



• Speciale:

Come se la passano i microbirrifici italiani?

• Viaggiando col boccale

• Degustiamo le birre trappiste

• Due chiacchiere col campione europeo di Homebrewing

• Il densimetro: un approfondimento tecnico

• e tanto altro...

APPROVED

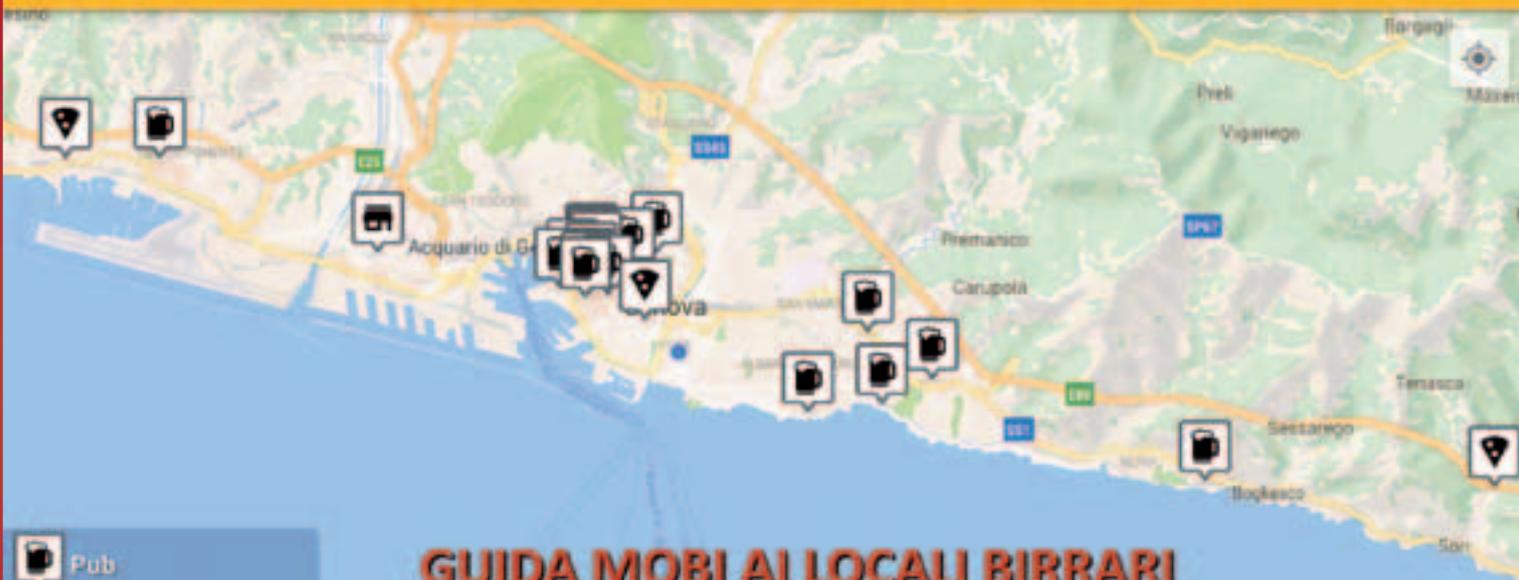
# COSTRUIAMO ATTREZZATURE PER FARE BUONA LA BIRRA!



COSTRUZIONI ATTREZZATURE PER BIRRIFICAZIONE

Via Carnello, 323 03036 ISOLA DEL LIRI /FR/Italy  
Tel. 0776.869068 - [info@polsinelli.it](mailto:info@polsinelli.it)

Attorno a me



## GUIDA MOBI AI LOCALI BIRRARI

800 luoghi in costante aggiornamento dove bere birra di qualità  
visitati e selezionati da MOBI per voi  
accesso completo esclusivamente riservato agli associati

APP Android: [GUIDA AI LOCALI BIRRARI](#)

WEB Mobile: [guidamobit.it](http://guidamobit.it)



## SOMMARIO

- 4** Cosa ci lascia il 2016:  
ricordi, considerazioni e... Bilanci
- 6** Il bilancio dei microbirrifici italiani
- 12** Un italiano a Oxford
- 16** Costa Rica, Pura Vida e Cerveza Artesanal
- 20** Appunti di viaggio nei luoghi della tradizione  
birraria fràncone
- 24** Andar per festival in Europa...
- 28** Mobi Tasting session
- 38** MOBI intervista Giuseppe Galati il campione  
italiano ed europeo 2016 di homebrewing
- 42** Densimetro e rifrattometro: *come tararli*
- 45** Cucinare con la birra artigianale
- 48** Tasso alcolico:  
quando i migliori birrai italiani collaborano

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



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

## MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

*A cura dell'associazione MoBI  
Movimento Birrario Italiano*

[www.movimentobirra.it](http://www.movimentobirra.it)

*Sede legale:*  
Via Bellini 11 - 20900 MONZA

*Capo Redazione:* Norberto Capriata  
Massimo Faraggi  
*Corpo Redazionale:* Angelo Ruggiero  
Daniela Riccardi  
Daniele Cogliati  
Davide Salsi  
Gabriele Rampinini  
Gianriccardo Corbo  
Lorenzo Dabove

Marco Valenti  
Matteo Malacaria  
Paolo Celoria  
Simonmattia Riva  
Vanessa Alberti e Federico Viero

*Un ringraziamento  
speciale a:*

Luca Ulivieri e Bara Kobama

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

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

Stampato a Genova nel dicembre 2016

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

[news@movimentobirra.it](mailto: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*

# **COSA CI LASCIA IL 2016: RICORDI, CONSIDERAZIONI E... BILANCI**

*a cura di Norberto Capriata*



**E** pure questo 2016 se n'è andato, volando, come gli anni precedenti.

Rinnegando la nostra proverbiale originalità proviamo a porci la solita domanda di rito: che anno è stato per la birra italiana?

Non volendoci addentrare in un'analisi approfondita che prevedrebbe ben altri spazi ed impegno, possiamo limitarci a sottolineare che, almeno a livello locale, l'unica vera novità di rilievo è stata l'acquisizione di Birra Del Borgo da parte del colosso industriale AB InBev. Un evento i cui riflessi concreti sull'ambiente sono ancora quasi totalmente inavvertibili malgrado l'iniziale sgomento di parecchi addetti al settore ed appassionati che hanno visto in esso i segni di una prossima, ormai improcrastinabile, Apocalisse.

Il discorso è assai più complesso, articolato e di difficile lettura per chiunque, professionisti o meno e immaginarne l'evoluzione è un esercizio mentale sicuramente affascinante ma abbastanza inutile dato che al momento risulterà quasi impossibile andare oltre la semplice speculazione aleatoria.

Assai più interessante sarebbe invece, scervri da preconcetti o impalcature mentali, provare ad ascoltare le ragioni dei soggetti interessati.

Ci torneremo.

Per MOBI è stato, al solito, un anno impegnativo. Il nostro ordinamento da Associazione senza fini di lucro fa sì che qualsiasi attività che venga presa in carico e portata avanti si debba basare totalmente sulla buona volontà di collaboratori non retribuiti e

motivati soltanto dalla passione e dalla voglia di dare un contributo.

Un limite, da molti punti di vista (la priorità ovviamente, quando gli impegni si accavallano, deve andare ad altre questioni), ma anche un grande punto di forza del nostro team perché ci consente di lavorare con persone ispirate solo dall'amore per questo mondo e quindi sempre completamente super partes. Non è cosa da poco.

Le nostre soddisfazioni comunque ce le siamo prese, una su tutte: l'European Homebrewer Competition tenutasi ad Ottobre a Roma in occasione di Eurhop.

Organizzando da tanti anni il Campionato Italiano dedicato all'hobby dell'Homebrewing abbiamo potuto notare un continuo aumento di interesse per l'argomento ed un miglioramento esponenziale nella qualità delle produzioni casalinghe dei nostri concorrenti. Ci è quindi venuta l'idea di provare a coinvolgere altre nazioni proponendo una competizione su scala europea che vedesse confrontarsi tra loro i vari "campioni locali". Data l'assoluta novità della proposta e l'oggettiva difficoltà di richiamare e mettere insieme tante differenti realtà, strutturate in modi anche molto diversi, ci aspettavamo un risultato incoraggiante ma con dei limiti, da migliorare nelle prossime eventuali edizioni.

Invece è stato un successone: 10 nazioni, 30 giudici internazionali, 150 birre iscritte (una sola non arrivata a destinazione: considerate le difficoltà insite praticamente un miracolo...) ma soprattutto un livello

qualitativo a dir poco eccellente.

Una manifestazione magnifica perfettamente riuscita grazie all'impegno e alla carica di tutti i partecipanti ma per la quale bisogna soprattutto fare i complimenti al Presidente Gianriccardo Corbo che si è addossato gran parte degli oneri organizzativi in maniera a dir poco impeccabile.

Ma, in quanto ai risultati, com'è andata?

Direi molto bene. Il podio, definito dalla somma pesata dei vari scores assegnati alle birre migliori di ogni categoria, ha visto 3 Nazioni spartirsi il primo posto grazie ad un'assoluta uniformità di punteggio (una coincidenza che ha dell'incredibile), distanziando nettamente tutti gli altri.

I 3 capoclassifica sono stati: Austria, Norvegia e... Italia!

Non solo, il concorso premiava anche una "Best in Class", cioè la birra migliore in assoluto della competizione e questo importante riconoscimento è andato al nostro Giuseppe Galati, Campione Italiano in carica e vero trionfatore della giornata con un oro, un argento e, appunto, questo ulteriore premio.

Potevamo quindi esimerci dal dedicare una bella intervista al pluricampione su questo numero della rivista?

Certo che no!

Restiamo al nostro magazine: dopo lo speciazione dell'ultimo numero (dedicato all'uso del legno nella maturazione della birra, argomento comunque ben lungi dal potersi definire concluso e che riaffronteremo prossimamente) apriamo il nuovo anno con un numero meno focalizzato su un argomento specifico ma comunque incentrato soprattutto su un tema: quello dei viaggi birrari.

Una consuetudine che sta prendendo piede tra gli appassionati del nostro paese che, sempre più frequentemente, pianificano le loro mete turistico-culturali considerando anche interessanti tappe birrarie (spesso finendo per privilegiare la parte birraria della vacanza a discapito di quella turistico-culturale).

E così abbiamo viaggiato per Festival Europei, ci siamo recati ad Oxford col nostro nuovo inviato Matteo, che da qua in avanti ci condurrà tra i locali più interessanti del regno unito (prendere nota), ci siamo persi in Franconia, meta sempre più gettonata grazie anche all'incessante lavoro ai fianchi del bravo Manuele Colonna e che sa spesso regalare emozioni inaspettate, e infine siamo arrivati addirittura in Costa Rica alla scoperta un'inattesa e florida scena birraria.

E il Belgio? Le radici non si dimenticano, abbiamo quindi deciso di dedicare lo spazio delle degustazioni all'assaggio di quasi tutte le birre trappiste attualmente presenti sul mercato (ci siamo permessi di operare una selezione sui soli Birrifici La Trappe e Spencer che ne fanno un po' troppe e nemmeno tutte così indispensabili).

Un ulteriore pezzo forte del numero è senz'altro l'inchiesta di Gianriccardo Corbo sullo stato di salute "economico" dei nostri italici Birrifici che in quanto a numerosità hanno ormai toccato la tripla cifra ma, a quanto pare, almeno nella media, non sembrerebbero passarsela poi tanto bene.

Speriamo che il nuovo anno porti delle buone notizie anche su questo fronte.

Auguri e buone bevute a tutti.



# STATO DELLA BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA ATTRAVERSO L'ANALISI DI BILANCIO DI UN CAMPIONE DI IMPRESE PRODUTTRICI

a cura di Gianriccardo Corbo

## PREMESSA

Un po' per curiosità, un po' per promuovere il dibattito sul tema di sostenibilità del settore birrario italiano, un po' per aprire gli occhi a chi produce birra o a chi intende aprire un birrificio nei prossimi tempi, abbiamo deciso di chiedere ad un nostro consulente esperto nel settore di effettuare un'analisi dei conti economici di alcune decine di birrifici/brewpub.

**L**a presente analisi non ha lo scopo di essere esaustiva e al 100% rappresentativa della salute delle imprese italiane che producono birra ma ha il solo scopo **di fornire un quadro generale** del settore sulla base di numeri reali. Ogni altra considerazione non qui esposta è lasciata al lettore. Non vogliamo inondare il settore con pessimismo e disfattismo, ma ci sembrava opportuno, a 20 anni dall'inizio del movimento artigianale fare un'analisi discretamente robusta sulla salute dei birrifici italiani.

Dal 2007 al 2015 il numero di birrifici/brewpub/beerfirm è passato da circa 200 a circa 1080 (fonte microbirrifici.org). Nell'istante in cui viene scritto questo articolo il numero di operatori ha raggiunto quota 1.212. Nello stesso lasso di tempo (2007-2015) il consumo di birra non è affatto salito rimanendo stabile sui circa 30 litri di consumo pro capite (fonte: annual report di Assobirra). Ad oggi non ci sono elementi per pensare ad un aumento sostanziale dei consumi da parte degli italiani.

**Si è assistito quindi ad un netto e deciso aumento dell'offerta a cui non ha però fatto seguito un adeguato aumento della domanda**, ovvero consumi. In sostanza la torta è rimasta la stessa negli ultimi 10 anni ma sono aumentati esponenzialmente le persone che vogliono mangiarsela. Siamo sicuri ce



ne sia abbastanza per tutti?

Sono anni che si sentono espressioni quali "il movimento imploderà", "tra qualche anno spariranno in tanti", "ne rimarrà soltanto uno". Frasi sentite da chi bazzica il settore da un po' ma che sono spesso state dette basandosi su percezioni piuttosto che su dati reali. Vediamo quindi se a pensar male ci si indovina!

Tra consumi stazionari e crescita esponenziale dei micro birrifici, quanto conviene seguire la propria passione, magari nata sul fornello del garage e buttarsi nell'impresa? E per chi questa scelta l'ha fatta anni fa, è stata ed è una scelta vincente sotto il profilo economico?

Al di là di passione e sogni da perseguire è quel numeretto in fondo alla lista dei costi e dei ricavi, delle entrate e delle uscite, che determina l'andamento aziendale, se e come saranno possibili nuovi investimenti, quanto verrà ripagato il lavoro dei soci e non ultimo, le tasse da pagare.

Un'indagine che prenda in considerazione i dati di tutti i birrifici artigianali del Paese sarebbe ardua visto che non esiste un database nazionale con dati certificati, uniformi e confrontabili.



Per effettuare la nostra analisi abbiamo quindi dovuto far riferimento ad un campione che speriamo possa essere rappresentativo dell'intera popolazione dei birrifici italiani.

Il campione testato è pari a 50 aziende tra birrifici e brewpub suddivisi così come da schema sottostante:

Categoria	range produttivo	numerosità campionaria
Birrifici grandi	produzione annua superiore a 6000 hl	9
Birrifici medi	produzione annua tra 1200 e 6000 hl	12
Birrifici piccoli	produzione annua inferiore a 1200 hl	23
Brewpub	senza limiti	6

### Considerazioni sul campione selezionato

Il campione dei birrifici grandi si assume essere abbastanza rappresentativo dato che contiene quasi tutti i birrifici artigianali che producono più di 6000 hl annui. Mentre non è stato difficile reperire i bilanci di birrifici categorizzati come medi e grandi, è stato invece molto complicato e dispendioso ottenere i bilanci dei piccoli birrifici dato che la gran parte dei birrifici che producono meno di 1000 hl/anno è spesso una società di persone che non hanno l'obbligo di depositare il proprio bilancio. Riteniamo quindi che la fascia dei piccoli birrifici dovesse essere maggiormente rappresentata in questa analisi dato che gran parte dei birrifici italiani appartiene a tale categoria. La media produttiva dei micro italiani si attesta infatti all'incirca sui 600hl annui.

Il campione dei Brewpub è invece molto piccolo ed anche il più eterogeneo. Per ottenere dati rappresentativi da questa categoria sarebbe necessario aumentare molto la numerosità campionaria. Così come per i birrifici piccoli, anche per i brewpub è stato abbastanza difficile potere reperire bilanci pubblici (sono spesso società di persone). Per onestà nei confronti dei dati esposti, ci sentiamo di evidenziare che le statistiche qui effettuate a carico dei brewpub rappresentano delle tendenze, degli andamenti ed è probabile che non siano rappresentative dell'intera categoria.

Le beefirm non sono state considerate poiché dopo estenuanti ricerche siamo riusciti a recuperare



solo il bilancio di 2 di esse e abbiamo preferito non presentare i dati.

### Fonte dei dati

**Bilanci:** Sono stati scaricati dal Registro delle Imprese tenuto presso le Camere di Commercio al quale le società di capitali, consorzi e cooperative devono obbligatoriamente trasmettere i propri dati contabili annuali. I bilanci fanno riferimento per la quasi totalità al 2015 e sono relativi ad aziende del settore attive da almeno 3 anni

**Volumi produttivi annui (ettolitri):** preso dalla guida alle birre d'Italia 2017 le cui capacità produttive ivi riportate sono autodichiarate dagli stessi birrai in sede di intervista e fanno riferimento all'anno 2015

**Numero dipendenti:** INPS

### VALORI PRODUTTIVI

Questi i dati complessivi del campione testato per ciò che concerne i volumi produttivi annui in termini di ettolitri:

Classificazione	Media di Produzione annua (hl)	Min di Prod/anno	Max di Prod/anno
Grande	11.167	6.000	25.000
Medio	2.542	1.500	3.700
Piccolo	731	400	1.000
brewpub	792	600	1.200

### VALORE DELLA PRODUZIONE

Nelle tabelle sottostanti troviamo i dati relativi al valore della produzione. Il valore della produzione rappresenta i ricavi annuali derivanti dalla vendita dei prodotti, comprese le rimanenze di magazzino ed esclusa l'iva, che per il produttore non è un ricavo (e neanche un costo).

Classificazione	Valore medio della produzione (€)	Min di Val. Prod (€)	Max di Val. Prod (€)
Grande	2.706.651	1.007.234	6.790.127
Medio	922.143	352.977	2.090.481
Piccolo	259.204	136.222	432.919
brewpub	466.445	193.337	965.084

Classificazione	Valore della produzione (€)	Ricavo medio per hl (€)	Min di Ricavi medi per hl (€)	Max di Ricavi medi per hl (€)
Grande	2.706.651	249	144	375
Medio	922.143	346	204	633
Piccolo	259.204	352	227	541
brewpub	466.445	569	258	954

Come si evince dalle tabelle 2 e 3, le aziende più grandi vendono mediamente il loro prodotto ad un valore più basso, circa 249 euro per hl. E' un prezzo al quale evidentemente si riesce a rimanere sul mercato perché si sfruttano meglio le economie di scala,

cioè quel vantaggio che deriva dal **poter spalmare i costi fissi e variabili su un maggior volume di birra prodotta**.

I birrifici medi come prevedibile, potendo sfruttare in misura minore l'economia di scala, per risultare concorrenziale deve necessariamente vendere la propria birra ad un prezzo superiore (346€/ hl). Il birrificio piccolo riesce a ricavare da un ettolitro praticamente la stessa cifra (352€ /hl) dei birrifici medi. Una spiegazione potrebbe essere che chi è piccolo, per rimanere sul mercato, è costretto a praticare prezzi concorrenziali almeno ai birrifici di media grandezza. Questo potrebbe rappresentare un grosso errore se l'imprenditore del birrificio piccolo non trova il modo di tenere i costi bassi poiché c'è il concreto rischio che finisca per vendere sotto costo il proprio prodotto con l'intento di "sopravvivere" e rimanere concorrenziale. Vedremo dopo se è così quando analizzeremo i costi.

La classifica della migliore resa per ettolitro spetta ai brewpub che, abbattendo i passaggi degli intermediari riescono a vendere la birra sicuramente ad un prezzo medio più alto. Va però considerato che i ricavi di un brewpub sono fortemente "sporcati" dalla componente ristorazione e non derivano solo dalla vendita di birra. Quindi attenzione a non fare l'errore di comparare, se non per diletto, il dato dei brewpub con quello dei birrifici.

## FINANZIAMENTI

Bene. Abbiamo le idee, sappiamo come fare la birra, forse a chi venderla... ma dove prendo i soldi?

Come per la birra, ci vuole equilibrio e un buon mix di fattori, **un'impresa sana dovrebbe bilanciare il ricorso alle banche con il capitale proprio** a seconda della tipologia di investimenti che andrà a fare **evitando di indebitarsi eccessivamente**.

**Il patrimonio netto** è costituito dal capitale proprio (quota inizialmente investita dai soci) più gli utili prodotti (o le perdite) registrati nei vari anni. I capitali propri sono quote difficilmente smobilizzabili e possono essere rappresentati sia da denaro che da beni. Chi effettua questo tipo di investimento deve sempre considerare due fattori:

- Si tratta di un investimento a lungo termine;
- È soggetto al rischio di impresa: il capitale rappresenta la capacità dell'azienda di far fronte alle obbligazioni (cioè al pagamento dei debiti) e può subire riduzioni a seguito delle perdite riportate dalla gestione.

**I debiti verso soci** sono somme che il socio conferisce in azienda ma non a titolo di capitale (quindi soggetti a rischio di impresa) ma come un vero e proprio prestito, anche se infruttifero, quindi teoricamente rimborsabile.

La tabella 4 ci mostra le fonti di finanziamento delle 3 categorie di birrifici (valori medi). Ovviamente tutte le voci decrescono al decrescere della dimensione d'azienda.

Tab. 4

Valori medi			
Etichette di riga	Debiti verso soci (€)	Debiti verso banche (€)	Patrimonio Netto (€)
Grande	219.214	910.010	661.401
Medio	128.710	225.744	159.744
Piccolo	177.927	127.643	39.208
Brewpub	314.619	141.394	31.145

Dalla tabella 5 si nota che il ricorso alle banche (debiti bancari) è direttamente proporzionale alla grandezza del birrificio. Si va da un'incidenza del 56% sul totale delle fonti di finanziamento (mezzi propri+debiti bancari+debiti v/soci) per i birrifici grandi, passando per il 42% per quelli medi, per arrivare al 32% per quelli piccoli. La maggior incidenza dei debiti bancari sui birrifici grandi si può giustificare col fatto che una azienda più grande richiede investimenti importanti e in generale una struttura più complessa necessita di un maggior ricorso al credito bancario. Inoltre, come spesso capita alle imprese italiane di piccole dimensioni, l'accesso al credito bancario è sicuramente meno facilitato per chi è piccolo.

Tab. 5

Valori medi			
Etichette di riga	Debiti Banche/Tot fonti finanziamento (%)	SOCI/Tot fonti finanz (%)	PN/Tot fonti finanziamento (%)
Grande	56,08	4,42	37,62
Medio	47,71	12,45	32,87
Piccolo	32,39	29,28	22,26
Brewpub	45,97	16,83	6,11

\* patrimonio netto (PN): capitale apportato + riserve di utili non distribuiti

Da notare che il prestito soci (o in alcuni casi sporadici da terzi) è invece inversamente proporzionale alla grandezza del birrificio. I birrifici piccoli, a fronte di un minor ricorso agli istituti di credito, fanno affidamento in larga parte al prestito soci. Questa forma di sostentamento all'azienda potrebbe trovare giustificazione dal fatto che le piccole realtà, come detto, hanno un accesso al credito bancario più limitato e devono trovare vie alternative per garantire lo svolgimento delle attività aziendali, oltre al fatto che hanno un patrimonio netto basso (soci che partecipano con capitale) attorno al 22%.

Per le imprese brassicole, l'attivo di bilancio è costituito generalmente e in larga parte dall'impianto di produzione e in alcuni casi dalla proprietà dello stabilimento. Questo in gergo si chiama attivo immobilizzato, ovvero beni di uso durevole destinati ad essere utilizzati dall'azienda per più anni. Il totale attivo è costituito dall'attivo immobilizzato + l'attivo circolante (come le rimanenze di magazzino, i crediti verso i clienti e le liquidità).

Tab. 6

Etichette di riga	Valori medi	
	Attivo immobilizzato (€)	totale attivo (€)
Grande	1.344.721,33	2.742.040,00
Medio	285.720,13	756.435,25
Piccolo	285.308,38	448.216,88
brewpub	440.162,85	596.519,81

Dalla tabella 6 si nota una grande differenza tra i grandi birrifici e i medi/piccoli. Ciò è fondamentalmente dovuto al fatto che i primi, oltre ad avere impianti più grandi e costosi, spesso hanno anche uno stabilimento produttivo di proprietà a differenza dei secondi che generalmente prendono in locazione l'immobile produttivo.

**REDDITIVITÀ**

Ma quanto, parlando prosaicamente, conviene fare birra? Quando si parla di convenienza economica nell'attività d'impresa i fattori da prendere in considerazione sono diversi. **Essere in utile è sicuramente positivo ma non esaurisce il concetto di "redditività d'impresa"**.

Il reddito che ne deriva deve remunerare:

- il capitale investito in maniera adeguata, cioè ad un tasso di rendimento che non sia troppo basso, perché si tratta di somme soggette a rischio di impresa. Tradotto: se faccio un investimento a rischio devo anche pormi l'obiettivo che il ritorno dell'investimento sia sostanzioso altrimenti perché rischiare tanto per ricavare poco?!
- L'eventuale lavoro svolto dal socio nell'attività di gestione.

Per valutare quanto detto al primo punto si può far ricorso ad un indice denominato ROE (return on equity) che mette in relazione l'utile con il capitale investito e che indica la percentuale di guadagno da parte dei soci per il capitale apportato (dettagli riportati in tabella n.8).

Questo indice è utile sia confrontato nei vari anni di attività della stessa impresa sia da raffrontare con le altre imprese del settore per capire come ci si posiziona all'interno del proprio comparto.

Per ciò che concerne il secondo punto, la valutazione non è così immediata. Dipende dagli accordi tra soci e tra soci e azienda, dalla quantità e continuità del lavoro prestato e dalla tipologia contrattuale della prestazione.

Come si vede dalla tabella 7, gli utili aumentano all'aumentare del volume di produzione così come ci si aspetterebbe. L'utile dei birrifici medi/piccoli risulta molto risicato anche se il campione selezionato presenta forte eterogeneità per cui non è escluso che questi possano differire (anche se non di molto) se analizzassimo un campione più ampio. In sostanza, si guadagna poco! Nel campione dei birrifici piccoli

sono in tantissimi ad essere in perdita, molti ricavano e qualche migliaio d'euro e solo pochi hanno un utile che possa far pensare ad un sano sostentamento. Una media di 8.462€ è comunque molto bassa, sinonimo di una categoria in difficoltà. Ricordiamo che stiamo parlando di aziende che hanno come minimo 3 anni di vita e che dovrebbero avere a distanza di anni una posizione più solida.

Da notare inoltre l'alta incidenza delle imposte rispetto all'utile finale. Ma in Italia... si sa.

Tab. 7

Etichette di riga	Valori medi		Imposte (€)	Utile (perdita) annua (€)	Reddito operativo (€)
	Valore produzione (€)	Costi produzione (€)			
Grande	2.706.651	2.555.801	33.540	66.267	150.850
Medio	922.343	682.412	13.362	12.418	29.711
Piccolo	259.304	241.537	1.548	8.362	15.667
brewpub	662.445	458.606	1.990	-11.326	7.348

La tabella 8 riporta uno degli indicatori principali della redditività di una impresa, il ROE (ovvero la percentuale di utili rispetto al capitale apportato in azienda). In sostanza, ogni 100€ investiti se ne ricavano 17 (birrifici grandi), 13 (medi), 24 (piccoli).

Etichette di riga	Valori medi		Media di ROE (%)
	Patrimonio netto (€)	Utile (perdita) annua (€)	
Grande	661.402	66.267	17,35
Medio	159.744	12.418	13,20
Piccolo	39.208	8.462	24,37
brewpub	31.145	-11.326*	-11,63

I numeri che vedete non devono far gridare al miracolo: il fatto che nonostante margini più o meno risicati, ci siano indici ROE a 2 cifre sta a significare che il capitale investito è basso. Questo fenomeno è particolarmente evidente nei piccoli birrifici che hanno una patrimonializzazione media (capitali dei soci) del 22%.

Altro indicatore utile che esprime la redditività di una azienda è il MOL (margine operativo lordo) che rappresenta quello che rimane dei ricavi dopo aver sostenuto tutti i costi strettamente inerenti la produzione di birra (cioè materie prime, personale, utenze, affitti). Come si vede dalla tabella 9, su 100€ di ricavi i grandi birrifici ne guadagnano 24€, i medi 18€, i piccoli 23€. In realtà le piccole hanno un'incidenza minore delle spese del personale, come si vede nella tabella sotto riportata, che su valori così piccoli, fanno la differenza in termini percentuali.

Etichette di riga	Valori medi		Media di MOL/Val Prod
	Media di MOL	Media di Valore della produzione	
Grande	262.081	2.706.611	24,00
Medio	173.048	922.343	18,11
Piccolo	57.004	259.304	23,37
brewpub	66.729	666.445	13,92

**COSTI**

La tabella 10 mostra come il costo delle materie prime rispetto ai costi totali incida allo stesso modo

per tutti i comparti (32-37%) mentre l'incidenza dei costi del personale è inferiore nelle piccole realtà che fanno meno ricorso al personale dipendente e più al lavoro dei soci.

Tab. 10

Etichetta di rigo	Valori medi Totale Costi della produzione (K)	Costi materie prime (K)	Costi per personale (K)	Costi materie prime/costi produzione	costi personale/costi produzione
Grande	2.555.800	879.372	361.062,67	35,15	15,49
Medio	882.411	290.626	129.204,00	33,32	15,89
Piccolo	243.536	88.817	31.948,37	37,09	11,48
Brewpub	458.496	166.065	117.458,83	36,47	25,63

## Costi del personale

Come potete notare dalla tabella sottostante, il costo medio del personale è abbastanza basso: considerate che il dato che vedete comprende non solo il salario percepito dal dipendente ma anche tutti gli oneri accessori, come l'Irpef versato dal datore di lavoro, i contributi INPS, le addizionali etc.

Tab. 11

Birrificio/brewpub	Costi personale (media) (K)	numero medio di dipendenti	costo medio dipendente (K)
Grande	381.062,67	14,00	27.218,76
Medio	129.594,00	5,00	25.918,80
Piccolo	22.886,67	1,20	18.905,56
Brewpub	117.458,83	6,10	19.255,55

Non avendo dati analitici a disposizione, non sappiamo se questo dipenda dall'utilizzo di manodopera a tempo parziale o da inquadramenti contrattuali molto bassi o da entrambi i fattori.

Con questi numeri, viene da pensare che nei costi del personale non siano compresi quelli dei soci lavoratori e che pertanto l'utile netto di esercizio non rappresenti solo la remunerazione del capitale ma anche quella del socio lavoratore. Il che non depone a favore dell'andamento generale del settore.

## IL PESO DELL'ACCISA

Prendendo sempre in esame il campione di birrifici selezionati vediamo come l'accisa pagata nel 2015 rappresenta una quota considerevole se la si rapporta ai ricavi non certo soddisfacenti dei birrifici. Ne hanno la peggio ovviamente i birrifici piccoli che gioverebbero in maniera sostanziale, forse vitale, di una netta diminuzione di tale tassa.

Tab. 12

Gruppo	10 mesi annui prodotti	accisa pagata* (stima approssimativa) (K)	ripartito accisa come da proprietà di Unionibini (K)
Birrifici grandi	11.167	407.372	203.686 (50%)
Birrifici medi	2.542	92.732	46.366 (50%)
Birrifici piccoli	791	26.467	13.233 (50%)
Brewpub	792	28.891	14.445 (50%)

Noi auspichiamo un netto taglio dell'accisa ovviamente. Aiuterebbe il comparto fatto di piccolissime imprese ad avere un po' di margine in più, che potrebbe essere impiegato per assumere personale, per fare investimenti o, più in generale, per continuare ad esistere sul mercato. Impensabile al momento

sperare che il taglio dell'accisa possa scaturire in una diminuzione dei prezzi della birra alla mescita.

## CONCLUSIONI

Il quadro descritto appare quindi abbastanza desolante. Il comparto della birra artigianale italiana è grande solo dal punto di vista del numero dei soggetti in gioco e non per il volume di produzione degli stessi. Come dicevo all'inizio di questo articolo la torta è la stessa da anni e a dividersela sono sempre più soggetti. Ogni nuovo birrificio che nasce toglie ossigeno agli altri senza creare un grosso valore aggiunto o prendersi nuove quote di mercato. Gli utili delle aziende prese in considerazione in questa analisi sono mediamente così bassi da non giustificare la sopravvivenza. L'esposizione verso banche o verso soci è in media molto alta e chi investe capitali pensando di investire in un "buon business" spesso non rientra del suo investimento come auspicabile.

**I birrifici piccoli che non possono contare su una economia di scala favorevole fanno fatica ad affermarsi su un mercato che avvantaggia chi è più grande.** Tantissimi nel tentativo di rimanere concorrenziali abbassano i loro prezzi di vendita col risultato che alla fine non si ha margine per sopravvivere. Il costo del lavoro, degli affitti, le tasse, la burocrazia asfissiante sono i fattori additati. Dai bilanci appare chiaro che molti soci-lavoratori non riescono a ricavarsi uno stipendio degno di questo nome; chi ha investito come socio non vede ritorno negli utili e chi, più in generale, lavora nel comparto, ha in media uno stipendio molto basso. Il quadro cambia un po' in positivo quando si va sui birrifici di grandi dimensioni ma certo non si grida al miracolo (sempre in media).

**Ci chiediamo quindi come facciano molti birrifici "a campare"! La sensazione è che molti soggetti vadano avanti con la speranza che la situazione possa migliorare** ma nel frattempo i debiti aumentano o, quando va bene, si chiude un bilancio in pareggio senza distribuire uno straccio di utile. Purtroppo la speranza non è una strategia.

Ma qual è l'origine del problema? I fattori sono molteplici ma almeno due sono i principali: 1) troppe persone hanno pensato (o forse sperato) che quello della birra fosse un business facile e remunerativo senza accorgersi che il mercato è ormai saturo; 2) Molti di coloro che si sono buttati in un'avventura di impresa l'hanno fatto **senza avere adeguata esperienza e/o capacità organizzative**. In sostanza sono in molti che non hanno saputo farsi i conti. Quindi poca strategia, poca programmazione mista a inesperienza. Mix letale di ingredienti per qualsiasi impresa. Questo è il profilo medio dell'imprenditore birraio italiano ma non è tutto così nero. Non mancano gli esempi di buona gestione ma è pur vero che, almeno

prendendo in considerazione il solo campione analizzato, i bravi imprenditori si ritrovano solo tra i grandi birrifici e solo in minima parte tra i birrifici di medie dimensioni. Tra i piccoli invece si fa molta difficoltà ad individuare imprenditori in grado di far quadrare i conti o che mostrino adeguata preparazione.

Si può essere ottimisti per il futuro? Non vogliamo giocare a fare gli indovini per cui non ci addentriamo in previsioni azzardate. Certo è che la situazione così come è adesso non è sostenibile. Dal nostro punto di vista per poter sperare in una miglior salute del comparto dovremmo assistere ad almeno una o più delle seguenti condizioni:

- **Il consumo di birra pro-capite dovrebbe salire** in modo tale da dare un po' di sfogo all'offerta. Ma come detto i consumi sono al palo da anni. Improbabile, soprattutto se i costi della birra al consumo rimangono gli stessi. E' un cane che si morde la coda.
- Puntare in misura maggiore sul **mercato locale** per evitare di ricorrere a distributori e aumentare i margini di guadagno. Se possibile (e senza dissanguarsi) avere un pub di proprietà in cui effettuare vendita diretta della birra aiuterebbe ad incrementare i margini di guadagno.
- In antitesi o in associazione a quanto detto al punto 2, i birrifici potrebbero inoltre **puntare a nuovi mercati** più ricettivi di quello italiano. Ad oggi sono pochi i birrifici che oltrepassano i confini nazionali con i propri prodotti. Farlo non è semplice dato che anche all'estero la concorrenza è spietata e i microbirrifici nascono come funghi un po' ovunque. I mercati di largo consumo (Germania e Repubblica Ceca giusto per fare degli esempi) sono particolarmente arroccati sul consumo di prodotti nazionali e non sono ancora molto aperti a birre straniere (anche perché la birra nazionale è veramente a buon mercato). Noi dovremmo essere in grado di **far valere il nostro made in Italy** ma anche il made in Italy va saputo presentare dato che non si vende da solo. L'Italia della birra che si vende all'estero è quella che è capace di raccontare (vendere) una storia, che è in grado di rappresentare l'unicità di un territorio, che si differenzia per l'inventiva straordinaria di molti artigiani italiani. Certo non possiamo andare a vendere pils ai Cechi.
- Bisogna individuare **nuovi canali distributivi**: i supermercati per esempio. Oggi è un mercato in parte osteggiato e mal visto. Quando una artigianale arriva sugli scaffali di un supermercato i fan insorgono su Facebook come un napoletano che ha visto Higuain

andare alla Juve. Nulla di male dal nostro punto di vista; da consumatore vorrei vedere (SE ben tenute) birre artigianali in supermercato. Aiuterebbe il consumatore medio ad entrare più in contatto con il prodotto e aiuterebbe i birrifici a incrementare la produzione. Certo non è semplice, i supermercati vogliono forniture sostanziose a prezzi bassi e non tutti sono in grado di "starci dietro".

- Puntare su **strategie di marketing strutturate** e meno improvvisate
- I birrifici dovrebbero essere in grado di **fare comparto** avendo bene in mente cosa fare e come farlo. Bisognerebbe per esempio trovare il modo di entrare nelle istituzioni facendo valere le dimensioni di un comparto che per ora non ha il peso per smuovere "coscienze" tra le istituzioni
- In extremis, ahimè, **una netta diminuzione del numero di birrifici** darebbe ossigeno vitale (quote di mercato) ai superstiti che si rinforzerebbero e consoliderebbero la loro posizione. In questo modo si potrebbero creare le condizioni per osservare anche una diminuzione dei costi della birra al consumo... forse. Noi ci speriamo!

Se leggi questo articolo e stai pensando di aprire un birrificio, ci dispiacerà se pur avendo le capacità imprenditoriali desisterai dal farlo. Per contro, se già avevi qualche dubbio, se non sai da dove si comincia per portare avanti una azienda in salute e desisterai dall'aprire un birrificio, allora questo articolo ha colto nel segno. Da parte nostra c'è l'invito a farti bene i conti, a non farti accecare dalla cosiddetta passione, a programmare bene i tuoi passi, ad avvalerti di consulenti, a capire il mercato in cui ti vuoi inserire. La potenza è nulla senza controllo (cit). In bocca al lupo!



# UN ITALIANO A OXFORD

a cura di Matteo Macalaria



## Capitolo 1: Chequers: la scacchiera, il cacciatore e i monaci defunti

**C**hequers è l'inizio di una difficile missione eloquentemente chiamata "**pub crawl**". Era doveroso approfittare della mia permanenza in quel di Oxford per visitare quanti più pub possibili. Ma per affrontare una missione così titanica occorre un minimo di organizzazione. Oxford non è certo una città immensa ma siamo pur sempre nel **Regno Unito**, Paese votato alla **cultura del pub**. Qui i locali birrari spuntano come funghi. Alcuni di questi sono delle vere perle. Altri, invece, sono solo fumo negli occhi, apparente beltà priva di sostanza.

Per evitare clamorose cantonate mi sono fatto guidare.

A illuminare il mio cammino sarà la cartolina che ho ricevuto in dono da Mattias, birraio della **Shotover**

**Brewing Co.** Una sorta di mappa con le coordinate dei principali pub di Oxford. Questa preziosa guida, unitamente al mio istinto e a una buona dose di fortuna, mi aiuteranno a portare a casa il risultato. Orsù, che la missione inizi!

The Chequers è figlio della Nicholson's.

**Nicholson's** è l'avventura imprenditoriale iniziata nel 1873 e oggi divenuta una delle maggiori catene di pub di tutto il Regno Unito. Il The Chequers è uno di questi. La location è perfetta, in pieno centro (High Street) ma nascosta in un vicololetto, lontano dal caos cittadino. L'insegna ha un tocco Medioevale: scacchiere, scudi ed elmi. All'interno gran parte dell'arredamento è originale e risale al lontano 1500. È il bancone in legno lucido a dare il benvenuto. Sulla sua superficie si distendono ben 24 linee di birra: 7 keg (ripetuti due volte) di impronta industriale - tra cui il meglio del peggio della birra italiana - e 10 **hand pump**. Non mancano le birre in bottiglia, 6 di origine anglosassone e 4 europea. Arricchisce l'offerta il

menù tipicamente inglese a base di Pie e Burger. Ma la vera chicca è il caminetto con annessa biblioteca birraria, calda distrazione per gli amanti del genere. Una vera chicca.

Un passato tra realtà, leggenda e... tetri sospiri.

Otto secoli or sono il The Chequers era la casa e l'ufficio di un agente finanziario. È a lui che il locale deve il nome: durante l'Impero Romano la scacchiera ('chessboard') era il simbolo che indicava lo scambiatore di valuta. Ma dopo la verità c'è la leggenda. Si narra che nelle sue fondamenta si nascondesse un passaggio sotterraneo. Un bel giorno arrivò Enrico VIII il quale, adirato contro il papa, **riversò la sua rabbia sui monasteri inglesi**. E lì accadde il misfatto: i soldati inglesi misero in prigione i monaci nel passaggio e li lasciarono lì a morire di stenti. Si narra che i loro sussurri possano essere uditi nel silenzio della notte. Il suo pauroso trascorso non ha però spaventato i locandieri che successivamente ne acquisirono la proprietà. Uno di questi trasformò il locale nella mostra della sua collezione di animali impagliati (squali, foche e persino cammelli).

Che fortuna: c'è un festival della birra!

Non potevo cascare meglio. In una situazione del genere il **beer flight** (set di bicchieri da assaggio di differenti birre) è manna dal cielo, una vera salvezza per il portafogli (e il fegato). E' andata di lusso: 3 birre al prezzo di una. Sulla scelta mi sono fidato dei consigli del publican. Ecco com'è andata!

Lazarus, Truman's Brewery, Pale Ale, 4,2% abv.

Si tratta di una produzione stagionale (Maggio-Agosto) brassata con luppoli americani Cascade e Chinook. Colore aranciato con sfumature dorate. Il percorso olfattivo inizia con un ex equo tra luppoli e malti ma poco prima della scadenza del tempo regolamentare saranno i primi a portarsi in vantaggio (buccia d'arancia e arancia caramellata). E' un bouquet olfattivo grazioso, poco ricco ma fresco,

pulito e discretamente intenso, leggermente **zesty**. In bocca la prima sorsata è un elisir, gradevole di corpo (medio), di intensità (elevata) e persino di sensazione tattile (avvolgente). Anche qui è evidente l'impronta luppolina, della quale si apprezza la sfumatura **zesty** (pompelmo, lime, cedro). I luppoli saranno nuovamente protagonisti del lungo finale amaro e ripulente, dissetante e riassetante, sadico regalo della sfumatura pepata. Non solo frutta ma anche malti. Retrolfatto di arancia, retrogusto croccante di crosta di pane e biscotto. Birra dalla grande beva e dall'intensità disarmante, soprattutto considerato il suo modesto tenore etilico. Imbalsamante.

Dr. Hexter's Healer, West Berkshire Brewery, Strong Bitter, 5% abv.

Colore rubino andante verso il bruno e riflessi ramati. Al naso prevale la dolcezza, zuccherina e melensa, come fosse sciroppo. Oltre la coltre iperglicemica, soprattutto con l'alzarsi della temperatura, si intravede un tappeto maltoso. Non manca la traccia di alcoli (rose). In bocca è di tutt'altra pasta: aggressiva e graffiante, con l'alcol così pronunciato da risultare astringente, penalizzandone la godibilità complessiva. **L'alpha** è maltoso, **l'omega** fruttato, un'evoluzione che passa attraverso il pane tostato e la frutta secca. Corpo medio, zero bollicine. Retrolfatto di acetone, retrogusto **nutty** con un filo di ciliegia sotto spirito (Sherry). Decisamente squilibrata, satura il palato prima del previsto. Maleducata.

Koma - Off the Wall, York Brewery, IPA, 5,5% abv.

Brassata esclusivamente con luppoli neozelandesi, questa birra indossa una mise pallidamente aranciata con riflessi dorati. Aroma devastante, emblema della freschezza tropicale. Il risultato è un invito a tuffarsi in acque tropicali, circondati da bianche spiagge e sorseggiando un cocktail a base di uva spina, Vermouth e succo di pomodoro. Qualcosa di molto simile a un Bloody Mary. Anche la resina

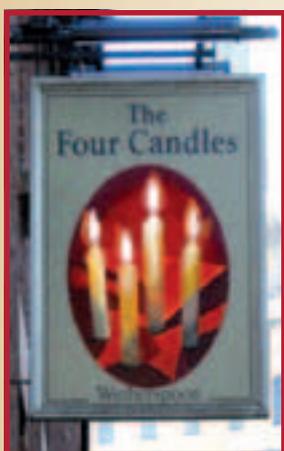
vuole la sua parte, apportando una brezza balsamica. Il rovescio della medaglia è che il luppolo Nelson Sauvin prevale sulle altre note. In bocca c'è armonia rispetto al naso. La prima sorsata lascia esplodere l'amaro, aspro di scorza di agrumi e con un deciso **zesty** (lime e zenzero). Corpo medio, bollicine assenti. Retrolfatto di amaretto/mandorla, retrogusto di pompelmo. I malti compaiono solo nel finale di beva, che regala un lascito salino di pompelmo. Monotona.

Il The Chequers è il perfetto punto di inizio di un nuovo, entusiasmante viaggio. Quale sarà la prossima tappa? Sono un vagabondo e come tale andrò dove mi porteranno il cuore e la sete.





**Capitolo 2:  
Four Candles: candele, forconi  
e humor inglese**



Non c'è riposo per gli eroi: dopo il **Chequers** è la volta del Four Candles. È la seconda tappa del mio **pub crawl oxfordiano**. Sulla carta non si presenta bene, visto che appartiene alla **grande catena di pub Wetherspoon**. Tuttavia i pregiudizi non fanno per me e sono sempre pronto a offrire una chance a qualunque locale birrario. I propri occhi sono un metro di giudizio di gran lunga migliore. Se poi il **CAMRA** mi assicura che tutte le birre sono rigorosamente **Real Ale** allora una visita è d'obbligo.

Un nome che dovrebbe far ridere e invece non fa ridere per niente.

Il Four Candles si trova in posizione centralissima, in una delle strade principali (St. Giles), a due passi dalla facoltà di Storia dell'Università di Oxford. I suoi locali sono stati in passato (1881) sede della Scuola Superiore maschile. E' allora che è nato il suo nome. Uno dei suoi studenti è stato Ronnie Barker, oggi attore e membro del duo comico chiamato **Two Ronnies**. Four Candles è proprio il titolo del loro sketch più famoso: Barker entra in un negozio di utensili da lavoro chiedendo forconi (**'fork handles'**) ma viene frainteso e porta a casa quattro candele (**'four candles'**). Umore inglese...

Le candele sono quattro ma i piani sono due.

Mi riferisco ai piani sui quali si sviluppa il pub. Il primo piano ospita il lunghissimo bancone, qualche slot machine, alcuni tavoli e una folla di avventori; il secondo è un po' più tranquillo, destinato a coloro i quali vogliono trascorre un momento di intimità col cibo. La **tap list** contiene dituttounpo'. Le spine sono egemonizzate dai grandi marchi industriali. Se la cavano meglio le **hand pump**. Ho puntato diretta-

mente su loro. Ecco cosa ho assaggiato!

Gravitas, Vale Brewery, Single hopped Pale Ale, 4.8% abv.

Discretamente profumata, con prevalenza di note fruttate. Il problema - se di problema si tratta - è che la frutta in questione risulta artificiale, edulcorata, molto vicina a una bevanda commerciale. Un tenue floreale e un tocco di miele millefiori abbelliscono il succo di frutta. In bocca ha corpo medio e carbonazione assente. Anche qui è quasi interamente dolce, morbida e voluttuosa. Un piccolo cambiamento si ha nel post-deglutizione. Purtroppo è un cambiamento in negativo che assume il gusto di medicinale, disturbando la bevuta. Retrolfatto di croccante biscotto, retrogusto biscottato anch'esso. Poco chiara.

Admiral Armada, Wharfe Bank Brewery, Traditional Ale, 4.2% abv.

Naso invitante, morbidoso, pingue al punto da risultare quasi eccessivo. C'è tanta roba: abbondante farina di tipo 00, variante di caramella mou e datteri, sfumature di zucchero di canna e banana. Il risultato è terribile. Raggiunge il fondo quando assume le sfumature di big-babol e sciroppo alla fragola. Ma è il luppolo il vero grande assente. In bocca è poco frizzante. Abbondante croccantezza di malti accompagnata da un sottofondo leggermente aspro (pompelmo) e piccante (peperoncino). Corpo medio, retrolfatto di amaretto e retrogusto di crosta di pane con punte di arancia caramellata. Zuccherina.

Anche il Four Candles può essere depennato. La birra lasciava a desiderare ma valeva la pena visitarlo. Se non lo avessi fatto non avrei mai potuto scoprire cosa si nasconde dietro le sue «quattro candele».



**Capitolo 3:  
White Hart: sole, giardino e pasto divino**

Al **White Hart** ho fatto tappa in un soleggiato pomeriggio di un assetato bevendi. Ho approfittato della rara compagnia del sole inglese per gustarmi al



meglio la beltà del luogo e la sua atmosfera. Mentre scrivo sono circondato da gentleman con la pinta in mano e la chiacchiera facile, mentre poco più in là alcuni signorotti di una certa età sono animatamente impegnati a uno sconosciuto gioco da tavolo. Ormai **vivo in Inghilterra** da un po' e dovrei averci fatto l'abitudine ma continuo a emozionarmi come un bambino di fronte alla magia dei **pub inglesi**. Questo fa parte della compagnia/birrificio **Everards**.

**Non solo si beve ma si mangia pure!**

Il pub è caratteristico: dettagli in legno chiaro, pelle e luci calde. Il bancone in legno a forma di "L" si sviluppa in due diverse sale. **Le vie sono 9**: 4 spine, **crafty** piuttosto che **craft**, e 5 **hand pump**. Sono fortunato perché il giorno della mia visita era in corso un festival della birra. **Ad arricchire l'offerta ci pensa la cucina**. Il menù non offre nulla di più dei classici inglesi ma **il locale è famoso per le sue Pie**. Ce ne sono di tutti i gusti: manzo, prosciutto, maiale, cervo, pollo, vegetariana. Non ho potuto resistere e mi sono grufolato una **Steak&Ale Pie**, saporita e abbondante. Il tutto all'aria aperta del **beer garden**, in compagnia del tiepido sole inglese. E ovviamente della birra.

**Midnight Express, Brunswick Brewing Company, Mild, 3.9% abv.**

Colore ramato profondo, quasi rubino, con sfumature cola. Pare una deliziosa pagnottella di pane nero ai cereali appena sfornata, fragrante. Non mancano le varianti rosse e tostate: datteri, prugna e cioccolato al latte. Ancora frutta rossa (fragoline di bosco, mirtilli) e un delicato floreale chiudono il bouquet aromatico.

In bocca ha corpo leggero e carbonazione assente. E' una bevuta leggiadra, scioglievolissima, quasi acquosa. Qui le tostature hanno maggiore fortuna: crosta di pane, toffee, leggera cola, bevanda al caffè (brasileña, **cold brew**). Lentamente, dopo l'intermezzo **watery**, va facendosi spazio la componente di frutti rossi già percepiti al naso (ciliegia, ribes nero). Il finale regala un fantastico saluto di commiato di crosta di pane croccante. Retrolfatto di sciroppo di ciliegia, retrogusto di fondo di caffè, acidulo e leggermente astringente. **Toccasana**.

**Elsie Mo, Castle Rock Brewery, Glorious Golden Ale, 4.7% abv.**

Colore oro antico con riflessi giallo paglierino/verdognoli. La frutta si percepisce appena. C'è scorza di agrumi (arancia, mandarino) ma anche frutta esotica (mango, ananas, passion fruit). In bocca ha corpo medio e carbonazione sottilissima. La frutta è dominante (arancia, mandarino, melone). Non se la cavano male neanche i malti, fragranti di crosta di pane. Un rumore alcolico di sottofondo alcol disturba la sorsata con frequenze graffianti e **warming**. Cereali, miele millefiori, fiori di ibisco e suggestioni di anice chiudono il cerchio. Retrolfatto di biscotto, retrogusto di buccia d'arancia amara. **Spenta**.

**È stata una delle rare volte in cui il cibo solido ha prevalso sul pane liquido. Va bene così: la birra è solo una delle possibili declinazioni di pub crawling. Sole, cibo e un beer garden fenomenale. White Hart, m'hai fatto emozionare!** ■



# COSTA RICA, PURA VIDA E CERVEZA ARTESANAL

a cura di Vanessa Alberti e Federico Viero



Costa Rica: Volcan Arenal

**L**a Costa Rica è un paese incredibile con paesaggi da cartolina e più di 1000 km di coste disposte su due oceani ed una biodiversità unica al mondo. Più del 25% del territorio è dichiarato parco nazionale e quasi il 60% è coperto da vegetazione, la maggior parte foresta pluviale. Il paese è disseminato di vulcani, praticamente tutti attivi, e le foreste che li circondano sono ricche di vegetazione e fauna, basti pensare che ci sono più specie di uccelli nella Costa Rica che in tutta l'America del Nord.

I costaricensi, chiamati ticos, sono straordinari: sanno cogliere le cose semplici della vita e sanno come liberarsi da stress inutili. Sentirete continuamente l'espressione "Pura Vida" che, oltre a venire usata per salutare e per dire "grazie" o "prego", rappresenta proprio un modo di vivere. La giornata inizia con il Gallo Pinto, tipica colazione a base di riso e fagioli saltati con cipolla, peperoncino e l'onnipresente coriandolo, e prosegue a pranzo nelle Soda, ristoranti tipici, dove si può mangiare il Casado, piatto nazionale a base di riso, fagioli neri, insalata e

platano grigliato accompagnati da carne o pesce.

Sembra che il debutto della birra sia avvenuto nel 1867 quando un inglese ed un tedesco iniziarono a produrla nella città di Cartago, nel centro della Costa Rica: da quel momento in poi questo settore iniziò a svilupparsi. Una trentina di anni dopo venne fondata la Florida Ice and Farm Company (FIFCO) che con l'acquisizione di altri birrifici nati in quegli anni diffuse la birra tra la popolazione. Fino al 2010 la scena era dominata dalle birre industriali Imperial e Pilsen entrambe della FIFCO, ma con la nascita a Cartago della Costa Rica's Craft Brewing Co., il primo birrificio artigianale del paese, tutto è cambiato. Negli ultimi due anni in particolare hanno visto la luce molti altri birrifici e pub. Per controbattere l'ondata di birre artigianali, anche la FIFCO ha deciso di inserirsi nel segmento craft nel 2014, aprendo Domingo 7 - La Micro Brewing Co. che ha all'attivo otto birre. Viaggiando in Costa Rica potrete trovare davvero tanti stili diversi, dalla più classica pale ale al barley wine passando per IPA e porter, ce n'è davvero per tutti i

gusti. Un aspetto che ci ha sorpreso riguarda le diverse etichette e i loghi dei birrifici, tutti ben curati ed accattivanti, inoltre nei vari pub le spine sono corredate dai vari tap handles, l'impronta americana c'è e si sente. L'unica nota dolente è il prezzo... nei pub le pinte costano 2500-3000 colones (4-5 euro), mentre nei supermercati abbiamo trovato prezzi diversi ma mai al di sotto dei 2 euro per la bottiglia da 35cl (una lattina di Imperial costa quasi 1,5 euro). Scordatevi i prezzi del Messico o del vicino Nicaragua, non a caso la Costa Rica è chiamata la Svizzera del Centro America.

Iniziamo la nostra avventura costaricense con la visita al Volcan Poas, il vulcano più facilmente accessibile della Costa Rica e più vicino alla capitale San Jose. La strada panoramica che porta al parco nazionale ci regala i primi paesaggi tipici, immense piantagioni di caffè coprono i terreni delle valli ed il terreno vulcanico permette di coltivare diversi tipi di frutta tra cui delle fragole buonissime, comprate ad un banchetto a bordo strada. Una breve salita ci porta ad un punto panoramico con una stupenda vista sul cratere fumante. L'aria è pungente ma l'odore non è fastidioso, consideriamolo un allenamento per riconoscere il sulfureo. Ripartiamo alla volta di Santa Elena, un piccolo paese situato a pochi chilometri dalla riserva naturale di Monteverde che con la sua foresta nebulare è una delle mete più famose del paese. Camminare immersi nella foresta, ascoltarne i suoni ed essere circondati dalla fitta vegetazione è stato davvero affascinante.

Usciti dalla foresta, ben inumiditi, torniamo nel paese di Santa Elena e ci fermiamo a mangiare dei tacos. Scorgiamo nel frigo dietro alla cassa alcune bottiglie di birra della Cervezas Artesanales Belmar, un birrificio proprio di Monteverde nato nel 2014 e situato all'interno dell'Hotel Belmar sulla strada che porta da Santa Elena alla riserva naturale. La loro produzione prevede solo qualche birra tra le quali l'Aurora, una pale ale da 5,4 % con aggiunta di melissa, e la Dos Mares, una IPA da 6,5%: niente difetti e birre godibili. Ci sistemiamo a sedere per divorare il nostro taco e ci accorgiamo di un altro frigo pieno di birre della sopracitata Costa Rica's Craft Brewing Co. che produce principalmente 3 birre: la Libertas Tropical Golden Ale, una golden ale da 4,7 % che non ci ha fatto impazzire, la Segua Red Ale, una red ale da 5 % con Cascade senza infamia senza lode e la Malacrianza Scottish Ale, una scottish ale da 6.2 %, corpo pieno, caramello con note fruttate e un leggero tostato, una piacevole scoperta. Nel tardo pomeriggio con la voglia di scoprire altre birre, ci siamo recati alla Monteverde Beer House. Il nome può ingannare dato che più che altro è un ristorante che offre alcune birre artigianali dalle sole due spine. Abbiamo provato una IPA al mango ed una golden ale ma lo staff non era molto preparato sulle birre presenti così non sappiamo né il nome del birrificio che ha prodotto la birra bevuta né tanto

meno il nome della birra.

Il giorno seguente partiamo alla volta di un altro vulcano, il Volcan Arenal, facendo tappa nel piccolo villaggio di El Castillo che giace alle sue pendici. Siamo letteralmente immersi nella foresta, ospiti di scimmie, insetti di ogni forma e colore e di svariate specie di uccelli, dai piccoli colibrì ad enormi e colorati ara macao. La visita al parco nazionale è d'obbligo, qui si possono ammirare le colate laviche degli ultimi anni e avvistare tante specie di uccelli diversi. Lungo la strada che costeggia il lago, vicino alla città di Tilaran, si trova la Lake Arenal Brewery che in realtà fa parte di un complesso con albergo situato in una fattoria di 15 acri. In produzione APA, dunkel, saison, blonde ale con ananas e stout. Purtroppo non siamo riusciti ad incastrare una visita in questo birrificio che però abbiamo avuto modo di provare in un pub della capitale.

La prossima tappa è la città di Liberia, cittadina coloniale e luogo di accesso al parco nazionale dove risiedono i vulcani Rincon de la Vieja, il più grande della Costa Rica, e Miravalle. All'interno del parco ci sono diversi percorsi e si possono ammirare crateri, fumarole, pozze con fango che ribolle e cascate nascoste in cui si può fare un bagno rinfrescante dopo i faticosi trekking, il tutto circondati da animali nel loro habitat naturale, tra i quali la specie di farfalla più famosa del paese, la Blue Morpho.



Costa Rica: Playa Grande

Si riparte, destinazione Tamarindo, nella penisola di Nicoya, dove ci potremo rilassare al mare. Il clima è perfetto, sole e qualche acquazzone rinfrescante e la stagione porta anche molti surfisti di cui si possono ammirare le prodezze nelle acque dell'Oceano Pacifico. I tramonti di Playa Tamarindo sono davvero spettacolari ed una birra fresca in mano aiuta nel goderseli ancora di più. Tamarindo è infatti sede della Volcano Brewing Company, nata nel 2011 da una coppia di surfisti californiani che sono giunti qui nei primi anni del nuovo millennio a bordo di uno scuolabus. Hanno iniziato dando lezioni di surf e vendendo magliette auto prodotte e poi nel 2011 hanno aperto anche il birrificio, all'interno del Witch's Rock Surf Camp con annesso ristorante e negozio di abbigliamento. La

loro produzione è di sole 3 birre: la Gato Malo, una brown ale da 5 %, la Witch's Rock Pale Ale da 4.5 % e la Witch's Rock IPA da 6 %. Quest'ultima ha allietato spesso le nostre giornate sulla spiaggia e il suo carattere "session" era perfetto.

La birreria è vicino all'estuario del fiume Tamarindo che segna l'ingresso al parco nazionale Las Baulas dove in dicembre le tartarughe depongono le uova. Attraversando il fiume si arriva a Playa Grande, una delle spiagge più belle perché come dice il nome è grande, lunga 4 km e soprattutto deserta. Alle sue spalle si estende una foresta di mangrovie abitata da tantissimi uccelli, iguane e un folto gruppo di scimmie urlatrici. Torniamo in paese e pranziamo in un locale dove troviamo le birre di Domingo 7, di proprietà della già citata FIFCO. La golden ale #7 e la Tanomanso una wheat beer, niente di che ma si lasciavano bere.

Lasciamo Tamarindo per Nosara e la località di Playa Guiones, una spiaggia di circa 5 km tra le meglio mantenute della Costa Rica. Il posto è paradisiaco, non c'è caos, le poche strade sono sterrate e i piccoli hotel e ristoranti che la circondano sono immersi nella vegetazione. Tra i pochi locali c'è il Burger and Beers che, con 6 spine ed un frigo carico di bottiglie, ci ha regalato delle buone bevute. Le spine proposte sono di vari birrifici locali tra cui Beèche Cerveceria Artesanal, e Treintaycinco, birrificio molto attivo locato a Brasil de Mora, poco lontano dalla capitale. Tra le birre provate abbiamo trovato molto interessanti la Tumbacalzones, una spiced beer all'ibisco, e la Mamacandela, una tropical stout, entrambe di TrentayCinco e la Session IPA con luppoli Citra e Amarillo di Beèche. Tutte molto equilibrate e senza nessun difetto. Abbiamo avuto modo di bere altre birre di questi due birrifici durante il viaggio e dobbiamo dire che non ci hanno mai deluso considerando anche che il clima tropicale non rende vita facile ai birrifici locali sia per quanto riguarda la produzione ma soprattutto per la loro conservazione ed il trasporto.

Ripartiamo da Nosara per Samara, un paese poco più sviluppato del precedente dove le strade sono asfaltate. La spiaggia anche qui è magnifica, lunga chilometri e costellata di palme.

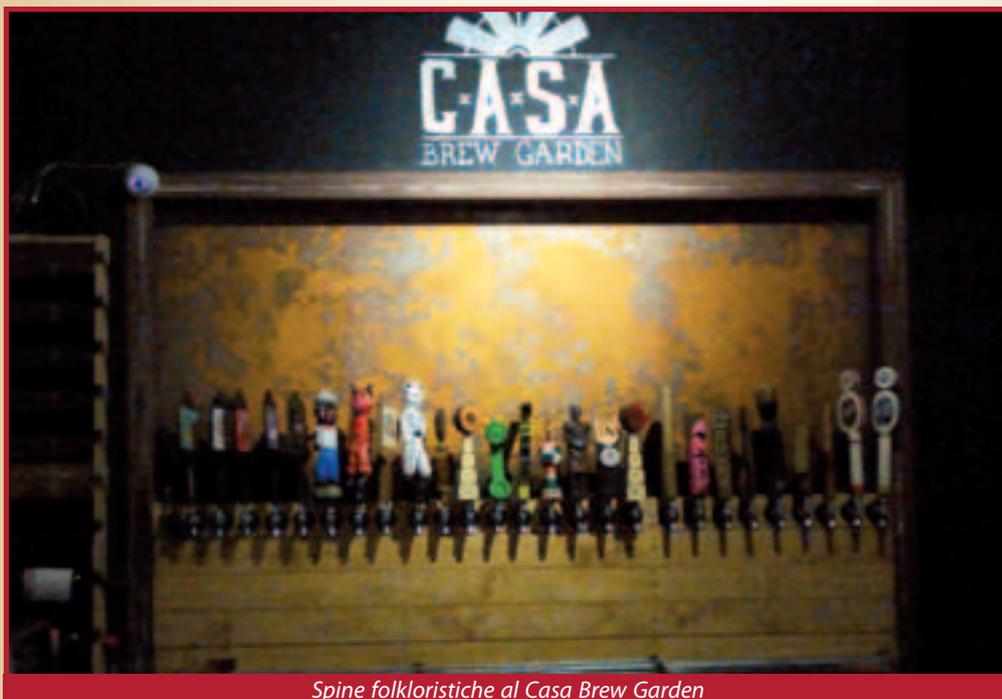


Etichetta hard per la Mama Candela

Tra i vari locali che rendono vivace Samara c'è il Microbar, aperto da qualche anno e gestito da un espatriato romano che ha lavorato come bartender in un hotel della capitale. In questo piccolo locale ci sono ben 24 spine, quasi tutte attaccate e tra i birrifici proposti abbiamo provato La Selva, un piccolo birrificio di Caubuya, sulla punta della penisola di Nicoya, Dry Season Brew Lab, che è in realtà uno pseudonimo del birrificio precedente, e Fercas Brewhouse situato nella capitale. Di La Selva abbiamo bevuto la Castaña, una English IPA da 6.6% purtroppo poco beverina, e una porter, la Oscura, con sentori di anice stellato, mentre di Dry Season abbiamo assaggiato la Strange Fruit, una pale ale con mango disidratato da 5.3% che non era niente male. Tra le birre di Fercas abbiamo scelto la Canyon, una IPA da 4% abbandonata al bancone.

Partiamo da Nosara alla volta di Montezuma, nel sud della penisola di Nicoya vicino al parco nazionale Cabo Blanco.

La scelta dell'alloggio non è causale, siamo infatti nella sede della Butterfly Brewing Co., il cui nome deriva dal fatto che annesso al B&B c'è una grande voliera di farfalle (mariposario) dove puoi osservare la metamorfosi della famosa Blue Morpho. La loro produzione consta di 6 birre ma purtroppo erano disponibili solo la Sunset Amber una american amber ale da 6% e la Luna Azul una belgian pale ale da 5.6%, entrambe godibilissime. Da Montezuma è possibile raggiungere diverse spiagge tramite sentieri ben segnalati che attraversano alcune riserve naturali tra cui una che si occupa della salvaguardia delle tartarughe e delle uova deposte su queste spiagge. Ci spostiamo da Montezuma in barca verso Jacò, luogo dei campionati nazionali di Surf, per proseguire poi verso i parchi naturali nel sud del paese e con grande stupore scorgiamo al largo una megattera con figlio che si rilassano nella baia prima di spostarsi a sud verso il Parco Marino Ballena di Uvita che è anche la nostra meta. Nella baia di Uvita, tra agosto e ottobre, vengono a riprodursi le megattere che scelgono queste acque come luogo di accoppiamento e nascita dei loro piccoli. Non si vedono solo balene ma anche delfini e tartarughe, nonché tantissimi altri pesci e uccelli che sorvolano queste acque calme in cerca di cibo. Una curiosità di questa zona è che con la bassa marea compare un tratto di sabbia a forma di coda di balena, davvero una coincidenza incredibile. Anche nel piccolo paese di Uvita si trova un locale dove bere buona birra. Il Road Shack Deli è un posto piacevole, con un patio ombreggiato dove abbiamo bevuto la Centennial Single Hop IPA di Beèche ed è stato amore al primo sorso. Birra davvero fresca e in forma tanto che, dato l'assolato pomeriggio, ce ne siamo bevute diverse pinte senza considerare le altre opzioni. La conferma che ai ticos piace la birra confer-



*Spine folkloristiche al Casa Brew Garden*

La capitale regala dei bellissimi pub che con la loro vasta scelta di spine ci hanno permesso di bere qualcosa di nuovo e dove abbiamo passato del tempo piacevole prima di ripartire. Casa Brew Garden era il pub più vicino al nostro albergo ed offriva ben 27 spine. Locale carino suddiviso in varie stanze e con una lavagna ricca di informazioni: birrificio, nome del mastro birraio, nome birra, ABV%, IBU, data di attacco fusto e data ultimo lavaggio linea.

mata in data notizia che in questo sperduto paese, dal 2014 viene organizzato il Costa Ballena Beer Festival. Da Uvita ci muoviamo verso il paese di Manuel Antonio dove ci attende l'omonimo parco naturale, l'ultimo della vacanza. E' uno dei più piccoli della Costa Rica ma tra i più visitati dato che è ricco di fauna e soprattutto ha al suo interno delle spiagge magnifiche con acqua di colore verde smeraldo. Qui abbiamo avvistato diversi bradipi e scimmie, insetti, un piccolo boa constrictor ed esemplari di iguane tra i più grandi visti nella vacanza. Anche a Manuel Antonio si possono trovare diversi posti dove bere birra artigianale compreso il minimarket vicino alla spiaggia che offre una buona selezione di birre locali, americane ed addirittura europee. Risalendo la strada che dalla spiaggia porta al paese, troviamo il Cafè de Milagro una torrefazione con ristorante costaricense dove servono piatti in chiave più moderna e che con le sue cinque spine ci ha permesso di conoscere un po' di più il birrificio Trentaycinco di cui abbiamo provato la Pelona, un' IPA e la Majadera, un' imperial IPA, entrambe più che soddisfacenti. Troviamo anche la Centennial IPA di Beèche, ma non ci ha conquistato come la prima bevuta che era davvero ottima.

Purtroppo il tempo passa veloce quando sei in viaggio ed il giorno dopo siamo già su un bus per San José, dove passeremo l'ultimo giorno di vacanza prima di ripartire. Rispetto a tutte le bellezze presenti in questo paese la capitale della Costa Rica potrebbe sembrare non offrire molto. Con due milioni di abitanti, San José è una città cosmopolita e trafficata ma il clima mite, la presenza di alcuni quartieri coloniali e di mercati caratteristici aggiunti alla vivace vita notturna vi faranno scoprire una San José diversa.

Tra le birre provate: la Jungle Dunkel di Lake Arenal Brewing, una buona dunkel da 5%, la Perla Negra, una dry stout di Cazadora, la Merry Berry, una California Ale con mirtillo del birrificio Primate, che si trova disperso nella foresta della Costa Rica centrale e la Alba, una summer ale beverina da 4,5% unica birra prodotta dal birrificio Gracia, situato nei dintorni di San José. La qualità di alcune birre era soddisfacente mentre altre presentavano difetti evidenti. Muovendosi verso il centro si arriva allo Steifel Pub dove le 21 spine ci hanno regalato ulteriori nuove scoperte. Le nostre scelte sono ricadute su Hop, una English IPA di Sin Corbata Cervezeria Artesanal, un altro birrificio della capitale, Dever e Toro Sentado entrambe IPA di Green Dog situato nella periferia di Heredia. La Dever era particolarmente piacevole: ricordando il senso di avventura che questo viaggio ci ha lasciato trascorriamo la nostra ultima serata allo Steifel pub, una pinta dopo l'altra.

La Costa Rica non solo ci ha incantato con la sua natura incontaminata e l'atmosfera rilassata, ma ci ha conquistato anche dal punto di vista birraio. Nelle birre si riconosce l'attenzione dei produttori locali per gli ingredienti del proprio territorio. Con le loro buonissime materie prime come caffè e frutta, i birrai e gli homebrewers locali hanno modo di poter sperimentare nuovi gusti e nuove birre, aiutati anche dalla vicinanza con l'America del Nord che permette di ricevere luppoli ragionevolmente freschi. Inoltre la presenza di tanti stili diversi è in grado davvero accontentare tutti i gusti. Siamo sicuri che la Costa Rica saprà conquistare anche voi e vi regalerà un'esperienza indimenticabile ed entusiasmante. E che sempre sia...Pura Vida!

# APPUNTI DI VIAGGIO NEI LUOGHI DELLA TRADIZIONE BIRRARIA FRÀNCONE: Brauerei-Gasthaus Föbel-Mazour / Wirtshaus zum Välta

a cura di Daniele Cogliati



La Brauerei-Gasthaus Föbel-Mazour

**A**l numero 28 di Baunacher Straße, nel piccolo villaggio di duecento anime di Appendorf-Lauter, c'è un luogo birrario che rischia di sparire per sempre nel giro di pochi anni. Poco fuori dal "centro" del paesino, sulla strada che costeggia oziosa il fiume Lauter andando verso Baunach, sorge la Brauerei-Gasthaus Föbel-Mazour. Siamo a una manciata di km da Bamberg, ma l'atmosfera è già

profondamente rurale.

Sulla sinistra della strada si trova la vera e propria Brauerei, sulla destra la Wirtshaus zum Välta. Quest'ultima è aperta tutti i giorni dalle 9 del mattino, eccetto il martedì e il mercoledì. Come spesso accade nella zona, non esiste un orario di chiusura predefinito: quando il locale si svuota e anche gli ultimi irriducibili clienti se ne vanno, il gestore abbassa la serranda.



Questo è un Biergarten!

Appuntamenti fissi durante l'anno sono due feste stagionali: Kirchweih (metà giugno) e Herbstkirchweih (metà novembre). Al piano terra troviamo la cucina e la locanda, mentre al primo piano ci sono tre camere da letto – due singole e una doppia – per gli ospiti che si fermano a dormire. Nel prezzo del pernottamento è compresa una genuina colazione casereccia preparata dalla signora Traudl, figlia del proprietario e birraio Herr Edmund Föbel, un arzillo ultraottantenne. Pare che il nome "Välta" sia un diminutivo di Valentin, un antenato di Herr Föbel.

Visto dall'esterno, il piccolo edificio dal tetto rosso che ospita la Brauhaus lì di fronte sembra abbandonato. Una scala in pietra conduce alla porta di legno che funge da entrata. In seguito Herr Föbel ci porterà a visitare la casetta e potremo apprezzare la finestrella al primo piano che consente di caricare il malto con una carrucola, la fornace a legna utilizzata per scaldare l'acqua, il tino di ammostamento in acciaio che sembra avere più anni del birraio stesso e poi ancora, salendo su una pericolante scaletta, il mulino per macinare e la piccola pompa che dal piano terra aspira il mosto luppolato e lo trasporta nella vasca di raffreddamento aperta – una delle 5 rimaste in Franconia – posta direttamente sotto le tegole del tetto, di fronte a un'ampia feritoia per far circolare l'aria. Questo sistema arcaico era impiegato largamente nei decenni passati nei numerosi birrifici di campagna che non potevano permettersi tecniche di raffreddamento più avanzate e costose. Qui però non si producono birre a fermentazione spontanea – anche se il con-

testo e gli strumenti somigliano ad alcune realtà del Belgio – ma un'unica Landbier chiamata Vältä-Bier (5% ABV, 200 hl l'anno circa). Dal sottotetto il mosto cade per gravità all'interno di due piccole vasche poste al piano terra, dove due serpentine abbassano la temperatura del liquido fino a quella ottimale per l'inoculo del lievito. Poi il mosto passa nei fermentatori posti nel piano interrato e in quelle stanze si svolgono anche la maturazione a freddo e il successivo infustamento della birra finita [non producono bottiglie, n.d.r.]. L'anziano birraio ci mostra anche la vecchia cantina scavata a mano nella parete rocciosa della collina, dove grazie alla bassa temperatura naturale ancora oggi vengono tenute le botticelle piene. L'edificio risale al 1812 (la *Good Beer Guide to Germany* del CAMRA riporta l'anno di fondazione post 1871).



Archeologia industriale birraria (1)



Archeologia industriale birraria (2)

Ma torniamo a noi. Arriviamo nel cortile antistante la Wirtshaus alle dieci del mattino. Ci accolgono muri scrostati, vecchi mobili, sedie tutte diverse, targhe pubblicitarie arrugginite da anni di intemperie ammassate lungo le pareti della rimessa e della locanda. Sotto il porticato con il tetto in plastica laminata siedono alcuni anziani che ci squadrono parlotando tra loro in dialetto, come spesso capita nelle locande della regione, ma basta dismettere per un attimo i panni dei chiassosi turisti in trasferta e approcciarsi salutandoli tutti i presenti con un bel "Grüß Gott" per essere subito riconosciuti e apostrofati bonariamente: "Ah! Italiani!". Veniamo accolti con un mix di calore rustico e curiosità: è bene spiegarsi immediatamente, dicendo che siamo lì per la birra. Gli indigeni ridono e annuiscono. Ci accomodiamo all'aperto, attorno a un tavolo in legno verde e dall'interno dell'edificio compare un signore che poi scopriamo essere il genero del padrone di casa, il quale a un nostro cenno ci porta tre boccali in vetro e si siede a chiacchierare con noi. Essendo californiano è l'unico a parlare inglese, cosa che ci consente di comunicare più agevolmente. Ci racconta che la vita del birrifico dipende da lui e dal vecchio Edmund e che dopo il loro ritiro, tutto finirà. Nessun giovane ha interesse a fare quel tipo di vita, molto faticosa e avara di soddisfazioni professionali ed economiche. Ci dice anche che, se vogliamo, Herr Föbel ci mostrerà volentieri la Brauhaus.

Nel frattempo il primo boccale è terminato. Ma cosa abbiamo bevuto? Una vera birra contadina fränkone, cosa assai difficile da trovare alle nostre latitudini. Vältä-Bier è una Landbier semplice ma gustosa, ambrata, abbastanza limpida, con una soffice schiuma eburnea, che ci stupisce per l'intenso aroma di malto fresco (crosta di pane, nocciola e un chiaro sentore di cioccolato). La luppolatura è soltanto un ricordo erbaceo; in bocca la birra è incredibilmente bilanciata e beverina, complice anche la carbonazione molto bassa. Certamente non ci sono spese di distribuzione: mentre beviamo il genero attraversa la strada, entra nella minuscola cantina interrata del birrifico e ne esce poco dopo portando una botticella nuova, che attacca all'impianto interno al locale. Teoricamente i libri insegnano che bisognerebbe evitare di avvicinarsi a queste sperdute locande nelle prime ore del mattino, perché si corre il rischio di ritrovarsi nel bicchiere la birra rimasta attaccata dalla sera precedente, con i relativi difetti di conservazione e ossidazione. Noi non possiamo fare altrimenti e ce ne rendiamo subito conto. Se possibile infatti la temperatura di servizio un poco sopra la norma esalta ancora di più il profilo maltato della Landbier, donandole una

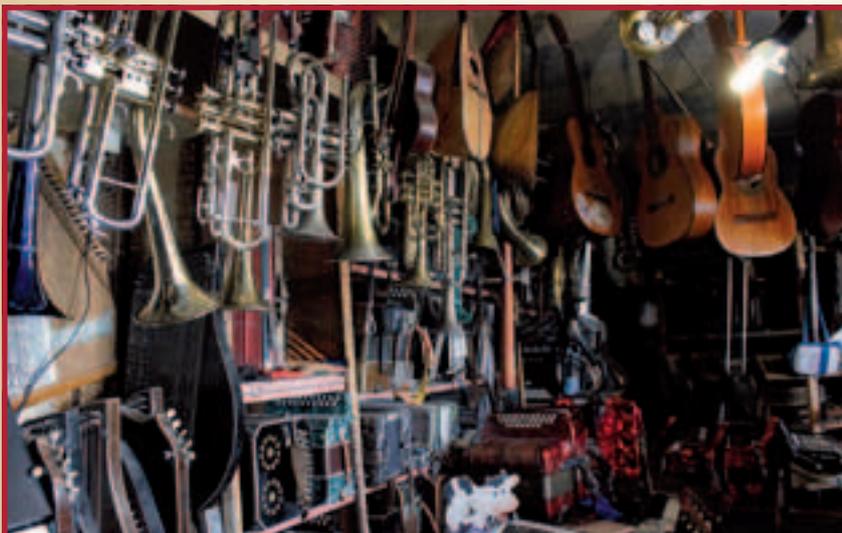
morbidezza complessiva difficilmente descrivibile a parole e non aggiungendo alcun difetto. Quando ordiniamo il secondo giro troviamo già una birra diversa: evidentemente la botticella è stata cambiata e la temperatura, scesa, ne ha smorzato sensibilmente le caratteristiche organolettiche percepibili. Rimane



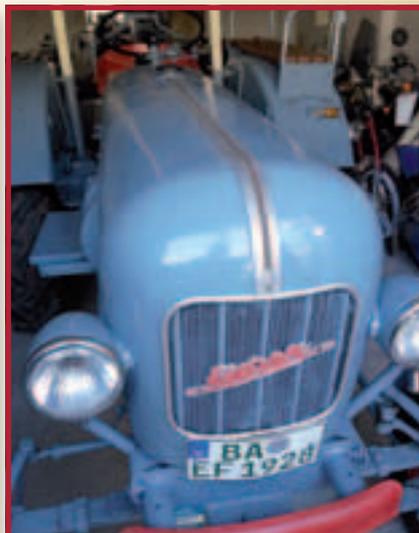
La vasca di raffreddamento aperta

comunque deliziosa.

Una volta terminata la Vältä-Bier mi avvicino a Herr Föbel, seduto su una panca appoggiata al muro esterno della locanda e gli dico che sono lì perché ho letto del suo birrifico in un libro italiano [*Birra in Franconia*, di Manuele Colonna, n.d.r.]. Quando gli mostro una fotografia che lo ritrae si mostra divertito e commenta la faccenda con i suoi compagni di bevuta. Nel clima gioviale che si è ormai instaurato, tra grasse risate e battute goliardiche dei clienti che hanno ormai fatto capannello intorno a noi, il birraio sfoglia interamente il volume, riconoscendo i birrifici presentati in esso e consigliando anche un paio di posti di suo gradimento. Alla fine insiste per autografare la pagina. Poi il vecchio signore mi prende a braccetto e mi porta nel Biergarten dall'altra parte del cortile, scacciando le galline e spiegando che il giorno precedente esso ha ospitato il compleanno di un bambino. Anche qui noto l'eterogeneità dell'arredamento e i molti orologi, fermi, appesi alle travi del portico. Gli dico che è tutto molto bello e lui ride. Con molta calma apre il grande portone della rimessa e mi mostra orgoglioso un trattore Eicher d'epoca e una collezione di vecchi motorini impolverati, poi senza proferire verbo se ne va a pranzare. Mi risiedo al tavolo chiacchierando di nuovo con il genero e con la tribù degli avventori, che ormai ci ha preso in simpatia: grande ilarità generale quando io e i miei compagni spieghiamo loro che in Italia mezzo litro di birra costa tra i 5 e i 7 euro (contro i loro 2). Poco dopo ritorna Herr Föbel, che ci introduce all'interno della Wirtshaus. Qui un gruppetto di signori è intento



*Ma... non eravamo in un birrificio (1)?*



*Ma... non eravamo in un birrificio (2)?*

a giocare a carte in un salottino sorseggiando birra dai propri boccali personali. In centro c'è il piccolo bancone, sulla sinistra una sala più grande con tavoli apparecchiati. All'interno si respira un'atmosfera tra il kitsch e il rétro, con suppellettili di ogni tipo sui tavoli e sulle pareti. Infine il padrone di casa accende le luci e ci mostra il suo vero orgoglio: la collezione di strumenti musicali privata più grande della Baviera. Il genero mi spiega che Herr Fössel non sa leggere la musica, ma suona a orecchio e una volta la settimana organizza una serata musicale in cui i musicanti della zona suonano tutti insieme nella locanda. Credo che questo sia un caso unico al mondo. Dopo le foto di rito, doverose vista la grande sorpresa, salutiamo tutti calorosamente e ci rimettiamo in viaggio.

C'è un po' di amarezza perché il destino che attende questo posto bizzarro pare quanto mai precario, se

non già segnato. In fondo si tratta semplicemente di una vecchia Wirtshaus che andrebbe ristrutturata e di un minuscolo birrificio contadino, uno dei tanti presenti in Franconia... ma qui come in tanti altri luoghi custodi della cultura brassicola della regione la birra è solamente la chiave che apre le porte di tante piccole comunità, ciascuna con le proprie regole e le proprie storie, regalando ogni volta esperienze uniche al turista birrario. In quale altro luogo si possono trovare ottima birra, galline e trattori, vecchie chitarre Hofner, decine di motorini e fisarmoniche e un birrificio che, come i molti orologi alle pareti, sembra rimasto fermo nel tempo? Occorre avvicinarsi con rispetto verso le persone, le storie e le tradizioni: se avvicinati con i giusti modi anche gli "orsi" locali sapranno aprirsi e regalare momenti di grande convivialità e sorprese davvero inaspettate. ■



*Il nostro anfitrione*

# ANDAR PER FESTIVAL IN EUROPA...

## FRANKFURTER APFELWEINFESTIVAL E

## STOCKHOLM BEER & WHISKY FESTIVAL

a cura di Marco Valenti

### 1. IL FRANKFURTER APFELWEINFESTIVAL

Il nostro Tour europeo 2016 dei festival ha avuto inizio in Germania, a Francoforte (Frankfurt am Main) e precisamente nella piazza del **Roßmarkt**, dove si è tenuto, dal 12 al 21 agosto 2016, il **Festival del sidro** (o **Apfelweinfestival**).

Già, perché il sidro risulta essere proprio la bevanda tipica di Francoforte (la zona è particolarmente vocata alla coltivazione di mele), che i locali chiamano **schoppe** dalla misura del bicchiere utilizzato per berlo (la versione francofortese di "pinta") e che amano sorseggiare in compagnia, come apripasto, magari abbinato allo sfizioso **handkäse mit musik und brot** (formaggio marinato, cipolle crude, aromi vari, tra cui non può mancare il kumino), oppure con lo stinco o con la vastissima varietà di wurstel.

A Francoforte è proprio il caso di affermare che il sidro costa meno dell'acqua! Lo trovi ovunque, costa pochissimo e ci sono diversi locali diventati storici proprio per il loro sidro (chiamati **apfelweinwirtschaft**). Uno di questi è **Apfelwein Wagner**, in Schweizer Strasse 71; un altro locale interessante è **Atschel Apfelweingaststätte**, in Wallstrasse, 7, con piccolo **dehors**. Si mangia bene, abbondante e tipico ma guai ad ordinare la BIRRA (non la tengono proprio), solo sidro oppure vino tedesco.

Il sidro di Francoforte è leggermente acidulo, di un giallo paglierino scarico, aroma poco intenso, di bassa gradazione (5/6 gradi) e facile beva; quello proposto dai vari produttori è abbastanza standardizzato, cambia soltanto leggermente il gusto (poco più o poco meno acidulo) ed è utilizzato in moltissimi cocktail oppure con l'aggiunta di sciroppi di frutta. Viene servito al tavolo in caraffe di terracotta, dai disegni azzurri, chiamate **bembel**, da gustare nei bicchieri creati appositamente per la bevanda da loro più amata, di piccole dimensioni e con incisioni a losanga, chiamati **gerippte**.

Durante il Festival la piazza si anima da mezzogiorno a tarda sera di diversi chioschi, quasi tutti in legno, con diversi produttori e distributori di sidro "commerciale" della zona che propongono il loro **apfelwein** sia "liscio" che in svariate combinazioni: da degustare seduti su tavoloni da condividere con altri avventori di tutte



Apfelwein Festival a Francoforte

le età, tanti turisti e tanti locali, il tutto condito da concertini a rotazione e street food, in un clima di relax e di festa molto tedesco. Accanto ai produttori locali, si possono trovare anche alcuni sidri provenienti da altre parti d'Europa e, in particolare, dal nord della Francia e dall'Irlanda.

Per avere una panoramica, la più ampia possibile del sidro offerto (ma anche per il nostro gusto personale!), ne abbiamo assaggiati diversi e di vari produttori; in particolare, di **Possmann** (che era presente in più di un chiosco) abbiamo provato il **Pure Cider Rosè** (con ribes neri freschi fatti macerare nel mosto), con sentori fruttati e un retrogusto "di cantina" non fastidioso; di **Kelterei Jörg Stier**, lo **Schlehen Apfelwein** (con



Apfelwein Festival a Francoforte

prugnolo selvatico), dal colore dorato e aroma più intenso rispetto ai sidri tradizionali e una nota acetica sia al naso che in bocca che lo rende particolarmente interessante; tra i sidri "tradizionali" presenti, abbiamo provato quelli di **Blaue Bock Blech-Bembel**, di **Rapp's Apfelwein** e di **Spezialkellerei Herberth**, tutti molto simili tra di loro, leggermente acidi e piacevolmente beverini.

Per fare un confronto con altri sidri, abbiamo anche provato un "cidre" francese (in particolare, bretone), il **Val De Rance La Bolée Celte Cidre Bouché Brut**: sicuramente, molto più ricco e complesso del prodotto tradizionale di Francoforte, dall'intenso profumo di mele rosse. Mentre l'**apfelwein** locale è pensato per essere bevuto a litri e senza troppi fronzoli (un po' come la birra pale ale per gli inglesi), il **cidre** è più elaborato ed ha il tocco raffinato tipico della gastronomia transalpina.

Dobbiamo però confessare di non essere stati "immuni" al richiamo dell'**apfelwein**, che confermiamo si presta ad essere bevuto in abbondanza: per fortuna, la grande varietà di würstel ne attenua l'effetto alcolico e permette di sorseggiare qualche **schoppe** in più!

## 2. LO STOCKHOLM BEER & WHISKY FESTIVAL

La "seconda tappa" del Tour dei festival ci ha visti atterrare nella capitale svedese per prendere parte



Stockholm Beer &amp; Whisky Festival

alla 25ª edizione dello **Stockholm Beer & Whisky Festival**, che si è tenuto nei weekend del 29 Settembre / 1° Ottobre e 6 / 8 Ottobre 2016.

Al festival ho avuto il piacere di partecipare anche in qualità di membro del "judging panel" nella categoria "**Low-alcohol beer ≤3.5%**" e cioè delle uniche birre che i supermercati tradizionali svedesi possono vendere al pubblico (per birre con una gradazione maggiore, bisogna rivolgersi ai negozi specializzati).

Il festival si è svolto nel **Nacka StrandsMässan**, una ex area industriale riconvertita, un luogo particolarmente suggestivo e adatto ad un evento di questo tipo; erano presenti birrifici svedesi e danesi, ma anche irlandesi e britannici, oltre a produttori e distributori di whisky, rum, calvados, sakè, mjød (l'apprezzato idromele locale), sidro e tantissime bancarelle di **street food** locale ed internazionale.

Ma andiamo con ordine: la prima tappa è stata la partecipazione come giurato di una delle tante categorie premiate durante il festival. Abbiamo assaggiato, in rapida sequenza, 60 tipi diversi di birra, di varie tipologie (lager, bock, pale ale, berliner weisse, ecc.) e rigorosamente anonime, e abbiamo assegnato a ciascuna un voto da 1 (il più basso) a 5. Alla fine del festival, le birre premiate all'interno di questa categoria sono state:

Medaglia d'oro - **Nils Oscar Vinterbrygd 3,5%**

Medaglia d'argento - **Näås lager 33**

Medaglia di bronzo - **Brooklyn Hecla Iron Ale**

Per fortuna le birre "giudicate" erano di bassa gradazione: sono così riuscito a "godermi" in pieno anche il resto del festival!

Per non fare un salto "alcolico" eccessivo, abbiamo iniziato assaggiando due prodotti della Normandia: un **Sidre Tendre 4°** ed un **Poire Granit 4,5°** della sidreria **Eric Bordelet**, ottimi sidri dal profumo ricco e dal gusto intenso e complesso, nella migliore tradizione dei sidri francesi.

Siamo poi passati alle birre "nostrane". La prima è stata la **Bourbon Mash Beer (6,7°)** della **Rådanäs Bryggeri**, una pale ale fatta maturare in botti che in precedenza avevano "ospitato" del bourbon: un prodotto interessante anche se non esaltante, in cui la sensazione alcolica data dal bourbon è più intensa di quanto la gradazione dica.

La seconda birra assaggiata è stata la **Temple Perdition Sour Raspberry Stout**

del birrifico **Tempel Brygghus**, una stout con note "sour" date dal lampone: purtroppo, a mio parere, si tratta di una birra non del tutto riuscita, a causa di un forte retrogusto "di sciroppo medicinale" che ne rendono difficoltosa la deglutizione.

È stato poi il turno di due interessanti birre del birrifico **Gottland Brewery**: la *Wisby Barley Blot* e la *Valkyrian Vålkonst*. La prima è una barleywine invecchiata 6 mesi in botti in precedenza piene di cognac; la seconda, sempre una barleywine invecchiata in botti di Sauterne. Due birre da 9,5° ma sicuramente ricche e complesse, in particolar modo la seconda.

Per "chiudere" la serata, non potevamo non provare l'*Angens Prad Mjöd*, un idromele tradizionale, equilibrato e non eccessivamente alcolico, e un ottimo *Calvados La Ribaude 25 yrs.*, rigorosamente francese.

Anche qui, per fortuna ci è venuto incontro lo *street food* con una ricca proposta di piatti (salumi e

formaggi svedesi, wüstel, le immancabili patate) che ci ha permesso di "affrontare" il duro impegno senza pagarne le conseguenze!

In sintesi, un festival molto interessante, con un'offerta variegata e di alto livello e che sicuramente merita una visita, anche se va detto che il costo dell'ingresso è tutt'altro che basso (ca. € 25,00)!

Per non farci mancar nulla, nei giorni successivi abbiamo fatto più volte visita al pub **Akkurat**, in **Hornsgatan 18**, uno dei migliori di Stoccolma, dove a prezzi che per noi italiani risulterebbero piuttosto elevati (circa € 8,50 per una pint!), siamo riusciti comunque ad assaggiare altre interessanti birre molto apprezzate dagli avventori locali, tra cui la *Brännskär Brown Ale*. E meno male che lì vicino, in **Soedermalmstorg 1**, c'è la mitica bancarella **Ny-stekt Strömning**, dove per poche (si fa per dire) Corone si riescono a mangiare ottime aringhe fritte con contorno di patate e crauti! ■



Il nostro corrispondente gradisce il festival



*UBERTI*

*www.ubertive.com*



**Specialty  
Malting Company  
96052 Bamberg - Germany**

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

# MOBI TASTING SESSION



**Nome e produttore:**  
**Achel Blond; Brouwerij der Sint Benedictusabdij de Achelse Kluis**

**Note:**  
Stile: Belgian Golden Strong Ale; Alc. 8% Vol  
Formato: Bottiglia da 33 cl.  
Lotto: - ; Scadenza: 06/03/2017, 6 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop

**Degustazione:**

Schiuma bianca e pannosa,

non particolarmente esuberante e colore dorato carico, evidente velatura.

Aroma intenso tipicamente belga nel quale convivono la componente fruttata (frutta a polpa bianca e gialla) e quella speziata conferita dal lievito; luppolo quasi impossibile da avvertire anche a causa di una nota ossidativa non drammatica ma presente e piuttosto penalizzante.

In bocca è molto secca e carbonata con un amaro che bilancia bene la dolcezza residua e la nota alcolica, molto evidente.

Il finale piuttosto astringente ed il retrogusto che fa riemergere l'ossidazione la rendono meno piacevole delle aspettative.

**Giudizio complessivo:**

Pur rimanendo un bel prodotto non si conferma il capolavoro più volte assaggiato in passato per qualche limite evidente dovuto forse ad una conservazione non impeccabile o semplicemente alla vicinanza alla data di scadenza (non è una birra da invecchiamento).

Voto:69/100

(NC)

**Nome e produttore:**

**Achel Bruin; Brouwerij der Sint Benedictusabdij de Achelse Kluis**

**Note:**

Stile: Dubbel; Alc. 8% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: -; Scadenza: 21/05/2016, scaduta da 6 mesi

Acquistata da: beershop

**Degustazione:**

Schiuma beige con riflessi rosa, ancora abbastanza abbondante, pannosa e persistente, in grado di regalarci i sempre graditi merletti di Bruxelles.

Il colore è marrone scuro tipo tonaca di frate, come si usa dire, piuttosto torbida, e oscillando il bicchiere si nota una notevole viscosità.

L'aroma è assai intenso, lungo e multiforme, con tutto quello che ci saremmo potuti aspettare: frutta secca, innanzitutto, nocchie, noci americane anche un po' di mandorla; caramello, poi uvetta e prugna cotta e persino un pizzico di nutella. Tante componenti che si sposano tra loro in maniera eccellente con un po' di ossidazione (per niente esagerata) a rendere tutto ancora più complesso e armonioso.

In bocca è dolce ma non dolciastra e molto morbida, quasi vellutata, grazie anche a un corpo medio, perfetto per lo stile e a una carbonazione dosatissima.

Il retrogusto riporta quanto di ottimo avevamo avvertito nella fase olfattiva della degustazione e accompagna col calore dell'alcol, presente ma solo a livello di sensazioni boccali, il finale di una bevuta davvero soddisfacente.

**Giudizio complessivo:**

Con la sorella Blond ci regala una evidente dimostrazione di come in queste tipologie di birra il colore dei malti influisca tantissimo sull'evoluzione gustativa temporale. Mentre la Blond, non freschissima ma ancora ben distante dalla data di scadenza, si è dimostrata già in chiara fase discendente, questa Bruin, scaduta da circa 6 mesi, risulta ancora magnifica, anzi, addirittura al picco della sua traiettoria.

Amanti del Vintage, prendere nota.

Voto:90/100

(NC)



**Nome e produttore:****Achel Extra Bruin; Brouwerij der Sint Benedictusabdij de Achelse Kluis****Note:**

Stile: Quadrupel/Belgian Dark Strong Ale; Alc. 9.5% Vol

Formato: Bottiglia da 75 cl.

Lotto: -; Scadenza: 3 anni dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop dell'abbazia

**Degustazione:**

Si presenta di colore mogano scuro, velata, con una bella schiuma avorio fine, compatta e persistente.

Al naso ha un'intensità non elevatissima ma con una buona complessità caratterizzata da sentori di miele di foresta, nocciola, pera al forno spolverata di cacao, una nota toffee che richiama le Westvleteren e la Sint Bernardus 12, un tocco tostato da caffè al ginseng e una percepibile componente ossidativa con ricordi di uva sultanina e plumcake.

In bocca la carbonazione è di media intensità e con una consistenza piuttosto setosa, il debutto dolce ha sentori di miele di castagno, cioccolato fondente, noce e crostata al cioccolato, il warming etilico è gradevole ma con una nota ancora un po' graffiante, il finale ricorda la liquirizia in tocchetti con una percepibile astringenza

**Giudizio complessivo:**

Un buon winter warmer che non fa però gridare al miracolo in quanto a complessità e ricchezza, mentre la nota finale di astringenza penalizza l'eleganza complessiva e la facilità di bevuta.

Voto: 73/100

(SR)



con sé anche qualche nota di scorza di limone.

**Giudizio complessivo:**

Una birra che conquista con la sua rigorosa semplicità, con la sua pulizia e la sua grande attenuazione, con la sua facilità di bevuta; difficile limitarsi, per un laico, a quella bottiglia quotidiana prevista dalla regola monastica.

Voto: 76/100

(DS)

**Nome e produttore:****Chimay Rouge; Abbazia di Notre-Dame de Scourmont (Chimay)****Note:**

Stile: Dubbel; Alc. 7% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: L14-463; Scadenza: 2

anni dalla data di degustazione

Acquistata da: supermercato

**Degustazione:**

Un leggero gushing accompagna l'arrivo nel bicchiere che si colore di un torbido color ambrato carico; schiuma generosa e cremosa, compatta, molto persistente. Al naso sentori floreali e una delicatissima speziatura s'affiancano a quelli di frutta secca, caramello, biscotto e zucchero candito. La bevuta è scorrevole e vivacemente carbonata, dolce e ricca di biscotto, miele, caramello, zucchero, biscotto al burro, frutta secca, uvetta e prugna; chiude con un accenno d'amaro terroso appena percepibile, mentre il retrogusto è piacevolmente dolce e tiepido di frutta sotto spirito e caramello.

**Giudizio complessivo:**

Una Dubbel pulita e facile da bere, versatile anche per abbinamenti gastronomici, o se preferite una sorta di pre-dessert in attesa della sorella maggiore Bleu

Voto: 74/100

(PC)

**Nome e produttore:****Chimay Dorée; Abbazia di Notre-Dame de Scourmont (Chimay)****Note:**

Stile: Belgian Ale; Alc. 4.8 % Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: L13-389; Scadenza: 7 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop

**Degustazione:**

Si presenta dorata, leggermente pallida e velata: generosa è la schiuma, bianchissima, cremosa e compatta, dall'ottima persistenza. L'aroma evidenzia profumi floreali (rosa) e di agrumi (mandarino, limone, arancio) che affiancano quelli della banana e della pera acerba, della crosta di pane. Il bouquet è pulito, molto elegante e di buona intensità. Leggera e vivacemente carbonata al palato è quasi un elogio ad una semplicità fatta di crosta di pane, cereali, suggestioni fruttate di frutti di bosco rossi ed un finale secco ed erbaceo che porta

**Nome e produttore:****Chimay Triple; Abbazia di Notre-Dame de Scourmont (Chimay)****Note:**

Stile: Tripel; Alc 8%

Formato: 33cl

Lotto e scadenza: L16-088 - 12/2019.

Acquistata da: GDO

**Degustazione:**

Aspetto: Colore dorato molto intenso, limpida, con una schiuma bianca di media finezza ma buona persistenza.

Olfatto: L'impatto olfattivo è abbastanza intenso, con la banana a fare da protagonista nella prima fase, per poi farsi da parte e lasciare spazio a note di frutta

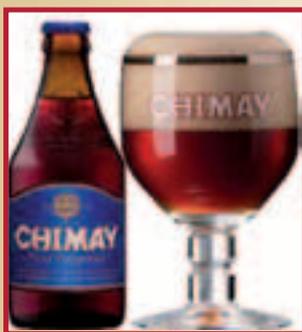
bianca (pera in primis), pane e spezie come pepe e coriandolo. Si percepisce la nota alcolica ma in maniera non invadente.

Gusto: Se al naso rimane abbastanza coperto, in bocca si sfoga subito l'alcol, in maniera eccessiva, un po' slegata e coprente. E' possibile comunque cogliere l'attacco dolce di pane e crackers, mentre le note fruttate sono appena accennate, così come è difficile percepire un richiamo alla speziatura che si coglie al naso. Il finale è discretamente secco, ma dà ancora spazio a un alcol che rende la bevuta poco scorrevole

**Giudizio complessivo:**

Una discreta tripel, senza difetti e con una buona complessità olfattiva. Peccato per l'alcol leggermente troppo evidente in bocca, che rende un po' difficile definire la bevuta complessivamente soddisfacente.

Voto 74/100 (PC)



**Nome e produttore:**  
**Chimay blu; Abbazia di No-**  
**tre-Dame de Scourmont (Chi-**  
**may)**

**Note:**

Stile: Strong dark ale; Alc 9%  
Formato: bottiglia da 33cl  
Lotto e scadenza: L16-454 -  
12/2021.

Acquistata da: beershop on line

**Degustazione:**

Aspetto: schiuma tendente al beige, abbondante e compatta, con buona persistenza. La birra è scura, ma non impenetrabile; si può dire che incarna alla perfezione il colore definito come tonaca di frate, con riflessi tendenti al rosso/ambrato.

Olfatto: buona intensità e ottima varietà di profumi; apre con note decise di cioccolato, per poi lasciare spazio a liquirizia, prugna secca, dattero, uvetta, caramello e un accenno di coriandolo. L'impressione è che tra qualche tempo potrà offrire un ventaglio ancora più complesso, ma si lascia già apprezzare.

Gusto: La prima cosa che stupisce è la carbonazione non eccessiva, che si poteva invece sospettare vedendo l'abbondanza di schiuma prodotta. Si tratta, per me, di una nota positiva, in quanto facilita decisamente la bevuta di una birra che comunque, già di per sé, si mostra agile al palato, risultando allo stesso tempo morbida, rotonda ma anche scorrevole e ragionevolmente secca, con un alcol inizialmente ben coperto, ma che poi fa capolino in un warming che arriva dopo qualche secondo.

In bocca vengono a galla, alternandosi e amalgamandosi, i sentori che già emergevano al naso, puntando in particolare sulla prugna secca, sul cioccolato e sulle note di caramello.

**Giudizio complessivo:**

Chimay non è sicuramente il birrifico trappista

più rispettato e, in generale, ce ne sono tutte le ragioni, ma questa cotta di Chimay blu non dà troppo spazio a recriminazioni. Può darsi che migliori anche invecchiandola un po', ma già adesso si tratta di una birra che dà tutto quello che ci si può aspettare da lei, senza sbavature eccessive. Nel complesso, una bella bevuta.

Voto 81/100 (PC)

**Nome e produttore:**

**Engelszell Gregorius**  
**Trappistenbier; Stift Engelszell**  
**Trappistenbier-Brauerei**

**Note:**

Stile: Quadrupel/Belgian Dark  
Strong Ale; Alc. 9.7% Vol  
Formato: Bottiglia da 33 cl.  
Lotto: LO8011350; Scadenza: 2 me-  
si dalla data di degustazione  
Acquistata da: drink store

**Degustazione:**

Il suo colore è quello della tonaca di frate con riflessi ambrati; la schiuma, benché non particolarmente generosa, è color crema, fine, cremosa ed ha una discreta persistenza. L'aroma è molto dolce, ricco di caramello, uvetta, pera, ananas (in scatola), frutta candita, amaretto; il percorso dolce continua anche al palato con uvetta, datteri e prugne disidratate, canditi, biscotto al burro, caramello e delle note ossidative che richiamano vini liquorosi ma anche un po' di cartone bagnato. Corpo medio e poche bollicine in una bevuta dolce che viene parzialmente attenuata dal lavoro del lievito e dall'alcool.

**Giudizio complessivo:**

Bottiglia con neppure tre anni di vita alle spalle ma che ne dimostra molti di più, con evidenti segni di ossidazione che potremmo definire "precoce", se si considera la vita media di altre Belgian Dark Strong Ale trappiste; il risultato non è affatto disastroso ma onestamente ancora molto lontano da "mostri sacri" come Rochefort e Westvleteren.

Voto: 74/100 (DS)



**Nome e produttore:**

**Bockbier; La Trappe**

**Note:**

Stile: Bock; Alc. 7% Vol  
Formato: Bottiglia da 33 cl.  
Lotto: K25H15; Scadenza:  
08/2018, 2 anni dalla data  
di degustazione  
Acquistata da: beershop

**Degustazione:**

Schiuma marroncina abbondantissima e molto persistente per una birra dal tipico colore "tonaca di frate". Naso piuttosto complesso ma un po' invadente e non troppo aggraziato: dominano delle note dolciastre tipo miele, anzi, melassa, poi sentori di legno, castagne e alcol. Anche un po' di fenolico.

In bocca si presenta inizialmente molto dolce ma con un finale amarognolo, speziato (pepe nero) e alcolico particolarmente lungo ed accompagnato da una lieve astringenza.

**Giudizio complessivo:**

Si tratta di una bock con chiari natali belgi ma tutto sommato abbastanza in stile e apprezzabile pur non brillando per eleganza e stancando abbastanza in fretta.

Voto: 68/100

(NC)

**Nome e produttore:**

**Isid'Or; La Trappe**

**Note:**

Stile: Belgian Ale; Alc. 7.5% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: K02L14; Scadenza: 06/2017, 10 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop

**Degustazione:**

Bel colore ambrato trasparente con riflessi arancio e un importante cappello di schiuma color avorio di media persistenza.

Al naso soprattutto frutta: nocciole,

albicocche, marmellata di agrumi e mela cotta, poi una speziatura dosata ma avvertibile (soprattutto pepe).

In bocca l'attacco è molto dolce e pepato con un finale amarognolo (più dovuto ai malti che dal luppolo direi) e un po' astringente. Corpo medio, finale abbastanza lungo e piacevole, accompagnato da una nota alcolica non fastidiosa.

**Giudizio complessivo:**

Bevibilità limitata ma comunque una birra niente male che si avventura in territori inaspettati ricordando una Old Ale ma con una certa speziatura donata probabilmente dal lievito belga.

Voto: 75/100

(NC)

**Nome e produttore:**

**Quadrupel; La Trappe**

**Note:**

Stile: Quadrupel/Belgian Dark Strong Ale; Alc. 10% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: K13K15; Scadenza: 08/2018, 2 anni dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop

**Degustazione:**

Si presenta con scarsa schiuma beige abbastanza volatile, un bel colore ambrato (la ricordavo più scura) e una notevole limpidezza che esalta un perlage abbondantissimo che non risulterà poi così evidente all'assaggio.

L'aroma non è affatto gradevole, anzi, diciamo, pessimo. Domina lo smalto per le unghie accompagnato da chewing-gum, una nota etilica ingombrante e (proprio a cercarlo bene) un pizzico di marzapane.

All'assaggio le cose non migliorano; è dolce, mielosa con l'alcol sempre in cattedra, complessità zero, piacevolezza anche meno; la carbonazione più dosata del previsto ma che non salva la situazione.

**Giudizio complessivo:**

Forse giovane ma con scarsissime probabilità di migliorare, l'impressione è quella di una birra che ha avuto grossi problemi di fermentazione. Difficile andare oltre il primo sorso.

Voto: 39/100

(NC)

**Nome e produttore:**

**Oak Aged; LaTrappe**

**Note:**

Stile: Quadrupel oak aged; Alc. 11% Vol

Formato: Bottiglia da 37.5 cl.

Lotto: batch 19; Scadenza: 01/2040

Acquistata da: Monastero

**Degustazione:**

Bottiglia con tappo di sughero (in buone condizioni). Bel colore limpido ambrato/aranciato con poca schiuma chiara. Al naso spiccano netti gli aromi del legno, in modo un tantino aggressivo: molta vaniglia ma soprattutto legno appena tagliato, come da segheria. Fruttato e agrumato sono presenti ma sovrastati dal legno, e anche il Teku quasi non riesce ad evidenziarli. Col passare del tempo l'aroma si ammorbidisce un poco diventando meno aggressivo cominciando a rivelare maggior equilibrio. In bocca si ripresentano

le sensazioni olfattive, la ricchezza della birra di base si fa maggiormente sentire ma viene messa in ombra dal prevalere del legno. E' a livello di palato che la birra dà il meglio: la carbonazione è fine e il legno conferisce morbidezza nonché complessità e un tocco di ruvidità che ben si addicono a bilanciare le note un po' stucchevoli della birra base. La bevuta finisce in



modo più soddisfacente di come era iniziata...

**Giudizio complessivo:**

La Trappe (o Koningshoeven) si è sempre in qualche modo distinta rispetto alle altre classiche birrerie monastiche: prima un po' in ombra, poi "espulsa" per aver affidato la produzione ad una birreria industriale; rientrata infine nei ranghi si è posta in un certo senso all'avanguardia nello stuzzicare gli appassionati in cerca di novità. Lo ha fatto in particolare con il progetto "Oak Aged Quadrupel". La classica Quadrupel - la loro birra più nota - viene affinata in botti di quercia di varia provenienza (sia nuove che usate) e ogni anno vengono rilasciati quattro o cinque versioni, ottenute da legni diversi blendati in proporzioni differenti; un sito web raccoglie minuziosamente i dettagli di ogni batch. Ne vale la pena? A giudicare dal risultato di questo Batch #19 (interessante ma non esente da squilibri) e dal suo rapporto qualità/prezzo (il prezzo già al birrifico è di almeno 5 volte quello della Quadrupel standard) può venire qualche dubbio. D'altra parte è probabile che una prolungata maturazione in bottiglia (la scadenza è per il 2040!) possa giovare all'equilibrio e riservare piacevoli sorprese. Se siete studiosi delle birre in legno - con disponibilità economiche - o rater incalliti non vi farete sfuggire un batch; altrimenti provatene subito uno e compratene un paio da mettere da parte.

Voto: 72/100

(MF)



**Nome e produttore:**

**Orval, Brasserie d'Orval (Abbazia di Notre Dame d'Orval)**

**Note:**

Stile: Belgian Ale; Alc. 6.2% vol.

Formato: 33 cl

Lotto: Non segnalato; Scadenza: 5 anni dalla data di imbottigliamento (25/02/2021)

Acquistata da: Beer Central (Sheffield, UK)

**Degustazione:**

Aspetto: l'analisi visiva può e deve iniziare dalla bottiglia: unica, a forma di biliardo, completamente ignuda a eccezione di un virile fiocchetto (etichetta) e un elegante colbacco (tappo). Inconfondibile. Dopo questa veloce digressione torniamo a fare i seri. Schiuma maestosa in sede di mescita, capace di fare occupazione del bicchiere a oltranza; trama fine e compatta, poco viscosa, di aspetto e colore cremosi. Indossa un abito a tinte arancio piuttosto vivide, con

variazioni tonali che sfumano verso il dorato; l'aspetto è velato ma consente ancora di ammirare la festa di bollicine che si svolge all'interno del bicchiere.

Olfatto: L'introduzione è una carezza aromatica. E' una birra gentile ed educata, quasi timorosa di ledere la suscettibilità del suo consumatore con i suoi profumi poco convenzionali. In realtà è tutto fumo sotto cenere. E' sì poco intensa ma estremamente complessa, unicamente bisognosa di tempo e coccole per sciogliersi. La testa aromatica è di acido acetico (aceto di mela, mela Granny Smith, sidro). Il corpo vorrebbe (ma non può) essere funky: formaggio primo sale, pera, ananas scioppata, uva spina, fieno, miele di acacia, pane di grano. Stemperandosi l'acido lattico diventa leggermente più intenso, assumendo sfumature di Grana Padano. Il cuore è un lento incalzare etilico di vino liquoroso (Martini Bianco). Arricchisce il tutto una lieve sfumatura floreale. Pingue.

Gusto: Sei convinto che sarà timida come al naso, la sorreggi e ne rimani sconvolto: che bontà! La prima sorsata è una bomba di sensazioni gustative che si rincorrono e si accavallano l'una sull'altra nel giro di pochi secondi. La bocca ne esce sconvolta e piacevolmente frastornata. Occorre qualche momento per riprendersi dallo shock. Si conferma l'impressione di una birra aggraziata, femminile. Ma qui si parla di una donna matura, non certo una signorina di primo pelo. Il percorso gustativo è introdotto dalle bollicine, che solleticano la lingua e preparano la strada all'arrivo di sughero ubriaco e spumante. E' un ingresso in pompa magna, cui segue un corteo quasi passa inosservato: uva spina, vino liquoroso, crosta di pane, miele di acacia, curaçao. Dell'acido (acetico e lattico) percepito al naso non v'è traccia alcuna. Al suo posto c'è il gradevole tepore etilico misto ai farinacei (babà napoletano). Corpo medio, mouthfeel vispo e aspro che colpisce con poche ma precise stilette di sechezza liquorosa. A corredo c'è un leggero pepato, che gioca con la lingua punzecchiandola. Il finale è asciutto, giubileo gustativo di ogni goliardico peccato. Retrolfatto di pan di spagna ubriaco, retrogusto di spumante. Matura eppure ancora acerba.

**Giudizio complessivo:**

Bottiglia evidentemente giovane, dal potenziale latente ancora tutto da sviluppare. In bocca pecca di ingordigia alcolica. Il naso se la cava un po' meglio, con la sua flebile intensità compensata da un bouquet ricco e suggestivo. E' vero, probabilmente è ancora acerba. Ma è già una sventola di signora.

Voto: 80/100

(MM)

**Nome e produttore:**

**Rochefort 6; Abbaye de Notre-Dame de Saint Remy**

**Note:**

Stile: ; Alc. 7.5% Vol  
 Formato: Bottiglia da 33 cl.  
 Lotto: ; Scadenza: 23/10/2018, 2 anni dalla data di degustazione  
 Acquistata da: Dranken Geers – Oostakker (Belgio)

**Degustazione:**

Di colore rame antico, decisamente velata e coronata da una schiuma avorio finissima, compatta, abbondante ma non molto persistente.

L'olfatto è intenso, con note terrose di radice seguite da toffee, cioccolato al latte, mandorla e mallo di noce.



I sentori primari e secondari sono coronati da note ossidative importanti di uva sultanina ammollata nel rum con un tocco di zibibbo, a contrappunto di questi sentori caldi c'è la nota fresca del coriandolo ancora ben percepibile.

In bocca ha un attacco dolce di cioccolato al latte

con nocciole e di crema catalana, la frizzantezza è elevata ma con una piacevole consistenza setosa e accompagnata da un corpo sempre agile. Sono ben percepibili un tocco speziato sul palato e le piacevoli note ossidative già avvertite al naso, il finale è pulitissimo, con una perfetta e delicata chiusa amara mentre nel retrofatto emerge una curiosa sensazione di confettura di rabarbaro.

**Giudizio complessivo:**

La meno diffusa e più sottovalutata tra le birre prodotte nell'abbazia di Saint Remy è, a mio giudizio, un capolavoro di equilibrio gustativo e bevibilità.

Voto: 85/100 (SR)

**Nome e produttore:**

**Rochefort 8; Abbaye de Notre-Dame de Saint Remy**

**Note:**

Stile: ; Alc. 9.2% Vol  
 Formato: Bottiglia da 33 cl.  
 Lotto: ; Scadenza: 26/11/2018, 2 anni dalla data di degustazione

Acquistata da: Beertop Beershop (oggi Casamia Beer-shop & Pub) – Villa d'Almé (BG)

**Degustazione:**

Ramata carica con riflessi aranciati, opalescente, coronata da una schiuma abbastanza fine, abbondante e di buona persistenza.

Al naso si presenta con un bouquet di elevata intensità in cui spiccano mallo di noce e fichi secchi, la nota speziata del coriandolo, toni di cacao amaro e budino al cioccolato con un contrappunto pungente di scorza d'arancia amara, bitter e radice di liquirizia che prende il sopravvento con l'incremento della temperatura.

Le calde sensazioni etiliche ricordano la frutta sotto spirito e il liquore nocino.

Al palato il debutto dolce è intenso e coerente con i sentori olfattivi: mallo di noce fresca, cioccolato al latte, fichi secchi e sciroppo di Liegi, la frizzantezza è elevata ma dalla consistenza morbida e setosa e aiuta la bevibilità così come la nota rinfrescante del coriandolo, ben evidente sul palato e magistralmente legata alle altre caratteristiche gustative. Il warming etilico è avvolgente e piacevole, mai graffiante.

Il finale amaro terroso è ben presente e armonicamente legato alle note dolci iniziali, nel retrofatto tornano ricordi di praline di cioccolato al caramello e fichi al forno.

**Giudizio complessivo:**

Una birra in grande spolvero e, probabilmente, colta nel momento migliore della sua maturazione, grandissima piacevolezza di bevuta malgrado la complessità e il grado alcolico.

Voto: 92/100 (SR)

**Nome e produttore:**

**Rochefort 10; Abbaye de Notre-Dame de Saint Remy**

**Note:**

Stile: ; Alc. 11.3% Vol  
 Formato: Bottiglia da 33 cl.  
 Lotto: ; Scadenza: 24/12/2019, 3 anni dalla data di degustazione  
 Acquistata da: Dranken Geers – Oostakker (Belgio)

**Degustazione:**

Di colore mogano scuro con riflessi ramati, velata e coronata da una schiuma avorio discretamente abbondante, fine e compatta ma decisamente poco persistente.



Debutta al naso con importanti note ossidative che ricordano un Pedro Ximénez e intensi aromi di mallo di noce, fichi secchi, datteri caramellati e cioccolato di copertura. Il tenore etilico si manifesta con sentori vinosi che possono ricordare un rosso di buona struttura invecchiato, la speziatura fresca del coriandolo è appena percepibile e finisce sullo sfondo. All'incremento della temperatura emergono sempre più prepotentemente sentori terrosi di radice di liquirizia, amaro

Le calde sensazioni etiliche ricordano la frutta sotto spirito e il liquore nocino.

d'erbe e liquore nocino.

Al gusto l'attacco è pieno e intenso con ricordi di marron glacé, fichi secchi e praline di cioccolato ripiene, i sapori dolci sono seguiti da una presenza etilica piuttosto spinta che non si limita al classico, gradevole, "warming", ma graffia un po' il palato e penalizza la bevibilità, che è invece aiutata dalla carbonazione vivace ma dalla consistenza morbida e setosa. Nella bevuta emergono anche note di uva passa sotto spirito, la chiusura amara è ben percepibile e assume le sembianze di radice di liquirizia, mentre nel retrofatto ritorna un ricordo di cioccolatino che ricorda i classici Baci Perugina.

**Giudizio complessivo:**

Complessa, ricca e intrigante ma con una punta etilica ancora troppo bruciante che suggerisce di lasciarla maturare ancora malgrado la bottiglia stappata avesse già un paio d'anni.

Voto: 76/100 (SR)

**Nome e produttore:**

**Spencer Trappist Ale; St. Joseph abbey**

**Note:**

Stile: ?; Alc. 6.5% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: -; Scadenza: 01/2018

Acquistata da: GDO (francia)

**Degustazione:**

La testa di schiuma è abbondante - pur entro limiti accettabili - e persistente. Il colore è dorato, l'aspetto opalescente. Al naso predomina nettamente il chiodo di garofano, con la banana in minor evidenza. Miele,

altre spezie e un tocco di agrumato rimangono in sottofondo. In bocca corpo è bilanciato e la carbonazione corretta, e al gusto prevale ancora la caratterizzazione del lievito in termini di chiodo di garofano (4VL) abbinata ad una certa dolcezza. Discreta e piacevole la persistenza.

**Giudizio complessivo:**

La birra "base" dell'ultima nata fra le birrerie trappiste ricorda quasi una weizen a maggior gradazione - con un moderato tocco di complessità

in più rispetto ad una weizenbock: difficile dire se sia una scelta voluta o se il lievito usato abbia lavorato in modo inaspettato. Questo è stato più evidente al primo assaggio, dove è risultata decisamente caratterizzata dall'aspetto fenolico e un po' monocorde, mentre riprovata due mesi dopo mi è sembrata meno squilibrata; in ogni caso il fenolico non sconfinava mai su territori pericolosi (gomma bruciata, medicinale). Birra buona e interessante anche se non al livello delle classiche e nemmeno di alcune new entry come Zundert.

Voto: 62/100 (MF)



**Nome e produttore:**

**Spencer Trappist India Pale Ale; St. Joseph abbey**

**Note:**

Stile: India Pale Ale; Alc 7,2%

Formato: bottiglia da 33cl

Lotto e scadenza: F08 - 01/01/17

Acquistata da: beershop on-line

**Degustazione:**

Aspetto: Il colore è un bel dorato ne- anche troppo carico, che permette di attendersi dei malti in secondo piano; la schiuma è bianca, abbastanza fine ma poco persistente.

Olfatto: qui purtroppo iniziano le note dolenti, che peraltro erano attesissime, considerando che si tratta di birra che ha viaggiato dagli USA al Belgio e poi in Italia e considerando la scadenza imminente.

L'olfatto è dominato dal cartone bagnato e, in generale, da una chiara ossidazione. Nonostante questo, è possibile percepire qualche spunto agrumato, soprattutto di mandarino e una nota quasi balsamica. Inutile illudersi, però, in quanto è l'ossidazione a tenere banco e qualunque altro aroma va cercato e colto con fatica. L'impressione generale, però, è che, fresca, possa essere una birra con un bouquet interessante. Gusto: Ovviamente l'ossidazione domina anche in bocca, rendendo difficile un giudizio reale. Anche in questo caso, però, si nota che si tratta di una birra pulita, con i malti ben dosati e con un taglio moderno, cosa che non davo per scontata prima di avvicinarmi al prodotto.

**Giudizio complessivo:**

Sinceramente non me la sento di esprimere un voto vero e proprio. La birra bevuta, in sé, non può prendere la sufficienza, perché l'ossidazione era troppo evidente e dominante su tutto il resto. Resta però l'impressione globale che, bevuta nelle giuste condizioni di freschezza e conservazione, possa trattarsi di una buona ipa.

Voto: ?/100

(PC)



**Nome e produttore:**

**Tripel: Abbazia Tre Fontane)**

**Note:**

Stile: Tripel; Alc 8,5%

Formato: bottiglia da 33cl

Lotto e scadenza: illeggibili sull'etichetta.

Acquistata da: beershop on-line

**Degustazione:**

Aspetto: schiuma bianca, abbondante, discretamente persistente ma non finissima. La birra è dorata, quasi tendente al ramato e limpida (finché non si versa la parte finale della bot-

tiglia, dove il fondo è ben presente.

Olfatto: il primo impatto lascia subito spazio all'eucalipto, elemento caratterizzante di questa birra; poco dopo si fa largo una nota di miele e di crosta di pane, ma viene quasi subito sovrastata da alcoli superiori molto invadenti, che fanno virare la nota olfattiva su un piano monocorde e sgradevole.

Gusto: l'attacco è mieloso, con una leggera viscosità che non agevola la bevuta. L'eucalipto non si percepisce in bocca, dove in breve tempo si fa di nuovo spazio l'alcol che non lascia spazio a molto altro se non alle note di miele che ogni tanto fanno capolino. Se ci aggiungiamo che la secchezza non è quella che ci si aspetterebbe da una tripel fatta secondo manuale, è innegabile che non si tratti di una bevuta particolarmente piacevole.

#### Giudizio complessivo:

Inutile negare che la bevuta sia stata complessivamente deludente. A parziale "difesa" del prodotto, devo dire che, pur non riuscendo a leggere chiaramente lotto e scadenza sull'etichetta, so che la bottiglia stazionava da un po' nel mio frigo, probabilmente da 8-9 mesi, il che normalmente per una tripel non dovrebbe essere un grossissimo problema, ma che forse in questo caso ha un po' inciso, dato che una precedente bevuta di questa birra la ricordavo più soddisfacente.

Voto 56/100

(PC)

#### Nome e produttore:

**Westmalle Extra;  
Brouwerij  
der Trappisten  
van Westmalle**

#### Note:

Stile: Trappist Single; Alc. 4.8% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 4 005914; Scadenza: 9 mesi dalla data di degustazione

Acquistata da: beershop

#### Degustazione:

Nel bicchiere è dorata e pallida, con una splendida testa di schiuma bianca, cremosa e molto persistente. Un bel naso fragrante regala profumi di pane e cereali, floreali (margherita), di arancio e frutta a pasta gialla (albicocca); c'è anche una leggerissima nota pepata. In bocca è quasi delicata, con una leggerezza che non va però a discapito dell'intensità: carbonazione vivace, molto scorrevole, ripropone le note di pane e di cereali dell'aroma, qualche accenno di miele e note di agrumi. Il lievito le dona una leggerissima speziatura, il finale



è splendidamente secco con un bel carattere erbaceo fresco, che ricorda l'erba appena tagliata e propone qualche traccia zesty.

#### Giudizio complessivo:

Prodotta dai monaci di Westmalle solo due volte all'anno e principalmente per il consumo interno, è una birra-elogio della semplicità; pulitissima ed elegante, sembra quasi rappresentare lo spirito monastico: niente orpelli o inutili abbellimenti, ma sobrietà e rigore. Ha tutto quello che serve per essere una fragrante birra quotidiana, facile da bere in qualsiasi momento, dissetante e rinfrescante ma capace di regalare soddisfazioni anche se sorseggiata in tutta calma.

Voto: 78/100

(DS)

#### Nome e produttore:

**Westmalle Dubbel; Brouwerij der Trappisten van Westmalle**

#### Note:

Stile: Dubbel; Alc. 7% Vol

Formato: Bottiglia da 33 cl.

Lotto: 1044542; Scadenza: 30/07/2017

Acquistata da: beershop

#### Degustazione:

Una delle dubbel per eccellenza, bandiera del birrifico trappista di Westmalle, si presenta esteticamente appetitosa.

Il cappello di schiuma beige è alquanto compatto e persistente, sovrastando una birra di color mogano con netti riflessi rubino e senza velature.

Gli iniziali sbuffi di cartone bagnato ne marcano la sofferenza del trattamento in mano alla grossa distribuzione, ma aprendosi l'aroma, gli esteri fruttati (uvetta, caldarrosta, fico secco) finiscono per zittirne le imperfezioni.

In bocca le prime suggestioni rimandano a toni caramellati, ma si tratta di un rapido ingresso che sul

gusto del dolce staziona per poco. In evidenza c'è un corpo medio, pronto a scattare in velocità alle prime bollicine che copiose avvolgono il sorso.

Lascia un amaro basso ma lungo, donato da tostature che lambiscono quasi la bruciatura.

Nel mezzo tanto malto, quelli speciali, che fanno spaziare da sensazioni di cacao amaro ancora alla frutta disidratata (dattero) fino a nette note di tabacco. Alcol avvertibile ma mai eccessivamente.

#### Giudizio complessivo:

Pur sempre un riferimento, quando al meglio stupisce e rispolvera l'importanza dei malti speciali.

Voto: 68/100

(AR)



**Nome e produttore:**

**Westmalle Tripel;**  
**Brouwerij der Trappisten van Westmalle**

**Note:**

Stile: Tripel; Alc. 9.5% Vol  
Formato: Bottiglia da 33 cl.  
Lotto: 6 139595; Scadenza: 23/03/2018  
Acquistata da: beershop

**Degustazione:**

È una delle tripel per eccellenza, capostipite di uno stile che seppur tradizionale ha meno di un secolo di vita e deve gran parte della sua fama proprio all'esemplare prodotto proprio fra le "tre mura" di questo birrifico trappista.

La schiuma che si forma nel bicchiere è di color bianco candido, con bolle di dimensione variabile ed una lunga tenuta. Il colore della birra è evidentemente dorato, molto brillante e con una lievissima velatura.

Le prime note aromatiche dicono miele ed esteri, con pesche, albicocche e qualche accenno aranciato, mentre l'alcol si comincia già ad avvertire e riprende una sensazione di bocciolo di rosa, sintomo di alta gradazione e di una maturazione non ancora completata. Leggero il fenolico, così come è inavvertibile la presenza di luppolo. Al gusto si dimostra mielosa, come immaginato, con un ingresso dolce che poi sfocia ancora nei fruttati carichi di pesca, albicocca e banana. Il caldo abbraccio alcolico si sente eccome, ma si smorza poco dopo in un amaro finale di basso profilo ma lungo e deciso, donando qualche sfumatura floreale che risale anche nel retronaso aiutata dallo stesso "warming" alcolico.

La secchezza confeziona il tutto, insieme alla carbonazione elevata, pulendo il tutto e lasciando in bocca un'impronta muscolare e senza dubbio ricca.

**Giudizio complessivo:**

Bevuta a circa 6 mesi dall'imbottigliamento (la scadenza pare sia di 2 anni), pecca solo nella giovinezza vergine degli esteri, spigolosi e non ancora integrati al meglio nella complessa struttura.

L'alcol non passa inosservato, ma la secchezza risolve tutto. L'onore di questa progenitrice delle tripel ne esce, comunque, a testa alta.

Voto: 75/100 (AR)



**Nome e produttore:**

**Westvleteren Blond; Sint Sixtusabdij**

**Note:**

Stile: Trappist Single; Alc 5,8%  
Formato: bottiglia da 33cl  
Lotto e scadenza: -

Acquistata da: In de vrede (Belgio)

**Degustazione:**

Aspetto: Colore dorato, molto velata con qualche residuo galleggiante; la schiuma è abbastanza abbondante ma anche evanescente, probabilmente penalizzata anche dalla temperatura di servizio. Il primo impatto, insomma, non è molto invitante.

Olfatto: Al naso è evidentemente Brettata, con la pelle di salame a farla un po' da padrone. Si possono cogliere anche note di frutta matura e un leggero pepato, ma la nota del brett è veramente evidente e coprente. Dopo un attimo emerge anche un sentore di autolisi, brodo di carne, non esagerato ma evidente. Gusto: carbonazione molto elevata, pure troppo. Brett ancora protagonista, con note stallatiche, che coprono ogni altro tentativo di emersione da parte di gusti fruttati o speziati.

Nel finale esce un leggero pepato, ma accompagnato da una secchezza quasi eccessiva che non rende particolarmente piacevole la bevuta.

**Giudizio complessivo:**

Se fosse una birra fatta appositamente così, la si potrebbe definire imperfetta ma non completamente sbagliata, addirittura a tratti interessante. Sapendo che però non lo vuole essere, non ci si può esimere dall'evidenziare la delusione; maggiore complessità e rotondità avrebbero giovato, oltre ovviamente all'assenza di difetti.

Voto 69/100 (PC)



**Nome e produttore:**

**Westvleteren 8;**  
**Sint Sixtusabdij**

**Note:**

Stile: Belgian Dark Strong Ale; Alc. 8% Vol  
Formato: Bottiglia da 33 cl.  
Lotto: .; Scadenza: 30/10/2017, 1 anno dalla data di degustazione  
Acquistata da: Dranken Geers - Oostakker (Belgio)

**Degustazione:**

Mogano scuro, velata, coronata da una schiuma discretamente abbondante e molto fine, di buona persistenza.

Il bouquet non è particolarmente intenso ma sufficientemente complesso, con sentori di toffee, gianduia e mandorle glassate contrastate da una curiosa nota che ricorda il latte bollito e la panna montata,



questi sentori, uniti a tracce di maderizzazione con ricordi di confettura di more e a un sentore etilico che richiama le ciliege sotto spirito, crea una sinergia che fa curiosamente pensare alla torta sbrisolona. Con l'incremento della temperatura le aldeidi manifestatesi con il sentore di mandorla si evolvono creando suggestioni di marzapane.

In bocca si incrementa la sensazione di complessità non perfettamente compiuta: l'attacco dolce ricorda la confettura di ciliege e le ciliege sotto spirito, la frizzantezza è elevata ma con una texture piuttosto morbida ed aiuta la bevuta, che è invece penalizzata da una decisamente forte presenza etilica. Il finale amaro è poderoso, con note di radice ed erbe officinali, ma non perfettamente legato alle altre componenti e con un'evidente astringenza che pure si mitiga con il passare dei minuti, il retrofatto è lungo ma piuttosto monocorde.

#### Giudizio complessivo:

Da un grande classico celebrato in tutto il mondo ci si aspetta francamente una maggiore complessità e profondità, soprattutto al palato.

Voto: 67/100

(SR)



#### Nome e produttore:

**Westvleteren 12; Sint Sixtus-abdij**

#### Note:

Stile: Quadrupel/Belgian Dark Strong Ale; Alc. 10.2% Vol  
Formato: Bottiglia da 33 cl.  
Lotto: .; Scadenza: 16/12/2017, 1 anno dalla data di degustazione  
Acquistata da: Dranken Geers – Oostakker (Belgio)

#### Degustazione:

Manifesta un leggero gushing appena stappata e prima di riempire il bicchiere con il suo colore di castagna scura con riflessi rubini da Borgogna, la schiuma, color cappuccino, è poderosa, finissima, compatta e di grande persistenza.

All'olfatto si presenta con un'intensità inferiore alle attese e aromi di cappuccino, creme caramel, toffee, nocciola tostata, crema di nocciole e latte condensato: queste note, fondendosi tra loro, generano un bouquet che ricorda molto da vicino il profumo delle caramelle Alpenliebe. Con qualche secondo di respiro nel bicchiere emergono poi sentori di carruba, cioccolato bianco e gianduia ed esteri che ricordano una pera kaiser molto matura, la confettura di marroni e lo zucchero Mascobado. Sorprende l'assoluta mancanza di note ossidative in una bottiglia con già qualche anno di età.

Anche al gusto denota meno complessità di quanto fosse lecito attendersi: a un debutto dolce con toffee, miele di castagno e crema di nocciole segue un moderato warming etilico e un intenso amaro finale

di scorzonera e tarassaco, decisamente astringente e piuttosto slegato dalla componente maltata. Aumentando la temperatura nel bicchiere questa componente amara tende ad amalgamarsi meglio con i sentori dolci che si avvertono a inizio sorso ma la bevuta comunque non decolla in quanto a complessità e profondità. La frizzantezza è media e molto evanescente, ricorda quasi una birra spillata al carboazoto.

#### Giudizio complessivo:

Malgrado alcuni pregi come la meravigliosa schiuma e il tenore etilico davvero mascheratissimo questo grande classico ha sostanzialmente deluso, soprattutto pensando al prezzo spropositato a cui viene messa in vendita in Italia.

Voto: 69/100

(SR)

#### Nome e produttore:

**Zundert Trappist; Abbaye De Kievit**

#### Note:

Stile: Belgian Strong Ale;  
Alc. 8% Vol  
Formato: Bottiglia da 33 cl.  
Lotto: -; Scadenza: 06/2017  
Acquistata da: GDO (Belgio)

#### Degustazione:

La bottiglia provata aveva oltre tre anni (in scadenza); in precedenza l'avevo provata a pochi mesi di età. Schiuma non sovrabbondante, chiara e densa, colore ambrato/aranciato, quasi limpida. Provata in coppa "trappista", al naso si ha un fruttato delicato, marmellata d'arancia, leggero agrumato. Il Teku fa risaltare un leggero carattere speziato e un tocco leggero ma evidente di "nutty" (nocciole e soprattutto noci). In bocca la carbonazione è moderata ma adeguata, il corpo bilanciato; al gusto e al retrogusto si ripropongono le note fruttate e lievi di noci e un carattere caramelloso forse espressione di un inizio di evoluzione e ossidazione. Il finale ha un amaro giusto sufficiente a equilibrare la bevuta.

#### Giudizio complessivo:

La Zundert dimostra di ben sopportare una maturazione in bottiglia relativamente prolungata, ma a mio parere non ne trae un reale giovamento: sempre ottima, e con nuove caratteristiche interessanti, perde un po' quel felice connubio di freschezza, vivacità e carattere che contraddistingue la birra in età più giovane. Provate a invecchiarne qualcuna per alcuni anni, ma godetevi gli esemplari più giovani! Il voto è riferito alla bottiglia più giovane.

Voto: 82/100

(MF)



# MOBI INTERVISTA GIUSEPPE GALATI IL CAMPIONE ITALIANO ED EUROPEO 2016 DI HOMEBREWING

a cura di Norberto Capriata



Giuseppe (a dx) con un altro fuoriclasse, Italo Manca

**MOBI:** Ciao Giuseppe, possiamo dire che ormai sei una superstar nell'ambito degli Homebrewer ma dicci qualcosa di te più in generale: dove vivi, cosa fai nella vita, etc. Insomma, presentati ai nostri lettori!

**Giuseppe Galati:** Ciao a tutti vivo nella provincia di Milano per lavoro, ma il mio cuore è in Valle d'Aosta. Gli amici mi chiamano Peppo e sono un ingegnere ambientale, ma lavoro nel settore informatico da diversi anni, l'unica certezza è quella di non essere una superstar ;)

**MOBI:** Come hai iniziato a far birra in casa?

**GG:** il primo approccio fu grazie ad un kit prestato da un amico nel 2000, poi impegni di studio in Italia e all'estero non mi consentirono di andare avanti. Nel 2007 poi ho conosciuto Chiara, poi diventata mia moglie, e affascinata da questo racconto mi regalò il primo kit che misi da parte per fare subito E+G.

**MOBI:** Com'è andato il passaggio da kit a All Grain

**GG:** Come dicevo il passaggio E+G è stato immediato ma molto breve, tre cotte in totale, poi la curiosità per la tecnica all grain prese il sopravvento.

**MOBI:** Quanto cotte fai in un anno, più o meno?

**GG:** quest'anno ho rallentato parecchio: è nata la nostra prima bambina per cui ne avrò fatte circa 5 o 6. Diciamo che normalmente una cotta al mese è una media che mi piace mantenere

**MOBI:** Brassi solo stili ben definiti o ti piace sperimentare?

**GG:** ho cercato di seguire più un approccio tradizionale sin dall'inizio approfondendo gli stili che mi interessavano, in particolar modo quelli tedeschi, per poi, andando avanti con l'esperienza, introdurre un po' di sperimentazione

**MOBI:** Parlaci del tuo "materiale", usi ancora pentole e secchi o sei passato ad un impiantino?

**GG:** Il primo impianto all grain era la classica pentola in alluminio con frigo da campeggio usato come tino filtro (come il buon Davide Bertinotti insegnava). Successivamente ho costruito un impianto a 3 tini elettrico, ma lo spazio non è mai stato a mio favore. Infatti dovevo tenere l'impianto in cantina e poi montarlo e smontarlo ad ogni cotta. Appena la famiglia si è allargata ho cercato qualcosa che potesse essere pronto all'uso senza dover rinunciare ai tre tini e così l'anno scorso ho



La premiazione del concorso europeo

acquistato un piccolo impianto per cotte da 12 litri. Un paio di pentole grosse e il fornello a gas li uso per imparare a fare birra come si faceva una volta

**MOBI:** Raccontaci la giornata tipica di una tua cotta

**GG:** Normalmente la sera prima preparo tutto tranne il malto. È come un rito per me, mentre scaldo l'acqua per il mash inizio pesatura e macinazione, insomma giusto per iniziare a carburare la mattina presto. Esiste il detto che quando si fa birra si beve birra, ma io preferisco gustarmela quando tutto è sistemato davanti al vecchio taccuino con gli appunti della cotta e non vi nego che colgo l'occasione per sfogliarlo rileggendo cotte passate ripensando a qualche aneddoto che inevitabilmente torna alla memoria

**MOBI:** Qual è la fase più importante, a tuo parere?

**GG:** sicuramente l'ammestramento. In quel momento si sta preparando il necessario al lievito e bisogna imparare a capire cosa correggere poi nelle fasi successive per arrivare a centrare la ricetta

**MOBI:** Un errore da evitare?

**GG:** fare le cose in fretta, ci sono piccoli accorgimenti che ci insegnano tanto durante la cotta, sono questi piccoli dettagli che fanno la differenza.

**MOBI:** Quali sono le tipologie di birre che ti vengono meglio?

**GG:** attualmente ho una predilezione per le birre affumicate, beverage. Ho in mente qualche esperimento estremo su questa tipologia e spero di realizzarli prima o poi

**MOBI:** E invece quelle che ti creano più problemi?

**GG:** Birre con alto grado alcolico, diciamo che amando birre più beverage faccio un po' fatica ad esprimerle.

**MOBI:** Frequenti altri HB?

**GG:** Sì credo che sia una cosa importantissima poter confrontarsi con qualcuno e sono felice di poter dire di aver trovato grandi amici

**MOBI:** Consigli o consiglieresti quest'hobby ad altri?

**GG:** lo consiglio sempre, ma senza anticipare nulla. È un percorso lungo e solo se una persona ne è affascinata è giusto che vada avanti a scoprire da solo come realizzare la sua birra.

**MOBI:** Parliamo dei concorsi: ok, tu li vinci tutti e non fai testo ma parliamo di HB più "normali"... perchè vale la pena partecipare ad un concorso HB, secondo te?

**GG:** ho imparato tante cose partecipando ad un concorso ed è un'ottima occasione per conoscere altri hb e avere dei riscontri da giudici sulle tue produzioni. Lasciami però raccontare questo piccolo aneddoto. Quando Mobi propose il primo campionato europeo, ci eravamo organizzati per fare un piccolo gruppo su FB con tutta la squadra. Io creai un account apposta perché è un social che non mi ha mai attratto. Bene grazie a questo sono venuto a conoscenza ed in contatto con hb di calibro storico, ma che non avevano mai partecipato ad un concorso. Ecco in quel momento mi resi conto di essere solo all'inizio di quest'hobby e che le competenze derivano dalla ricerca sui libri e dall'esperienza.

**MOBI:** Ti sei mai arrabbiato per un giudizio che non condividevi?

**GG:** ricordo di essere rimasto malissimo quando presentai la prima versione della mia Grodziskie, fu massacrata al concorso ed elogiata dagli HB, resta sempre il dubbio di qualche bottiglia fallata, il mio vero terrore ;)

**MOBI:** Qual è stato il tuo primo piazzamento di prestigio e quali le tue emozioni?

**GG:** i due campionati sicuramente sono i più emozionanti, ma sono anche molto legato al mio primo concorso: era l'XMAS 2012 del Birrifico Italiano, il tema le light IPA. Piazzai due birre sul podio, fu una vera emozione.

**MOBI:** Parliamo dei tuoi grandi successi... un Campionato MOBI e un Campionato Europeo... sei il Messi dell'HB... com'è andata e come si fa ad ottenere simili risultati?

**GG:** fare birra per me è uscire dal ritmo frenetico del lavoro e trovare passione nel creare qualcosa da condividere a casa o a cena con amici. La Fortuna poi ci mette del suo...

**MOBI:** Hai mai pensato di trasformare questa tua passione in un lavoro a tutti gli effetti?

**GG:** per il momento mi accontento di una colla-



Una bacheca mica male

borazione fatta con l'amico Lorenzo Guarino del birrificio Rurale che mi ha permesso di realizzare una mia ricetta, Smoky, su larga scala.

**MOBI:** Fatti una domanda e datti una risposta :-D

**GG:** Prossimi progetti? Grazie ad un grande amico e pioniere nell'homebrewing italiano e ad un giovanissimo homebrewer talentuoso nell'uso delle botti, sto studiando le fermentazioni spontanee, una strada lunga che se percorsa nella giusta maniera regala momenti affascinanti dove non esistono scorciatoie o improvvisazioni.

**MOBI:** Prima di lasciarti, ci daresti una ricetta in esclusiva per i lettori della rivista?

**GG:** Eccola: si tratta è una birra nata come svuota cantina, ma che si è rivelata piacevole e da bere a secchiate durante l'estate:

**OG:**1047 **IBU:**21 **EBC:**7; **Malti:** 80% Pilsner, 14% Pale, 6% Flocchi di Frumento; **Luppoli:** Tettngang (AA 2.3%) in fwa (8 IBU), Tettngang (AA 2.3%) a 25 minuti (9 IBU), Tettngang (AA 2.3%) a 10 minuti (5 IBU); **Lievito:** 3711 French Saison

## **Oro di Grodzisk Wielkopolski (Polish Champagne) Birra Vincitrice del primo MOBI European Homebrewer Competition**

**Stile:** Grodziski

**Efficienza:** 65%

**Litri finali:** 12 litri

**Original Gravity:** 1032

**Final Gravity:** 1008

**IBU:** 22

**SRM:** 4

**Alc. Vol.:** 2.8%

**Note mash:** 30 min a 65°C, 72°C fino a conversione completa

**Note fermentazione:** 10 giorni a 16°C.

**INGREDIENTI:**

Malto:

frumento affumicato (Smoked Oak Wheat) 2.000g

lolla di riso 100g

Luppolo:

Pellets - Lublin 15g 3.5% 60 min (in alternativa Saaz)

Pellets - Lublin 15g 3.5% 15 min (in alternativa Saaz)

Pellets - Lublin 20g 3.5% 5 min (in alternativa Saaz)

Lievito:

US-05 o German Ale

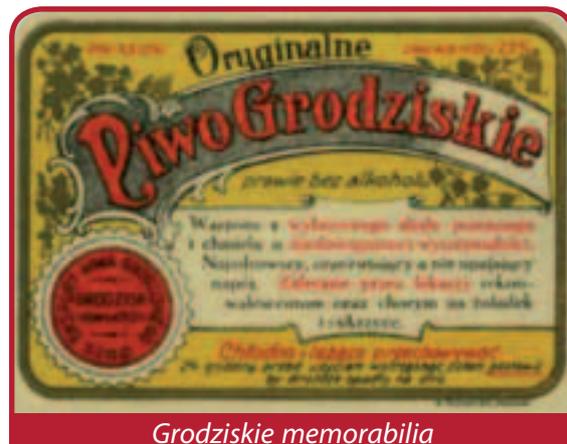
**CONSIGLI:**

È possibile aggiungere dall'8-12% di malto base (Pale o Pils), in sostituzione a quello di frumento, per ridurre i tempi di conversione.

Riporre la lolla di riso in ammollo in acqua la sera prima ed inserirla nel mash, scolandola, all'inizio del mashin.

Si consiglia il crash cooling prima dell'imbottigliamento. L'aspetto della birra finita dovrà essere molto limpido per tanto consigliata la maturazione a basse temperature.

Calcolare circa 2.8 volumi di CO2 per la carbonazione e usare bottiglie robuste



Grodziskie memorabilia

John Palmer, Collin Kaminski

# GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA L'ACQUA

Guida completa per il birraio



John Mallett

# GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL MALTO

La guida pratica dal campo al birrifico



Stan Hieronymus

# GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL LUPPOLO

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



Chris White, Jamil Zainasheff

# GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA IL LIEVITO

Guida pratica alla fermentazione  
della birra



# DENSIMETRO E RIFRATTOMETRO: COME TARARLI

a cura di Massimo Faraggi



**N**on sono molti gli homebrewer che si preoccupano di tarare i propri strumenti di misura - in primis il proprio strumento base, il densimetro - ma è un aspetto che dovrebbe riguardare non solo gli "scienziati" interessati a dettagliare al meglio i propri parametri di produzione: un minimo di precisione è infatti importante anche per l'HB "pratico". Se vi basate sull'esperienza e non ritenete necessario replicare le proprie birre con precisione industriale, è comprensibile e tutto sommato giusto non preoccuparsi di una estrema precisione delle misurazioni

- peraltro non ottenibile con strumenti amatoriali. A tutti però sarà capitato ad esempio di essere in dubbio sulla fermentazione di una birra fermatasi non 1 ma 2 o 3 punti di OG sopra il valore aspettato: e se quei 3 punti dipendessero almeno in parte dalla propria strumentazione? Meglio quindi cercare di avere un minimo di affidabilità, pur negli ampi limiti della tolleranza sufficiente per i propri scopi.

## LA GRADAZIONE

Prima di illustrare i semplici procedimenti di taratura di un densimetro o di un rifrattometro, la prima cosa da chiedersi è: cosa vogliamo misurare?

La grandezza principale che interessa al birraio è la **gradazione saccarometrica**: quanti zuccheri (fermentabili o meno) ha il mio mosto? Si tratta del principale parametro riguardo alla "forza" di una birra, dal quale discendono tutti gli altri. La scala maggiormente usata è la **gradazione Plato**: semplicemente, la percentuale in peso di zuccheri nel mosto. Ad esempio, 12 gradi Plato significano il 12% in peso di zuccheri, ovvero 120 gr di zuccheri per ogni Kg di mosto. Notiamo che si sta parlando di Kg di mosto, non di litro di mosto. Da una parte questo può sembrare innaturale: nel formulare le nostre ricette, infatti, sembra logico e pratico indicare i nostri ingredienti in peso per ottenere un certo volume (ad es. i classici 23 litri) e in genere sia nel produrre una birra che nel berla parliamo di litri e non di KG! Ma la gradazione in peso oltre a essere più "omogenea" (peso in peso) ha come vedremo anche un'utilità pratica. Viene comunque talvolta usata anche la scala in volume (gr di zucchero per litro di mosto, i gradi saccarometrici in volume che fino ad alcuni anni fa erano spesso indicati in etichetta).

L'altra cosa da notare è che parliamo sempre di zuccheri per peso di soluzione "totale", compreso gli zuccheri stessi.

## GLI STRUMENTI UTILIZZATI

La misura della concentrazione zuccherina è misurata dal birraio in modo indiretto. Il più frequente è quello di misurare la densità, o peso specifico [1] del mosto. Dato che gli zuccheri - una volta disciolti in soluzione - hanno un peso specifico maggiore dell'acqua, una soluzione in cui essi siano presenti

avrà anch'essa un peso specifico maggiore dell'acqua pura. Si può dimostrare che la differenza fra il PS della soluzione (mosto) e quello dell'acqua (eguale a 1 per definizione) è direttamente proporzionale alla gradazione zuccherina, più precisamente alla gradazione in volume. La cosa è intuibile con questo esempio: pensiamo di avere un litro di acqua, e di sostituirla con altrettanti ml di zuccheri (aggiungendo cioè zucchero fino a tornare a un litro). Poiché il PS dello zucchero è di circa 1,6, i 100 ml peseranno 160 gr e il litro di soluzione avrà un peso di  $900+160=1060$ gr quindi un PS di 1,060. Se sostituiamo invece 200 ml la soluzione avrà un peso di  $800+320=1120$  gr (PS di 1,120).

Come vedete l'aumento (differenza) di PS passa da 0,060 a 0,120, quindi raddoppia esattamente come la gradazione zuccherina. La gradazione in peso è poi in semplice relazione a quella in volume (basta dividere per il PS stesso!) e da questi semplici ragionamenti derivano le formule di conversione fra densità, gradi in volume e gradi in peso (Plato).

La densità del mosto è misurata grazie al densimetro, sfruttando il principio di Archimede: il galleggiante graduato emerge dal mosto tanto più quanto questo ha un maggiore PS.



Il rifrattometro, invece, misura la gradazione zuccherina grazie all'angolo di rifrazione della luce attraverso una goccia di soluzione: in pratica la luce viene deviata tanto più quanto è maggiore la presenza di zuccheri, e questa deviazione viene letta attraverso lo strumento. Convenzionalmente la scala del rifrattometro è in gradi Brix, ma la differenza fra questa scala e quella dei Plato è minima e del tutto trascurabile per gli scopi del birraio. La lettura del rifrattometro va comunque corretta di un piccolo fattore - in genere va divisa per 1,03 o 1,04 - questo non per la differenza di scala ma per tener conto di altre sostanze non zuccherine presenti nel mosto di birra, le quali modificando la rifrazione distorcono leggermente la lettura dello strumento.

Questa correzione quindi non va applicata nel caso di soluzione composta esclusivamente di zuccheri. [2]

### METODOLOGIA

La verifica minimale di questi strumenti prevede molto semplicemente la misurazione di un campione di acqua "pura" (non è necessario che sia distillata per i nostri scopi) verificando che la lettura dia 1000 (o zero Brix per il rifrattometro). Questo ci rassicura solo in parte, perché i nostri strumenti potrebbero essere allineati correttamente su questo valore ma essere imprecisi nel misurare valori di gradazione via via maggiore: è necessario quindi verificare la correttezza delle misurazioni anche mediante un paio di misurazioni di mosti zuccherini di densità conosciuta.

Nel tarare i nostri strumenti, la logica premessa è che gli strumenti utilizzati per la calibrazione e verifica abbiano una precisione uguale o maggiore di quella desiderata per il nostro densimetro o rifrattometro: se da essi pretendiamo una accuratezza dell'1% per la gradazione zuccherina, non possiamo utilizzare ad esempio una bilancia con precisione del 5%!

Per questo aspetto è da tener presente che le misure di peso sono in genere ben più precise che con quelle di volume: ad esempio su una provetta da 100ml, stimare un ml in più o in meno (1%) significa riuscire a leggere una variazione di uno o due millimetri sul livello della soluzione, mentre una bilancia di precisione anche economica non ha problemi a rilevare scostamenti anche ben inferiori al grammo. Sotto questo aspetti ci viene in aiuto il fatto di usare la scala Plato (in peso) illustrata più sopra, piuttosto che quella in volume, per poi utilizzare le opportune formule di conversione

### PROCEDIMENTO



In un recipiente posto su una bilancia di precisione aggiungere 15 gr di zucchero da tavola. Aggiungere poi acqua a temperatura ambiente (20 C) fino a raggiungere i 100 gr di peso.

Se necessario scaldare la miscela per sciogliere lo zucchero, ma lasciarla raffreddare fino a 20 C.

Per definizione, la soluzione ha 15 gradi Plato, equivalenti a una OG di 1061

Misurare con il densimetro e con il rifrattometro e verificare la correttezza, annotando l'eventuale errore. Aggiungere altra acqua fino ad un peso di 200gr.

Per definizione, la soluzione ha ora 7,5 gradi Plato, equivalenti a una OG di 1030 (per l'esattezza 1029,6)

Misurare con il densimetro e con il rifrattometro e verificare la correttezza.

NB se 100ml di soluzione sono insufficienti a riempire la vostra provetta del densimetro, potete ad esempio raddoppiare tutte le quantità riportate, sia di acqua che di zucchero.

### RISULTATI

Che fare se i valori rilevati si discostano da quelli teorici? In teoria si dovrebbe fare una interpolazione lineare dell'errore rilevato: detto in modo più semplice, se rileviamo valori corretti per 1000 e 1030 e 2 punti di errore nel test a 1061 (ad esempio, rilevando 1063) possiamo considerare che il nostro densimetro segni due punti in più intorno ai 1060; sia corretto intorno ai 1030; e a metà strada (tra i 1040 e i 1050) possa rilevare un punto di troppo. In pratica se l'errore è limitato possiamo trascurarlo, tenendo anche conto che una eventuale piccola imprecisione può essere causata dall'accuratezza del procedimento: ad esempio un errore di 0,2 gr nel pesare lo zucchero determina una discrepanza di 0,2 nella gradazione Plato. Se effettuiamo la calibrazione contemporaneamente per densimetro e rifrattometro, e rileviamo un piccolo e simile errore in entrambi, è probabile che esso sia dovuto a quanto sopra, e possiamo trascurarlo.

### MONITORARE LA FERMENTAZIONE

Oltre che per determinare la gradazione "originale" del mosto, densimetro e rifrattometro sono strumenti utili in particolare per monitorare l'andamento della fermentazione. Il motivo è semplice: gli zuccheri vengono convertiti in alcool; il rifrattometro rileverà quindi una concentrazione zuccherina via via minore e così il densimetro - infatti poiché gli zuccheri sono

più pesanti dell'acqua e l'alcool ha un peso specifico minore, la densità diminuisce. È necessario a questo punto fare due considerazioni. Per quanto riguarda il rifrattometro, la rifrazione e quindi la lettura viene falsata dalla presenza di alcool (attenzione: non ci si riferisce al fatto della minore densità dell'alcool, stiamo parlando di un'altra cosa). Per fortuna esistono delle tabelle (e delle formule di approssimazione) che tenendo conto della quantità di alcool determinano la correzione da applicare alla lettura. In realtà in questa fase non sappiamo la % di alcool presente (per conoscerla ci servirebbe la misura stessa che stiamo effettuando!) ma se abbiamo in precedenza annotato la OG, mettendo in relazione le varie grandezze si possono ottenere formule che ci permettono di stimare tutti i dati di interesse. Per questi e altri interessanti approfondimenti sul rifrattometro rimando al mio articolo qui: [http://www.maxbeer.org/ita/uso\\_rifrat-tometro.htm](http://www.maxbeer.org/ita/uso_rifrat-tometro.htm)

Diversi SW per homebrewing hanno una parte relativa al rifrattometro, e in una APP Android sviluppata con la mia collaborazione è presente una sezione in cui sono anche riportati tutti i calcoli descritti nel mio articolo

(Beer Lab Free, presente sullo Store).

Riguardo al densimetro, ricordo l'avvertenza di "sgasare" il campione da misurare: l'effervescenza presente in una birra ancora in fermentazione può infatti falsare la lettura anche di alcuni punti. Esistono metodi "standard" per farlo, nella pratica si tratta di travasare o agitare più volte il campione lasciando ogni volta dissipare la schiuma. Maggiori dettagli in un altro mio vecchio articolo: [http://www.maxbeer.org/ita/uso\\_densimetro.htm](http://www.maxbeer.org/ita/uso_densimetro.htm)

### NOTE

[1] Densità e peso specifico sono due grandezze diverse, ma che ai fini pratici di questa discussione possiamo considerare equivalenti. Nel seguito vengono indicate con PS

[2] Per l'idromele il fattore potrebbe essere diverso; personalmente nella pratica in questo caso non ho applicato fattore di correzione. ■



# CUCINARE CON LA BIRRA ARTIGIANALE

a cura di Daniela Riccardi



## LA RICETTA DEL MESE: Crocchette di patate e verza alla Vedova Bruna (Black Barrel)

**Ingredienti:** 1 cavolo verza, 4 patate, 1 spicchio d'aglio, 1 uovo, pinoli e semi di zucca q.b., peperoncino

Prendete il cavolo verza, lavate le foglie e tagliatele a listarelle. Nel frattempo lessate 4 patate, sbucciatele e passatele in uno schiacciapate.

Scaldare l'olio in una larga padella antiaderente e soffriggetevi dolcemente uno spicchio d'aglio sbucciato e il peperoncino.

Dopo qualche minuto rimuovete l'aglio, aggiungete la verza e cucinatela a fuoco basso sfumando con la birra.

Regolate di sale e continuate la cottura, con coperchio, per circa 45 minuti.

Lasciate raffreddare.

Amalgamate gli ingredienti in una ciotola insieme a semi di zucca, pinoli, un uovo intero, sale q.b.

Formate delle crocchette, passatele nella farina e friggetele in abbondante olio di semi.





## ***Lasagna con indivia belga alla Blanche (Birrificio Agricolo The Lure)***

Ingredienti: 4 cespi di indivia belga tagliata a julienne, 2 cipolle bianche, caciotta fresca q.b., grana grattugiato, 1 confezione di lasagne pronte, ½ lt. di latte.

Stufate in padella, con un po' di olio, la cipolla tritata e l'indivia, versando man mano la birra; proseguite cucinandola per circa 40 minuti. Salate q.b.

A parte preparate la besciamella con 1/2 litro di latte e l'aggiunta della birra rimasta.

Coprite il fondo di una teglia con la besciamella e disponete gli ingredienti in questa sequenza: la sfoglia, l'indivia stufata, ancora besciamella, caciotta a tocchetti e grana grattugiato fino a finire. Cuocere in forno già caldo per 40 minuti.



## ***Gnocchi di pane alla Affumicata di Zahre Beer di Sauris***

Ingredienti: 150 gr pane raffermo (pane bianco e pane nero austriaco), 200 ml birra affumicata, 50 gr parmigiano, 1 uovo, sale, noce moscata, 50 gr farina e 120 gr speck e mortadella.

Ammollate il pane nella birra, sminuzzate lo speck e la mortadella insieme nel mixer.

Mescolate tutti gli ingredienti in una terrina e poi formate dei gnocchetti.

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

Con l'aiuto di una schiumaiola, impiattate e coprite con del burro fuso, tanto formaggio parmigiano (anche ricotta affumicata se piace) e una spolverata di semi di papavero.





## *Torta di susine alla Ahi'M'Bretta (Desmond)*

Ingredienti:  
600 gr di susine,  
burro,  
zucchero semolato,  
cannella, pastafrolla,  
gelatina per torta.

Denocciate le susine e cuocetele in padella con una noce abbondante di burro, 5 cucchiaini di zucchero semolato e una stecca di cannella (a piacere).

Cucinatele a fuoco basso, fino ad ottenere un composto denso e caramellato.

Versate la birra a filo, 30 ml, e mescolate fino a evaporazione dell'alcol.

Nel frattempo, per praticità, prendete e stendete una pastafrolla già pronta.

Versate il composto di susine e ponete in forno per 25 min. a 180°.

Lasciate raffreddare e coprite con la gelatina per torta, usando una piccola quantità del sugo delle susine con aggiunta di un cucchiaino della birra Desmond.



# TASSO ALCOLICO: QUANDO I MIGLIORI BIRRAI ITALIANI COLLABORANO

a cura di **Gabriele Rampinini**

**U**n nuovo progetto può nascere da una particolare esigenza, da un problema specifico, da un "urlo di dolore" (cit. Kuaska che cita Charlie Papazian) o, più semplicemente, quasi per caso, dalla voglia di un gruppo di amici di trovare nuovi stimoli alle proprie motivazioni.

Così, in un pomeriggio di bevute di inizio estate, discorrendo sullo stato dell'arte della birra italiana, ci siamo trovati a riflettere su come, molti recenti tentativi di introdurre qualcosa di "nuovo" nel panorama birrario, si siano troppo spesso concretizzati in un "famolo strano", del quale avremmo volentieri continuato a fare a meno.

Ok, i soliti discorsi da allenatori del lunedì mattina.

Ma no, aspetta! Questa volta non vogliamo limitarci a puntare il dito, sparando sentenze su chi le maniche se le rimbecca davvero!

Tutti e tre amiamo abbastanza questo "mondo" da essere pronti a metterci in gioco. Non più l'atteggiamento prono di chi aspetta le mosse di altri limitandosi al "Tu sì, tu sì, tu no!".

Allora come fare?

Un nuovo birrificio? ... una beerfirm?

No, tutti abbiamo già la nostra attività e non avremmo tempo, modo e capacità per intraprendere un'avventura produttiva!

E allora, come intervenire attivamente, coinvolgendo il patrimonio produttivo esistente?

Ecco sì! Coinvolgere e valorizzare i migliori produttori esistenti, magari convincendoli a produrre birre esclusive e fuori dagli schemi, destinate al nostro progetto!

Facile! ... e chi siamo noi per decidere chi siano i migliori produttori italiani e soprattutto per mettere il becco nel loro birrificio attribuendo a ognuno di loro uno stile o una ricetta da realizzare? ...

C'è una sola persona in Italia che possa fare questa cosa e immagino che tutti voi che leggete abbiate capito di chi stia parlando.

Facciamo tesoro degli insegnamenti del Necchi, e dopo fantasia, intuizione e colpo d'occhio è ora dimettere in campo la "velocità di esecuzione".

"Ciao Kuaska, come stai? Vorremmo proporti di collaborare con noi a un progetto ambizioso!" "Va bene, parliamone! ... ma io in questo periodo mi trovo a



Genova!" "Ok, domani siamo da te!".

Ed eccoci impegnati in quello che sarebbe stato il primo di innumerevoli pellegrinaggi birrari. Seduti a un tavolo della Scurreria, di fronte a un Kuaska inusualmente suggestionato dalla nostra incursione, a raccontare le nostre poche e nebulose idee.

Potete solo immaginare il nostro entusiasmo quando il Maestro ha definito il nostro progetto "inedito e interessante", illuminandoci con tanti consigli, ma soprattutto garantendoci la sua piena adesione!

Da lì in poi decine di viaggi, confronti, discussioni. Tanti chilometri, tanti incontri e tanta cultura birraria allo stato puro!

Ed ecco delinearsi pian piano la formazione di partenza della nostra storia ... convocazione dopo convocazione, adesione dopo adesione, fioccano i top players, al di là di ogni più rosea aspettativa.

L'arguzia di Schigi, l'amore per il territorio di Riccardo Franzosi, il pensiero ascetico di Valter Loverier, la passione e l'esperienza di Massimo Versaci e Fausto Marengo, l'ingegno creativo di Lorenzo Guarino, il fascino mefistofelico di Apo Lenci saranno gli ingredienti del nostro brodo primordiale.

La fresca intraprendenza di Marco Valeriani è già una promessa per il prossimo futuro, con la speranza che il nostro "marchio di qualità" diventi un punto di

incontro, confronto e condivisione per il mondo della birra artigianale, italiana e non.

Il nostro auspicio è quello di creare un campo di sperimentazione, dove la genialità e l'estro dei migliori

mastri birrai, uniti alla cultura e al carisma di Kuaska possano tradursi in un'occasione di crescita per l'intero mondo della birra artigianale.

... e questo è solo l'inizio!

## PARLA IL COMMISSARIO TECNICO

*a cura di di Lorenzo Dabove*

Dopo tanti anni di militanza, sto imparando a distinguere le persone serie ed affidabili da quelle poco serie e inaffidabili. Nella mia severa selezione, i ragazzi del Barbaresco di Legnano appartengono, senza ombra di dubbio, alla prima categoria. In loro, ho visto crescere l'amore e la passione per le birre che, unito alla loro professionalità e voglia di nuove esperienze, li ha portati a fare uno scatto in avanti ideando il progetto "Tasso Alcolico".

Quando, venuti espressamente a Genova, mi esposero i dettagli di tale progetto per poi chiedermi di farne parte attiva, non esitai un solo secondo per accettare con grande entusiasmo e con la curiosità di vedere birrai affermati e di primissima fascia mettersi in gioco con birre legate a tipologie distanti dalle loro filosofie, stimolati dal diabolico trio Matteo-Gabriele-Kuaska.

Non posso, per il momento, rivelare con quali stili si misureranno e diventeranno birrai così diversi

tra loro che hanno risposto, proprio come me, in modo entusiastico all'invito e che sicuramente ci riserveranno delle piacevolissime sorprese.

Chissà se Valter Loverier e Schigi traslocheranno dal Belgio verso altri lidi, chissà se Riccardino Franzosi non si siederà sulla sua famosa cadrega, chissà se Fausto Marengo e Massimo Versaci si muniranno dell'ESTA, chissà se Apo Lenci andrà a trovare i suoi amici punk bavaresi e chissà cosa staranno tramando Lorenzo Guarino e i suoi seguiti a ruota da Marco Valeriani?

Di più non posso dire se non darvi appuntamento a Rimini a metà febbraio per la presentazione ufficiale del progetto "Tasso Alcolico" ma posso assicurarvi che in tutto il Bel Paese, isole comprese, si potrà godere a piene mani, pardon a pieni Teku, di birre che confermeranno alla grande la creatività e l'eclettismo dei nostri straordinari artigiani.

Così parlò Kuaska.





*Scopri come fare la birra con Beer Bone!*

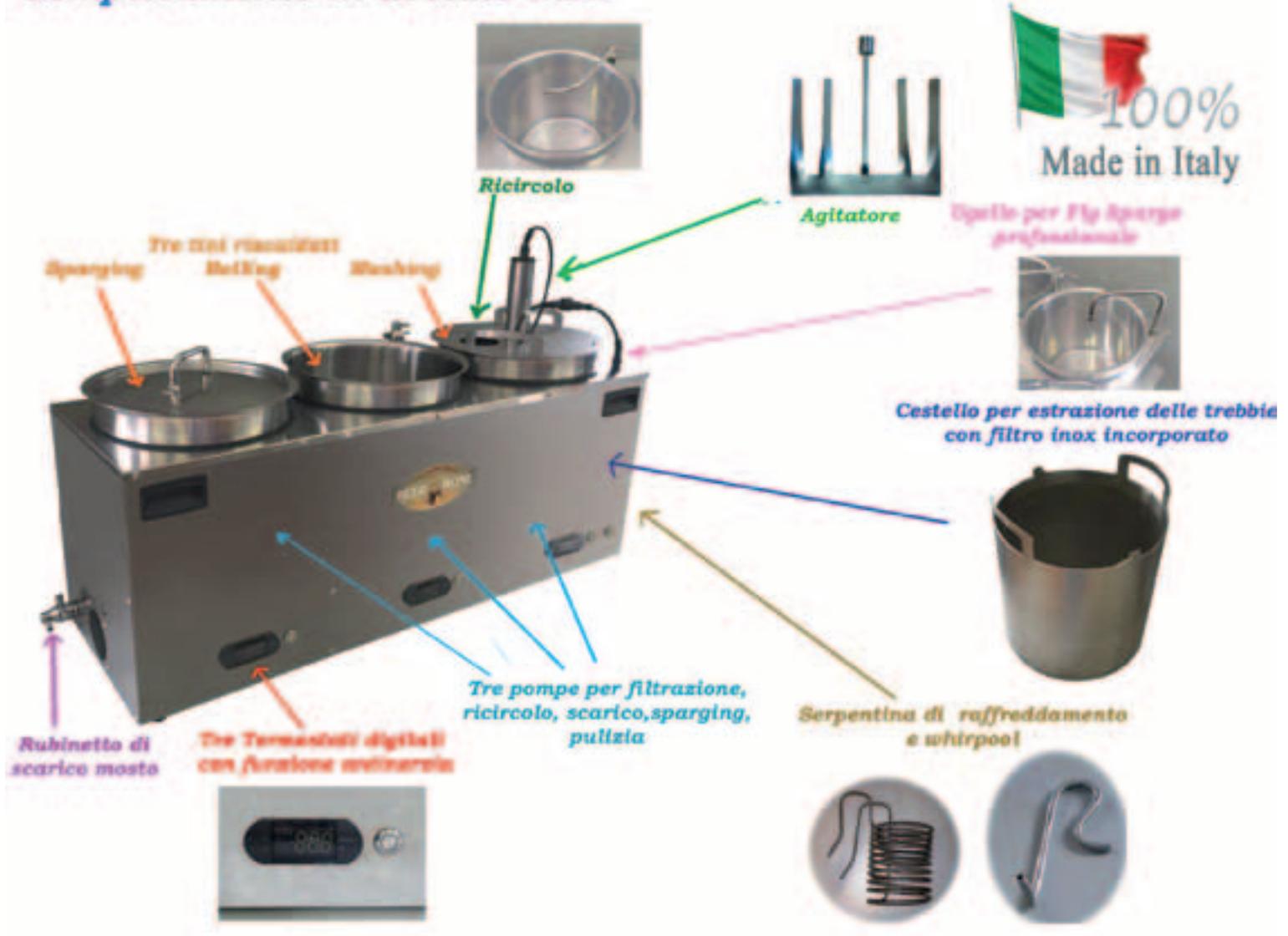


info@beerbonesystem.com  
TEL: 02.90380631

**BEER BONE DAY**

**05 marzo**  
**THE DOME - NEMBRO(BG)**

**Completamente in acciaio inox**



# BEERBANTELLI

*Presidente:* Marco Valenti

[beerbantelli@libero.it](mailto:beerbantelli@libero.it)  
<http://beerbantelli.jimdo.com/>



# COMPAGNIA DEL LUPPOLO

*Presidente:* Andrea Semilia  
San Giovanni Bianco (BG)  
*Email:* [info@lacompaniadelluppolo.org](mailto:info@lacompaniadelluppolo.org)  
[www.lacompaniadelluppolo.org](http://www.lacompaniadelluppolo.org)

# LUPPULIA

*Presidente:* Francesco Masotti

Via Peppino Franco 11  
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)  
[info@luppulia.it](mailto:info@luppulia.it)  
[www.luppulia.it](http://www.luppulia.it)



# HOMO SELVATICO

*Gianluca Goracci - Presidente di Homo Selvatico*

*Sede Operativa:* Via Piero della Francesca  
52035 Monterchi (AR) - Tel. 333.8431064  
*Email:* [forticarlo1982@hotmail.it](mailto:forticarlo1982@hotmail.it)

# ASSOCIAZIONE CULTURALE FERMENTI

*Presidente:* Casimiro Sampino  
Via Elsa Morante 79 - Marcon Venezia)  
[miro@associazionefermenti.it](mailto:miro@associazionefermenti.it)  
<http://associazionefermenti.it>



## IL CIRCOLO DEL LUPPOLO

*Marco Bellini - Presidente del Circolo del Luppolo*

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

*Email: info@circolodelluppolo.net*

[www.circolodelluppolo.net](http://www.circolodelluppolo.net)



## FERMENTO SARDO

Associazione Brassicola  
FERMENTO SARDO

[www.fermentosardo.it](http://www.fermentosardo.it)



## LUPPOLO DI MARE

*Presidente: Andrea Gattuso*

*Via Padre Mariano da Torino 17  
00125 Roma*

*info@luppolodimare.it*

*http://www.luppolodimare.it*



# HBS

## HOME BREWERS SARDI

*Presidente:* Giulio Gardu

Via 4 Novembre, 26 - 09047 Selangius (CA)

[info@hbsardi.it](mailto:info@hbsardi.it) - [www.hbsardi.it](http://www.hbsardi.it)

# UN PER 100

*Presidente:* Conti Luca

Via Siboni 100 - 47122 Forlì FC

*Email:* [info@unper100.it](mailto:info@unper100.it)

[www.unper100.it](http://www.unper100.it)

[www.facebook.com/siboni100](https://www.facebook.com/siboni100)



# LA FOSSA DEL LUPPOLO

**Associazione Culturale La Fossa del Luppolo**

*Presidente:* James Bonanni

*Segretario:* Giovanni Pruni

*Vicepresidente:* Stefano Pruni

Piazza Garibaldi, 28  
47030 Sogliano al Rubicone (FC)

[www.lafossadelluppolo.it](http://www.lafossadelluppolo.it)

[info@lafossadelluppolo.it](mailto:info@lafossadelluppolo.it)

# HOME BREWERS SICILIANI

*Presidente:* Marco Altamore

Palermo

[info@hbsiciliani.com](mailto:info@hbsiciliani.com)

<http://www.hbsiciliani.com>





## MALATI DI MALTO

*Presidente: Andrea Gattuso*

Via A.Boito 119 - 00052 Cerveteri (Rm)

[malatidimalto@gmail.com](mailto:malatidimalto@gmail.com)

<https://facebook.com/malatidimalto>

## ALFA ACIDI

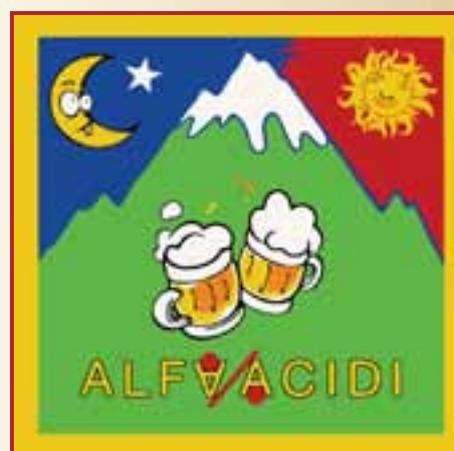
Presidente: **Marco Valentini**

Via Aldrighetti, 18

37038 Soave (VR)

[www.veronahomebrewing.it](http://www.veronahomebrewing.it)

[alfa\\_acidi@veronahomebrewing.it](mailto:alfa_acidi@veronahomebrewing.it)



## HOMEBREWERS NOVARESI

*Presidente: Stefano Brusa*

28066 Galliate (NO)

[www.assohnb.weebly.com](http://www.assohnb.weebly.com)

[brusa.stefano@libero.it](mailto:brusa.stefano@libero.it)

# LE LEZIONI DI DEGUSTAZIONE DEFINITIVE DI **BORRO** testi e disegni

Bora Kobama

## I EPISODIO: LA SCHIUMA





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

### Quali sono gli scopi di MoBI?

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

### Associandoti a MoBI potrai:

- ✓ dare il tuo contributo alla crescita del movimento birrario in Italia
- ✓ partecipare alla vita associativa e al "dibattito" birrario, anche tramite il forum dell'associazione
- ✓ ottenere diversi vantaggi e agevolazioni: sconti da parte di fornitori di birre e di attrezzature e materiali per l'homebrewing, agevolazioni e sconti sia per tutte le iniziative organizzate dall'associazione che per alcune delle più importanti manifestazioni nazionali (come ad esempio Beer Attraction), accesso gratuito ed esclusivo alle versioni digitali mobile della Guida ai Locali Birrari e altro ancora...

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

### Programma MoBI

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

### CORSI

<b>GENNAIO</b>	<b>9</b>	Corso di Degustazione Birra di Secondo Livello - Genova
<b>GENNAIO</b>	<b>22</b>	Corso per homebrewers a Macerata
<b>FEBBRAIO</b>	<b>11</b>	Corso di Degustazione "Birre Acide" a Parma

### CAMPIONATO ITALIANO HOMEBREWING 2017

#### Concorsi homebrewing, 8 Tappe da gennaio a dicembre 2017

<b>GENNAIO</b>	<b>29</b>	Monza - Stile: birre con mosto d'uva + Grodziskie
<b>MARZO</b>	<b>5</b>	Quinto Vicentino (VI) - Stile: libero
<b>MAGGIO</b>	<b>14</b>	Nembro (BG) - Birre "estive"
<b>GIUGNO</b>		Massarosa (LU) - Stile da definire
<b>GIUGNO</b>		Sardegna - Stile: libero
<b>LUGLIO</b>		Piozzo (CN) - "La Guerra dei Cloni"