenuti questi ultimi da un'autorità come Massimo Faraggi) di ampio successo ben oltre i confini regionali. Inoltre, a Genova ed in Liguria fervono numerosi microbirrifici (il più giovane, La Superba, è nato da pochi mesi nell'entroterra, in Valle Scrivia), tra cui spicca il pluripremiato Maltus Faber, di livello nazionale. Come dimenticare infine la prorompente ligurtà dello stesso Kuaska, maestro ed ispiratore del movimento? Terreno brullo? Dove potrebbe, allora, essere più fertile? La nascita di MoBI ha ancor più chiarito l'importanza qualitativa di questo focolaio (e non è forse sintomatico che il nostro presidente, Carlo Canegallo, sia anch'egli un Genovese DOC?). Le premesse dunque erano quelle di una grande sezione locale, che si appoggiasse all'associazione con



Il corso di degustazione all'O'Connor



La serata al Pub del Duca, Genova - Nervi

una posizione di consapevole orgoglio del proprio ruolo e della propria importanza nel portare avanti le idee e le battaglie del movimento; ma, si sa, i Liguri un po' pigri e scostanti lo sono davvero. Così per conoscersi bene e formare un primo nucleo si è attesa un'occasione, presto giunta con il formidabile Corso di Degustazione di aprile/maggio 2010, organizzato da MoBI in collaborazione con la Compagnia della Birra: quattro serate di altissimo livello all'O Connor di Quarto dei Mille, dedicate rispettivamente alla produzione della birra (docente Fausto Marengo, birraio del Maltus Faber appunto), ai suoi stili ed alla sua degustazione (con il maestro Kuaska in persona), ed infine all'arte tutta nostrana dell'abbinamento con il cibo della tradizione gastronomica italiana (docente Luigi "Schigi" D'Amelio); assaggi di classici intramontabili (potrei citare, tra le altre, Rochefort 10, Saison Dupont, Cantillon Gueuze), e di prodotti d'eccellenza del panorama artigianale italiano (Barley BB10°, Almond 22 Blanche de Valerie, Maltus Faber Imperial) e non poche "chicche" a sorpresa hanno insieme coccolato ed edotto i numerosi partecipanti durante gli incontri. Dopo un evento del genere, non poteva più non sentirsi la viva necessità di radunare gli appassionati del territorio: una riuscita cena all'Irish Pub di Quinto, nata dall'idea di due soci (di cui uno è chi scrive), inaugurava la simpatica abitudine di periodiche serate in cui vedersi, discorrere della comune passione e mangiare insieme accompagnando il cibo con selezioni birrarie di grande qualità: il cuore della sezione ligure aveva cominciato a pulsare. Un secondo incontro, nella scenografica cornice del Pub del Duca, fu la conferma che si stava ingranando la marcia giusta: pochi giorni dopo, l'inaugurazione di una sottosezione sul forum ufficiale di MoBI dava la possibilità di concertare le nuove attività in programma, segnalare eventi e locali nell'ambito del territorio, radunare gli appassionati della zona su una piattaforma virtuale atta a socializzare e a creare un gruppo ancora più esteso e coeso: non

sono pochi i soci che attraverso questa vetrina si sono affacciati al nostro lavoro ed interessati ai nostri incontri, come la recente partecipazione alla festa di compleanno (15 anni!) dello storico Pub del Duca. E, nonostante il fisiologico disimpegno estivo (scrivo alle porte di agosto), la sezione è ancora vivace e cresce ogni giorno attraverso il volenteroso apporto dei membri locali, con in cantiere idee sfiziose ed interessanti come l'incontro periodico degli homebrewers della zona (che non sono certo pochi!) per scambi di assaggi e pareri reciproci che favoriscano la crescita nella qualità e nel divertimento, o anche la visita ai diversi birrifici presenti sul territorio, la ricerca ed il coinvolgimento di tutti gli associati della zona che

avrebbero piacere ad unirsi a noi, ma, per un motivo o per l'altro, non hanno ricevuto notizia delle nostre iniziative: l'articolo presente vorrebbe proporsi anche questo obiettivo, ed insieme invitare gli appassionati del territorio che non lo abbiano ancora fatto ad associarsi e partecipare ai nostri appuntamenti. Sarebbe utile ed auspicabile, inoltre, pur mantenendo un prezioso centro nel capoluogo, sondare le realtà costiere e tentare di coprire una parte più ampia della regione (già prezioso nel ponente è il lavoro del prefetto Marco Guiot, che organizza ottime serate con birrifici liguri e nazionali, mentre a levante si sta formando un piccolo centro presso Cavi, nei dintorni del Birrificio Leo e del locale La Tana del Luppolo); un altro grande progetto sarebbe quello di "mappare" con scrupolosità i luoghi (negozi, enoteche, bar, ristoranti) d'interesse birrario, talvolta insospettabili e poco conosciuti, così da fornire informazioni preziose per gli appassionati sia residenti che turisti. Un "polo" ligure dell'attenzione alla birra di qualità ha insite potenzialità di crescere e consolidarsi ancora nel prossimo futuro, per portare avanti le istanze del movimento ed influenzare uno sviluppo qualitativo generale nella cultura birraria della zona: nell'ottica di chi scrive MoBI può, anzi deve, in questo modo prima di tutto cercare di catalizzare le energie disperse nel territorio, attraverso l'articolazione capillare delle singole realtà geografiche. L'avventura della sezione ligure, sempre all'insegna della convivialità e della passione comune, è appena cominciata: è una scommessa. E una promessa. Qualche maligno potrebbe prenderla poco sul serio, scherzando magari sulla nostra storica tradizione marinairesca: ma noi Liguri siamo piuttosto avvezzi ad una certa rude sincerità! A parere di chi scrive, le premesse sono positive ed il cammino, per quanto possa sembrare lungo (siamo di ampi orizzonti), è impostato, fatto di piccole e grandi tappe da percorrere insieme in questa meravigliosa terra, con un bicchiere di grande birra sempre sul tavolo. ■

COMPAGNIA DEL LUPPOLO

Dopo il buon successo dei festival della birra artigianali organizzati a Luglio nella Bergamasca, che saranno sicuramente riproposti il prossimo anno, in collaborazione con "The Dome" di Nembro (<http://www.obf.bg.it>) e "La locanda del monaco felice" di Suisio (<http://www.birrabelga.org/sarannofamosi/>), la Compagnia del luppolo riprende regolarmente le sue attività istituzionali.

Gli eventi principali dei prossimi mesi, per quanto ci riguarda, saranno il Festival delle birre artigianali che si terrà a Suisio (BG) l'ultimo weekend di Novembre riguardo al quale quest'anno possiamo annunciare che oltre ad una selezione di microbirrifici italiani, contiamo di arricchire la proposta con almeno un famoso ospite straniero, e il concorso per homebrewer associato al festival delle birre natalizie che si svolgerà a Nembro (BG) il primo weekend di Dicembre.

Ricordo che, dal mese di Agosto, può essere effettuata l'iscrizione semestrale a "La Compagnia del luppolo", che al costo di 15€ dà diritto ad una serata completamente gratuita, appositamente organizzata per i soci, a sconti sulle degustazioni mensili, alla possibilità di partecipare ai gruppi d'acquisto.



Come sempre potrete prendere visione dei dettagli di tutte le nostre iniziative (ed eventualmente comunicare la vostra partecipazione) sul sito www.birrabelga.org

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

La Compagnia del Luppolo e The Dome organizzano:

3 luglio (14:00-2:00)
4 luglio (12:00-24:00)

presso "The Dome" di Nembro
 (ex CUPOLA) Via Case Sparse Europa 15, Nembro (BG)

Festival delle birre artigianali dedicato esclusivamente a prodotti di alta qualità
 (circa 30 birre artigianali alla spina ed alcune novità associate...apilano dal birraio)

Elenco birrifici artigianali in concorso:

Almond 22 (PD)	Menarotta (MB)
Amiata (GR)	Ormaia (SI)
Bi-Du (CO)	Orso Verde (VA)
Extra Omnes (VA)	Toccalmatto (PD)
Loversbeer (TC)	Lodigiano (LC)
Maltus Faber (GE)	

Ospite d'eccezione:
BFM Brasserie Des Franches-Montagnes
 (Svizzera)

Birre
 È possibile gustare le birre presenti al festival secondo una delle seguenti modalità:
 - Bicchiere da 30 cl: **3,50 €**
 - Carafet da degustazione
 7 assaggi da 15 cl: **10 €**
 - La birra sarà servita in bicchieri di vetro.

Prodotti tipici
 Bacco di assaggi di Strohchinken o muntz cida a ciori di Slow Food Valli Orobiche.

Concorsi
 Saranno organizzati un concorso ufficiale e un concorso popolare per la scelta della birra migliore del festival.

Cucina
 A seconda degli anni proposte speciali da parte dello chef di The Dome e piatti con prodotti tipici bergamaschi.

Laboratori del gusto
 Degustazioni guidate di birre artigianali abbinato a formaggi tipici. A cura di Slow Food Valli Orobiche e Compagnia del Luppolo.

Donazione a grande titolo di cucina alla birra su prenotazione
Tel. 393 9315880 - 035 523555

Facile raggiungibilità dalla superstrada della Valle Seriana. 13 km da Bergamo, uscita Albino, vicinanza tram, ampi parcheggi gratuiti.
MAXI schermo per i mondiali!!!
 Tutte le informazioni [aggiornate su <http://www.obf.bg.it>](http://www.obf.bg.it)

IL CIRCOLO DEL LUPPOLO



Anche in questa prima parte dell'anno al Circolo non ci siam fatti mancare niente. Sia in tema di bellissimi appuntamenti e/o avvenimenti, sia in tema di impegno per realizzarli tutti al meglio. Cinque sono stati i birrifici presentati presso la sede dell'Osteria Tripoli, e già spunta il sesto a settembre, appena tornati dalle ferie. Anche quest'anno è ritornata la meravigliosa avventura sul Po, assieme ai colleghi cugini di Alta Fermentazione e assieme ai tanti birrai presenti con le loro birre a bordo della nave. La formula ormai collaudata e oliata a dovere sembra non perdere colpi: birra & cucina & musica live a fiumi sul fiume più lungo d'Italia! E quarto appuntamento – sempre più colossale – per la Festa del Luppolo organizzata a casa del Birrifico Freccia con un numero spropositato di birre alla spina a disposizione del foltissimo pubblico! Una festa che, visto il successo sempre più crescente e la logistica super rodada e praticamente perfetta, la location molto ospitale e fiabesca, ormai necessita di copyright... Siamo stati anche invitati da locali e festival del mantovano a presenziare per degustazioni guidate di birre artigianali. Nel prossimo e imminente autunno dovrebbe trovare spazio anche un nuovo corso – sarebbe già il quarto – organizzato dal Circolo sulla Degustazione della Birra. Ma di questo vi terremo eventualmente informati appena certi della effettiva realizzazione.

A risentirci. Il vostro Oste Moreno Sgarbi

UN ANNO (MEZZO) DI CIRCOLO DEL LUPPOLO APPUNTAMENTI A TAVOLA IN OSTERIA

Venerdì 22 gennaio 2010 Birra Vs. Vino.

Amichevole Senza Esclusione di Colpi

Giovedì 18 febbraio 2010 Da Montepulciano... Moreno (non l'Oste) e il Birrifico L'Olmaia

Giovedì 25 marzo 2010 Campioni del Mondo! Campioni del Mondo!! Campioni del Mondo!!! Campioni del Mondo!!!! Da Novara il Birrifico Croce di Malto con la Medaglia di Platino Triple XXX (e non Solo!)

Giovedì 15 aprile 2010 Un Po'di Primavera Assieme al Birrifico Rurale di Pavia

Giovedì 20 maggio 2010 Da Cornaredo le Birre del Birrifico Geco

Domenica 27 giugno 2010 50 e non Sentirli (Insomma...) Cinquanta Appuntamenti in Osteria Assieme al Circolo del Luppolo

Giovedì 22 luglio 2010 BABB Sempre Più BABB: Riccardo e le Sue Birre

Domenica 08 agosto 2010 Puliamo i Frigoriferi e Svuotiamo Bene i Fusti

AVVENIMENTI

Domenica 23 maggio 2010 Un Po di Birra – Atto IV

Sabato 12 giugno 2010 IV Festa del Luppolo

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Martedì 01 giugno 2010 Serata di Degustazione di Birre Artigianali al Bar Venezia a Mantova

Sabato luglio 2010 Degustazione Birre Artigianali Locali – Festa ARCI a Mantova

PROSSIMAMENTE

Da Sabato 08 agosto 2010 a Martedì 11 settembre 2010 Degustabirra 2010 a Governolo

Da Venerdì 03 settembre a Domenica 05 settembre 2010 September Fest 2010 a Curtatone

Giovedì 30 settembre 2010 cena in Osteria Il Birrifico Hibu con le Sue Coloratissime Birre

(Forse) In autunno in Osteria Corso di Degustazione Birre Artigianali

Marco Bellini - Presidente del Circolo del Luppolo

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



LA COMPAGNIA DELLA BIRRA

Ma che fior fior(etto) di serata!

Report della serata "Birre in Abbazia"

Non è facile scrivere un report su questa terza edizione con obiettività ed equilibrio. Le sensazioni e le emozioni che alcuni luoghi sanno trasmettere sono talvolta l'ennesima prova che l'uomo vive di sentimenti. Questo è stato, a lor dire, il sunto dei 120 partecipanti a



questa ormai "classica" della Compagnia della Birra.

Per una sera l'ospite si sentiva tale e per un ospite di riguardo occorreva una cena all'altezza.

La serata è partita con le visite ai mistici ambienti dell'abbazia fondata nel 1415, con i suoi camini e la sua chiesa, al cui interno riposano esponenti delle famiglie più illustri di Genova, come i Doria e i Grimaldi.

All'imbrunire gli ospiti si sono ritrovati in un'atmosfera calda, buia e riflessiva come solo un'abbazia sa essere. Le luci vermiglie e ocra facevano esplodere le volte a crociera del chiostro, le fiaccole creavano un movimento continuo ma sottile e il sottofondo di musica gregoriana riempiva lo scenario di una pienezza ed una rilassatezza quasi sacre.

Le portate (minestrone alla genovese, cima con patate, fagiolini e peperoni all'acciuga e per finire sacripantina artigianale) sono risultate apprezzate ed abbondanti. Le birre (Orval, Westmalle Dubbel e Rochefort 8), sempre sontuose e perfette, a rendere omaggio ad un pubblico interessato e attento non solo a ciò che veniva loro offerto ma anche



al nostro Kuaska, in splendida forma, che ha condotto la serata in maniera magistrale come sempre. Visti dagli occhi di un "non partecipante" ma di organizzatore, i nostri ospiti sembravano realmente rapiti da tutta quest'atmosfera e ogni tanto guardavano il cielo, le luci, ascoltavano le voci e la musica, facendosi realmente rapire da tutto il contorno e vivendo la serata non solo come una cena, ma come un sentimento unico, di rilassatezza, e convivialità.

Per terminare voglio ringraziare tutti gli organizzatori per il loro prezioso apporto, dopo un periodo di rielaborazione organizzativa la Compagnia della Birra è tornata a pieno regime e se questo è stato un antipasto... siamo già sazi a metà!

Diego Parodi

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



BEER EMOTION

L'attività dell'Associazione culturale Beer Emotion si è arricchita in questi ultimi mesi di importanti iniziative volte a legittimare l'entusiasmo, la passione e l'impegno nel divulgare la cultura birraria in Calabria. Tra le più importanti ricordiamo la nascita della delegazione di Corigliano Calabro (Cosenza) che si aggiunge alle tre già presenti sul territorio calabrese (Reggio Calabria, Vibo Valentia, Cosenza) con lo scopo di dare ulteriore segnale di unione e di cooperazione birraria tra gli appassionati. Guida della delegazione, che prenderà forma in via ufficiale nel Gennaio 2011, sarà Emanuele Fittipaldi, grandissimo appassionato e cultore. Da segnalare inoltre l'ingresso nel direttivo dell'Associazione di Francesco Cuzzupoli, preciso homebrewer che darà una grossa mano dal punto di vista informatico. Dal versante delle attività continuano le iniziative volte a diffondere cultura birraria (i report sono tutti visibili sul nostro sito) con una grande novità rappresentata da serate a tema italiano che vedranno la partecipazione dei mastri birrari dei birrifici prescelti. Inoltre l'Associazione si pone come obiettivo principale per il 2011 l'istituzione di un vero e proprio premio che coinvolga tutti i birrifici dell'area meridionale, per la cui organizzazione verrà naturalmente chiesta grande partecipazione del Mobi.



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



LA PINTA MEDICEA

La Pinta Medicea nasce come associazione culturale a Firenze nel 2007, per promuovere sia la cultura della birra artigianale sia le tecniche per farsela in casa. Il presidente della Pinta Medicea è Fabio Giovannoni, che si occupa dell'organizzazione di gran parte delle varie attività che ci vedono coinvolti. Inoltre, da pochi mesi, abbiamo aperto la prima succursale a Pistoia che viene gestita da un gruppo di soci molto attivi. Ad oggi la Pinta Medicea conta quasi trecento soci per lo più toscani, ma con diverse adesioni anche da tutta Italia: dalla Calabria alla Valle D'Aosta. Abbiamo un sito web (www.pintamedicea.com) molto attivo che aggiorniamo regolarmente, riportando sia i nostri eventi, sia quelli delle altre associazioni birrarie che si muovono parallelamente a noi a Firenze e dintorni, con cui ci interfacciamo con piacere. I soci interessati a contribuire alla redazione del sito con articoli, ricette o altro possono scriverci e pubblicheremo volentieri il loro materiale.

La nostra attività principale consiste nell'organizzazione di corsi di birrificazione casalinga a vari livelli. Il corso base è dedicato agli homebrewer alle prime armi che vogliono iniziare a fare la birra con il kit e conoscere le possibilità di migliorarne le ricette, come: l'aggiunta di spezie, miele o lieviti più performanti rispetto a quelli in dotazione col kit. Poi organizziamo un corso più avanzato, che dura una giornata intera, in cui insegniamo il metodo dell'all grain, eseguendo una cotta completa insieme agli allievi, spiegandone le varie fasi (si inizia con la macinatura dei grani, attraverso tutte le fasi, fino all'inoculo del lievito) e infine illustrando l'attrezzatura ba-



se necessaria a birrificare in casa con questo metodo. Infine organizziamo anche un corso professionale presso vari microbirrifici toscani, in cui è direttamente il mastro birraio a condurre la lezione, spiegando come si fa la birra, mentre esegue una cotta sul suo impianto di produzione. Siamo particolarmente orgogliosi del lato didattico della Pinta Medicea perché, oltre alla varietà formativa che riusciamo a offrire, riceviamo tanti riscontri positivi: già diversi soci, infatti, dopo aver seguito i nostri corsi, hanno aperto microbirrifici oppure sono in procinto di farlo. Inoltre organizziamo corsi di degustazione, ognuno articolato in quattro serate tematiche, dove si parla della storia della birra, delle diverse tecniche per produrla, dei vari stili e abbinamenti con il cibo. Sono lezioni propedeutiche, consigliate a chi vuole avere un primo approccio con il mondo della birra.

Cerchiamo di promuovere la cultura della birra artigianale durante i tanti momenti conviviali che ci vedono coinvolti. Organizziamo, infatti, cene sociali, aperitivi e degustazioni, sempre con menu studiati apposta per valorizzare gli abbinamenti con le birre che serviamo. Spesso facciamo delle cotte pubbliche a scopo dimostrativo, dove Fabio, mentre fa la birra, risponde alle domande di chi assiste.

Inoltre partecipiamo regolarmente a fiere e mercatini in tutto il territorio toscano, selezionando, di volta in volta le bottiglie e le spine artigianali italiane. Questo contatto continuo con il pubblico ci rende testimoni diretti di quanto, negli ultimi anni, si sia diffuso l'interesse per la birra artigianale di produzione italiana e anche di quanto velocemente si stiano affinando i gusti di chi la compra. È sempre un piacere quando le persone tornano da noi perché hanno gradito una certa etichetta oppure perché vogliono scoprirne di nuove o, semplicemente, per raccontarci le loro esperienze birrarie.

www.pintamedicea.com

www.facebook.com/birra



BIRRA DIVIN PIACERE

Birra Divin Piacere è un'associazione culturale senza scopo di lucro nata il 3 maggio 2010. I cinque fondatori sono legati da un'amicizia temprata dal tempo e dal calore, che solo i momenti vissuti insieme con un calice in mano possono donare. A Crespellano (BO), paese di origini rurali nelle terre di confine tra Bologna e Modena, abbiamo posto le radici di questa nostra nuova avventura, con l'idea di divulgare l'artigianalità birraria nelle nostre provincie, e di diventare il punto di raccordo locale tra i tanti appassionati che, mettendo amore e passione nelle loro pentole, si dedicano all'homebrewing.

I pionieri che hanno dato vita al progetto, e che al momento compongono il Consiglio Direttivo, sono: Nicola "Pres" Melis, Emanuele "Manu" Degliangeli, Lorenzo "Nes" Zanetti, Andrea "Gerro" Ghermandi e Luca "Malf" Malferrari.

Siamo giovani (chi più, chi meno...); ma già da cinque anni, all'interno della nostra fiera di paese, invitiamo diversi birrifici a presentare i loro prodotti, organizziamo incontri, degustazioni, e "cotte in piazza" per mostrare al pubblico come si produce la birra. Questo piccolo evento, e l'apprezzamento da parte della gente, ci hanno coinvolto a tal punto che, dopo l'edizione del 2009, abbiamo preso la decisione di riorganizzarci come associazione. Quella di settembre 2010 sarà la nostra sesta presenza all'interno della "Festa Fiera di Crespellano", la prima come Birra Divin Piacere, e per l'occasione proponiamo l'inedito concorso per homebrewers "Una Torre di Birra".

Finita l'euforia iniziale, sono cominciate le preoccupazioni, ci chiedevamo se saremo stati all'altezza del compito che avevamo scelto e se saremo riusciti a trasmettere alla gente l'entusiasmo che ci anima; ma, repentinamente, è arrivata la risposta positiva. Diverse sono state le iscrizioni, ormai 70, e ottime le proposte di collaborazione e di organizzazione di vari eventi. Primo su tutti citiamo "Spina Lamberto" che ha visto la presenza di sei birrifici e dei loro mastri a lavorare dietro le spine. La buona riuscita e la grande affluenza ci hanno dato la carica giusta per organizzare nuove iniziative.



Per rimanere informati sulle nostre iniziative, è possibile consultare la sezione Eventi del sito

www.birradivinpiacere.it

oppure contattarci via e-mail

info@birradivinpiacere.it

Siamo presenti con il nostro gruppo anche su facebook. Anche noi, come altre associazioni, abbiamo scelto di non cedere alla strada delle "fazioni", legandoci quindi sia a MoBI che ad UNIONBIRRAI.

FERMENTO SARDO

Nei prossimi mesi organizzeremo un corso di degustazione di secondo livello con Kuaska presso la Promocamera di Sassari; È anche prevista una degustazione in un'enoteca di Olbia. Stiamo valutando l'ipotesi di dare sempre più la preferenza a serate all'interno di pub e bar - con piccoli stuzzichini ad accompagnare la birra - a scapito delle cene complete nei ristoranti, per le quali però le porte non sono del tutto chiuse. Prevediamo



inoltre altri corsi degustativi e produttivi, stiamo infatti già lavorando per la prossima stagione invernale.

**Associazione Brassicola
FERMENTO SARDO
www.fermentosardo.it**



CERERE associazione per la cultura della birra e del cibo

Presidente: Mauro Ricci
Via Francesco Paolo di Blasi, 2 - 90100 Palermo
Tel 3484159159
E-Mail: associazionecerere@tiscali.it
www.associazionecerere.org



BIRRA IN CIRCOLO

Presidente: Pierluigi Police
C/O Pizzeria Birreria 'O Scugnizzo
Via de' Redi, 9/11
52100 Arezzo
tel.: 339-1324235

E-Mail info@birraincircolo.it
<http://www.birraincircolo.it>



NOI DELL'OLMAIA
PARLIAMO POCO...

*Venite a
Bere!!!*

TORINO
SALONE DEL GUSTO 2010
PAD. 3 REGIONE TOSCANA - stand R 217

VIA DELLE ROBINIE, 15 - S. ALBINO - MONTEPULCIANO (SIENA)
TEL. 3286659788 - 3997705852 - INFO@BIRRIFICIOOLMAIA.COM
WWW.BIRRIFICIOOLMAIA.COM

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



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

Quali sono gli scopi di MoBI?

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

Associandoti a MoBI potrai:

- ✓ *dare il tuo contributo alla crescita del movimento birrario in Italia*
- ✓ *partecipare alla vita associativa e al "dibattito" birrario, anche tramite il forum dell'associazione*
- ✓ *ottenere diversi vantaggi e agevolazioni: sconti da parte di fornitori di birre e di attrezzature e materiali per l'homebrewing, agevolazioni e sconti sia per tutte le iniziative organizzate dall'associazione che per alcune delle più importanti manifestazioni nazionali (come Pianeta Birra)*

L'associazione ordinaria a MoBI costa 20 euro e ha la durata di un anno dalla data di iscrizione; può essere effettuata online sul sito dell'associazione www.movimentobirra.it

Programma MoBI 2010/2011

Questi sono gli eventi già programmati per la fine del 2010 al momento di andare in stampa (ottobre 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.

2010

OTTOBRE	4 (4 serate)	Corso degustazione Rimini
	9	Corso homebrewing Nicorvo (PV)
	16	Corso homebrewing Firenze
	23	Corso homebrewing Castel San Giorgio (SA)
	23	Corso homebrewing Nembro (BG)
	23	Giornata nazionale HB
NOVEMBRE	(3 serate)	Corso homebrewing Genova
	(4 serate)	Corso degustazione Palermo
	9 (4 serate)	Corso degustazione Firenze
DICEMBRE	21	Concorso homebrewing Palermo
	4	Concorso homebrewing Nembro (BG)

2011

FEBBRAIO	19/22	Eventi birrari a Selezione Birra - Rimini
-----------------	--------------	---