

BIRRA ARTIGIANALE AI CONFINI DEL MONDO

**DALL'ISLANDA ALLA NUOVA ZELANDA
(E DALL'ALTO ADIGE ALLA SPAGNA)**

**ASSAGGIARE ALLA CIECA,
IN GIURIA O FRA AMICI**

**LUPPOLO,
DALLA PRATICA ALLA TEORIA**

SIDRO, SENSI E... SESSO!

SOMMARIO

- p. 3 In Italia, ma non solo...
- p. 4 Back to the future!
- p. 8 Una "cieca" romagnola
- p. 10 Degustare alla cieca
- p. 11 Giudice a vita
- p. 14 I sensi della Birra: olfatto
- p. 15 Amara sì, ma quanto?
- p. 18 Luppolando in compagnia
- p. 20 Gold One
- p. 21 Ciders
- p. 22 La scena birraria islandese:
una gradita sorpresa
- p. 25 Valencia
- p. 29 Birre agli antipodi
- p. 36 50 sfumature di ambrato
- p. 41 Club Affiliati a MoBI

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



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

MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

A cura dell'associazione MoBI - Movimento Birrario Italiano

www.movimentobirra.it

Sede operativa: Via Cairoli 2/4 - 16124 Genova

Capo Redazione:
Corpo Redazionale:

Massimo Faraggi
Vito Antonaci
Enrico BiLLi
Anna Borrelli
Norberto Capriata
Lorenzo Dabove
Nicola Montanari
Mauro Queirolo
Simonmattia Riva
Marco Traverso
Robert Widmann

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

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

Stampato a Genova nel novembre 2013

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

news@movimentobirra.it

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

IN ITALIA, MA NON SOLO...

Massimo Faraggi

Mi fa piacere introdurre questo numero parlando nuovamente del progetto che in questo momento riveste un ruolo particolare per la nostra associazione: quello della realizzazione della "nostra" guida ai locali birrari italiani.

Un lavoro che penso sia significativo non solo per la sua rilevanza ma anche perchè frutto di un buon lavoro di squadra dei vari collaboratori, molti dei quali (proprio mentre sto scrivendo) dopo aver terminato di visitare, censire e descrivere centinaia di locali sono ora all'opera in un delicato lavoro di controlli e correzioni incrociate.

La realizzazione di questo progetto è stata anche un'occasione per venire a conoscenza delle realtà birrarie più note e meno note: per fare un esempio, forse pochi erano al corrente che l'Alto Adige fosse teatro di una vivace scena birraria, come scoperto du-



Foto di Marco Piraccini

rante una delle nostre "missioni"; ospitiamo volentieri in questo numero un articolo sull'argomento da parte di uno dei gestori dei brewpub più attivi in quella regione. Per il resto in questo numero non diamo ulteriori "assaggi" della Guida – che confidiamo sia presto disponibile – anche perchè il nostro orizzonte birrario non si ferma entro i patrii confini: proprio due fra i collaboratori più attivi, fra una visita e l'altra ai pub della propria zona si sono spinti a caccia di birre "ai confini del mondo", come potete vedere in alcuni degli articoli che seguono. Primi passi per una guida planetaria? Questo forse no, al momento direi che possiamo accontentarci dell'Italia! ■

CORAGGIO, BIBBIANO!

Avremmo dedicato volentieri questo spazio al Pub TNT di Bibbiano per parlare dell'ultimo Villaggio della Birra o dell'imminente ventesimo compleanno di questo riferimento del nostro panorama birrario: invece proprio mentre stiamo per



andare in stampa rivolgiamo la nostra attenzione a questo locale e alla zona che lo ospita per altri motivi. Il 21 ottobre scorso, infatti, un violento nubifragio si è abbattuto su questa e altre zone della Toscana, con ingenti danni e conseguenze che perdurano tuttora. La piccola frazione di Bibbiano è rimasta praticamente isolata: buona parte dei ponti che la collegavano alle località limitrofe sono inagibili e la frazione principale di Buonconvento (che dista soli 4 Km) è raggiungibile solamente con difficoltà dopo lunghi giri per strade bianche. Questo comporta gravi problemi non solo alle attività del locale, ma a tutta la comunità: pensiamo agli approvvigionamenti, ai problemi per raggiungere le scuole, all'impossibilità dei mezzi medici di soccorso di raggiungere rapidamente la zona.

Il TNT pub in questo momento è il punto di riferimento della comunità per quanto riguarda questi problemi e le iniziative per risolverli. Potete tenervi al corrente della situazione seguendo la pagina facebook del TNT: <https://www.facebook.com/TNT.PUB.BIBBIANO.buonconvento.siena>

Il locale comunque rimane aperto (al momento solo durante i weekend), non rinunciate a visitarlo se siete da quelle parti!

Un caro saluto da parte di MoBI all'instacabile Gianni Tacchini e al suo staff e un incoraggiamento a tutta la gente della zona. ■



TNT BIBBIANO

FACEBOOK

BACK TO THE FUTURE!

PICCOLO VIAGGIO NEL SORPRENDENTE MONDO DELLE BIRRE DELL'ALTO ADIGE

a cura di Robert "Bobo" Widmann - Batzen Bräu

Bionde, rosse, scure: in Alto Adige/Südtirol, terra di confine e di contrasti, ne troverete di tutti i colori e per tutti i gusti. Stiamo parlando di birre, *of course*... Per cui, se capitate da queste parti e siete un amante del genere, consideratevi fortunato. Alzi la mano chi non conosce la birra Forst, che dalla grande fabbrica alle porte di Merano è stata dapprima esportata nelle regioni vicine e poi ha spiccato il volo verso altre nazioni sparse per il mondo. Detto questo, è tempo di andare a vedere cosa bolle nelle caldaie dei nuovi birrifici artigianali che negli ultimi tempi stanno facendo cose egregie a sud del Brennero. Tenendo comunque presente che in Alto Adige la birra non è nata ieri. Intanto c'è stato un momento in cui nell'antico Tirolo del Sud si contavano ben 27 produttori di birra; poi è bene sapere che già nel lontano 1730 la birreria Kirchberger di Brunico produceva un'ottima "Braunbier" e anche che nel 19° secolo tante birre ma-

de in Südtirol venivano esportate in mezza Europa. La storia della birra altoatesina, al pari di quella dell'Italia settentrionale, è strettamente legata alla birra austriaca. Basti pensare alla grande popolarità che riscuoteva nella terra bagnata dall'Adige, ai tempi dell'imperatore Cecco Beppe, la Lager prodotta a Vienna. Ma anche la Hell di Monaco oppure le birre da esportazione fortemente luppolate, come la Bock o la Doppelbock, facevano lievitare i fatturati. Nel panorama altoatesino spiccava l'originale Porter scura della birreria di Vilpiano (paesino tra Bolzano e Merano), prodotta ad alta fermentazione secondo il metodo inglese. Lo scoppio della prima guerra mondiale fu però fatale all'industria birraria altoatesina, che negli anni del conflitto e nel Dopoguerra vide man mano spegnersi quasi tutte le sue caldaie.

Ma questa ormai è storia. Pensiamo invece al presente, a tutti quegli appassionati birraioli altoatesini che si son messi a caccia di antiche ricette



Batzen Bräu, Bolzano



Gassl Bräu, Chiusa

proprio come quelli del Batzen Bräu di Bolzano, che vogliono lasciare un segno nel panorama locale riportando in vita la Porter originale. Con una produzione annua di quasi 3000 hl, sono sicuramente una delle realtà più importanti nel settore delle Craft Beer. Quando il loro mastro birraio "Pitsch" Pichler si materializza con le sue ultime creazioni e inizia a mescolare con aria da furbetto la sua Vienarillo, luppolata a freddo con i luppoli aromatici americani Cascade e Amarillo, oppure la sua "Whisky Porter" maturata in botti di Bourbon, chiunque ami la birra non può esimersi dal pensare: "Questo è il posto che fa per me!" Ah, Pitsch è giustamente molto fiero anche della sua "Batzen Dunkel", con la quale ha vinto al primo colpo la medaglia d'oro all'European Beer Star.

Pochi chilometri a nord di Bolzano c'è una graziosa cittadina medioevale chiamata Chiusa, dove l'amico Norbert Andergassen della Gassl Bräu ha fatto furore con la sua birra alle castagne: prodotta a bassa fermentazione, si fa apprezzare per il fruttato deciso e il carattere molto equilibrato. Anche la sua ultima birra stagionale al basilico è degna di applausi per lo spiccato aroma speziato. Insomma vale proprio la pena fare una capatina in questa piccola birreria, situata nelle pittoresche viuzze di Chiusa, e passare qualche ora a sorvegliare una buona birra conversando amabilmente con l'oste

e il mastro birraio.

Già che ci siete, fate ancora qualche chilometro verso il Brennero e arrivate alla "Sachsenklemme", ossia la Stretta dei Sassoni, chiamata così perché qui le truppe alleate di Napoleone caddero in un'imboscata tesa dai combattenti per la libertà guidati da Andreas Hofer (*) Qui, nel punto più stretto della vallata, oggi c'è la birreria artigianale "AH". Avrete capito che si tratta delle iniziali dell'eroe tirolese, al quale i titolari avrebbero voluto dedicare la nuova birreria. Solo che a un certo punto furono assaliti dal sospetto che, nel patriottico Tirolo, qualcuno avrebbe potuto gridare allo scandalo vedendo abbinata la sacra figura di Hofer con una molto più prosaica birra. Morale della favola: la birreria è stata battezzata AH Bräu. Noi siamo peraltro convinti che il valoroso Andreas avrebbe apprezzato, e fatto abbondante onore, alle ottime birre create da Roland Ganterer e dal suo mastro birraio. Vi segnaliamo, tra le altre, la birra stagionale al lemon grass o la rara birra Gose, fermentata con acido lattico e con aggiunta di sale. La Gose è una birra originaria della città prussiana di Goslar, che dopo essere caduta nel dimenticatoio è stata recentemente riscoperta.

Bene, è tempo di spostarsi a est, nel centro prin-



Rienz Bräu, Brunico

cipale della Val Pusteria: Brunico. Qui, nel posto esatto dove tre secoli fa si trovava la più antica birreria dell'Alto Adige, quella Brauerei Kirchberger che abbiamo citato prima, è nato il piccolo birrifico Rienz Braü. E la posizione ha portato fortuna al titolare, affettuosamente chiamato "Muschi" dagli amici, che per primo qualche annetto fa ha portato in Alto Adige una medaglia d'argento all'European Beer Star con la sua "Böhmisch Schwarzbier". A quel successo ne sono seguiti svariati altri in campo nazionale, tanto da poter tranquillamente affermare che Brunico ha dato un importante impulso alla proliferazione in Alto Adige delle Craft Beer di qualità. Le birre che escono dalla Rienz Braü si possono trovare anche nella storica Bottiglieria Harpf nel centro di Brunico, uno dei migliori e più assortiti spacci di birra della provincia. Qui gli scaffali, allestiti con gusto e perizia, pullulano di etichette esotiche, scovate personalmente durante i suoi viaggi in ogni angolo del mondo dall'esperto biersommelier Lukas Harpf.

Cambiamo totalmente zona e andiamo a ovest, imboccando a Vipiteno la spettacolare strada di montagna che porta a Passo Giovo. Una volta superato il valico scendiamo in Val Passiria – neanche a farlo apposta la vallata in cui è nato Andreas Hofer – e qui di birrerie artigianali ce ne sono addirittura due: la Höllen Bräu e il Martinertshof, entrambe fondate dalla famiglia Fontana. L'oste "Flor" – già di per sé uno spettacolo con le sue perenni brache di cuoio e i piedi spesso scalzi – e il suo team sono strenui sostenitori dell'arte birraria bavarese. Superfluo quindi dire che le ottime birre brassate in Val Passiria – Marzen, Weizen e Bock a seconda della stagione – portano la firma di un mastro birraio germanico.

Scendiamo la vallata, superiamo Merano e poco dopo arriviamo a Lana, dove la famiglia Laimer un bel giorno ha deciso che la birra servita nella loro osteria tipica se la sarebbe fatta da sola. E così, all'ombra del grande Biergarten e completamente a vista, il mastro birraio "Götz" crea varietà classiche di birra ma anche straordinarie specialità. Giusto un paio di esempi: una birra stagionale fermentata con lievito di champagne oppure una Bock maturata in barili di legno. Non contenti, i Laimer si sono fatti in casa anche una distilleria, dove oltre alle grappe classiche viene prodotta anche una strepitosa grappa di birra.

Il tour è finito, siamo tornati al punto di partenza: il centro storico di Bolzano. Qui, a poca distanza dalla Batzen Bräu, si trova la prima e più antica osteria-birreria dell'Alto Adige. All'interno delle storiche mura dell'antica torre civica, da qualche tempo Johann Pan produce nel suo impianto da 5 hl la celebre Bozner Bier, un tipo di birra molto apprezzata dai bolzanini. L'assortimento di birre cambia a seconda



Bottiglieria Harpf, Brunico

delle stagioni, e accanto a svariate Bock spicca una Weizen aromatica ai multi-cereali, prodotta tra altro con malti di segale, farro spelta, orzo, frumento e farro dicocco.

Amici che come noi amate la birra, credeteci: in Alto Adige la birra *is back to the future!* ■

Foto a cura di Carlo Canegallo

(*) Andreas Hofer (San Leonardo in Passiria, 22 novembre 1767 – Mantova, 20 febbraio 1810) è stato un oste, comandante e patriota tirolese. Noto anche come Generale Barbone, fu il comandante delle milizie tirolesi insorte contro la Baviera nel 1809. Fin dal XIX secolo, è considerato come uno dei più eminenti patrioti del Tirolo. (fonte:wikipedia)



Mastro Birraio
Ferrara



Fiera della Birra
Artigianale

8-9-10 Novembre 2013
Fiera di Ferrara

Venerdì e Sabato dalle 16,00 alle 02,00 • Domenica dalle 10,00 alle 24,00



Arriva finalmente anche in Emilia Romagna la prima grande manifestazione fieristica specifica sulla Birra Artigianale. Centinaia di birre presentate direttamente dai loro Produttori. Nelle vaste aree allestite potrete assaporare golosi prodotti gastronomici d'eccellenza, avendo come compagnia raffinata musica live negli orari serali. Numerosi i corsi di degustazione con i grandi esperti italiani, per conoscere i migliori abbinamenti, e gli incontri homebrewed per imparare la produzione "casalinga" di questa antica bevanda. Presenti anche produttori di impianti per la fabbricazione artigianale della birra.

www.fierabirraferrara.it

UNA "CIECA" ROMAGNOLA

a cura di **Enrico BiLLi**

Ore 23.28 di un venerdì di fine giugno, arriva un sms: è Darkav!
D: "il 10 (luglio) sera cosa fate?"
Rispondo: "ti ascolto"
D: "degustazione alla cieca Brasserie Arnage Cesena"
Io: "mi hai già convinto :-)" MoBl-lito gli altri!"
Nei giorni successivi, un post sul forum MoBl e su facebook recita così: "follow up incontro homebrewers Cesena" (ci si era già riuniti in maggio per un incontro-scambio delle nostre creazioni brassicole) "a questo giro Biagio-Rufus vuole giocare un po' organizzando una degustazione alla cieca!" Oltre che alla cieca, sarebbe stata anche al buio, nel senso che per quasi tutti era la 'prima volta'! La prima esperienza di una degustazione del genere. E così il 10 luglio, alla serata siamo presenti in 23, 6 birre da degustare e scheda MoBl di valu-

che birra effettivamente sia e chi ne abbia effettivamente azzeccato il nome, lo stile, la provenienza.

Al termine delle sei degustazioni, sono state scoperte le carte o meglio le birre in tavola:

- St Peter's G-Free
- The Orkney Brewery – Red MacGregor
- Budejovicky Budvar
- Birrificio Rurale – Black out
- Brouerj de glazen toren – Saison d'Erpe
- Mikkeller Arh Hvad

E così ciascuno ha potuto verificare se le proprie supposizioni fossero state corrette o no ... quasi tutte no!

I risultati ed i commenti delle birre si trovano nella tabella.

N	Naz.	Birrificio	Birra	Stile	Ferm.	Alc.	Identificazioni						
							Naz.	Birrificio	Birra	Stile	Ferm.	Alc	diff
1	ENG	St Peter's	G-Free	Bitter	A	4,2	15%	0%	0%	5%	65%	5,6	1,4
2	SCO	The Orkney Brewery	Red MacGregor	Bitter-Scottish Ale	A	5	50%	0%	0%	25%	75%	6,1	1,1
3	CZK	BBNP	Budejovicky Budvar	Pilsner	B	5	5%	0%	0%	60%	85%	4,7	-0,3
4	ITA	Birrificio Rurale	BlackOut	Stout	A	4,2	0%	0%	0%	75%	95%	5,5	1,3
5	BEL	Brouerj de glazen toren	Saison d'Erpe Mere	Saison	A	6,9	80%	5%	5%	30%	80%	6,8	-0,1
6	DKK	Mikkeller	Arh Hvad	Belgian Pale Ale	A	6,8	0%	0%	0%	0%	45%	6,0	-0,8

Nota: nelle colonne di destra sono riportate per ciascuna birra le percentuali dei degustatori che hanno correttamente individuato ciascun parametro. Nella penultima colonna è riportata la media delle stime del grado alcolico da parte dei degustatori, e nell'ultima lo scarto rispetto al valore reale.

tazione (aspetto, olfatto, assaggio, note e valutazione; nazione, stile, birrificio e birra, grado alcolico e fermentazione da "indovinare"; voto). Il contenuto di ogni bicchiere viene perciò scrutato, analizzato ed assaggiato con minuzia chirurgica.. O almeno ci abbiamo provato! L'impegno ce l'abbiamo messo... il risultato ? Ai posteri l'ardua sentenza! Ogni tanto qualcuno butta l'occhio alla scheda del vicino oppure sfugge qualche commento ad alta voce, soprattutto per le birre un po' più, diciamo, particolari, ad es. la n.3 (vedi elenco in seguito), ma in generale siamo stati più che disciplinati! Dopo ogni birra, è previsto un momento di confronto aperto, guidati da Darkav, pur non sapendo ancora

Non poteva certo mancare, come degno finale, l'assaggio di alcune birre HB e poi un paio (abbondante) di giri alle golose spine dell'Arnage

Grazie Biagio-Rufus, impeccabile padrone di casa!
Grazie Darkav! Come sempre, maestro di cerimonia.
Al prossimo incontro.. non vediamo l'ora!!

Le immagini delle birre assaggiate provengono da:

- Purvis Beer www.purvisbeer.com.au
- BeerRitz beerritz.co.uk
- Euro Goodies www.euro-goodies.com
- B. United International www.bunitedint.com
- Birrificio Rurale
- Mikkeller APS

COMMENTI ALLE BIRRE

N.1 ST PETER'S G-FREE

Voto medio: 6,47

I giudizi sulla prima birra assaggiata sono stati monopolizzati dall'amaro, giudicato: persistente, sbilanciata sull'amaro, medicinale, vernice.

In 3 hanno indovinato la provenienza, 9 l'hanno battezzata belga, 2 tedesca.

Sullo stile un solo centro, tre hanno indicato tripel, due saison e due golden ale.

Errata la percezione e/o valutazione dell'alcool, con una media indicata di 5,6 contro i reali 4,2 (+1,4)



N.2 RED MACGREGOR (THE ORKNEY BREWERY)

Voto medio: 6,46

Commenti: etilico, note liquorose, finale amaro, note tostate, comunque equilibrata

Riconosciuta dal 50% dei partecipanti la provenienza (4 hanno detto Germania, 2 Belgio) e dal 25% lo stile (per 4 era una ipa/dipa/imperial ipa)

Anche qui l'alcool è stato sopravvalutato: 6,1 contro i 5 reali (+1,1)



N.3 BUDEJOVICKY BUDVAR

Voto medio: 4,50 (la peggiore)

Questa birra ha scosso la platea... con qualche boccaccia qua e là e commenti al vetriolo: succedanei, poco corpo, merda industriale, senza personalità, birra inutile! Da spiaggia

Con voti dall' 1 all' 8 (chi è stato !?!)

50% di riconoscimenti per lo stile

un solo centro per la provenienza (gli altri hanno detto quasi tutti Germania, qualcuno Italia)



N.4 BLACK OUT (BIRRIFICIO RURALE)

Voto medio: 6,50

riconosciuto lo stile dal 75% (il colore aiuta..) ed i commenti di conseguenza sono stati "a tema": caramellato, tostato, cioccolato, caffè, liquirizia.

Sulla provenienza tabula rasa,



in 15 hanno detto Inghilterra/Irlanda

Anche in questo caso, errata la percezione e/o valutazione dell'alcool (il colore inganna !?): 5,5 contro i reali 4,2 (+1,3)

N.5 SAISON D'ERPE MERE (GLAZEN TOREN)



Voto medio: 7,56 (medaglia d'oro)

La birra più apprezzata (nessuna insufficienza tra i voti) e riconosciuta: 80% riconoscimenti sulla nazione, solo il 30% per lo stile (le alternative: 6 tripel, 1 Rep.Ceca Pils, 1 Germania Weiss, 1 Pale Ale Inglese); in due hanno sentito

l'impronta De La Senne, uno di Duvel.

Un *taster* ha anche centrato la birra (unico caso in tutta la serata!), anche se, per dovere di cronaca, con un "?" a fianco

N.6 MIKKELLER AHR HVAD

Voto medio: 6,73 (medaglia d'argento)

L'ultima birra ha indubbiamente ri-svegliato il naso ed il palato dei partecipanti!

La più misteriosa: 0% di riconoscimenti su tutta la linea!

14 voti per il Belgio, dei quali 5 hanno detto lambic e 5 Orval

1 Sour Ale Italiana ed 1 Apa USA (!?!)

Interessante il range dei voti - con due 4 ed un 10 - e i commenti a supporto dei voti espressi: naso "forte" (cantina, riva del mare, urina, non proprio gradevole e poco invitante)

- un'altra per cortesia - o la bottiglia è sfigata, o è una birracchia - piacevole, ben fatta - Puzza fetida meravigliosa! ■



DEGUSTARE ALLA CIECA

ISTRUZIONI PER L'USO

SCARICA QUI LA SCHEDA



Le degustazioni alla cieca sono stimolanti, istruttive e soprattutto divertenti! Assaggiare una dopo l'altra diverse birre, soprattutto senza essere a conoscenza della loro identità, può dare diverse sorprese e - per quanto si creda di non farsi influenzare dall'etichetta - spesso può capovolgere le valutazioni date quando si son bevute le stesse birre conoscendone il *pedigree*. Altrettanto interessante è il fatto di valutare non solo le birre, ma anche... i degustatori, mettendone alla prova le capacità di identificazione di quello che assaggiano.

Organizzare una cieca è facile: prima di tutto scegliete il posto - meglio se presso un publican "compiacente" che potrà fornire qualche prodotto e magari mettersi lui stesso alla prova. Le birre le possono portare i partecipanti stessi, ognuno uno o due tipi, in quantità sufficiente per tutti, oppure potrà farlo il succitato generoso publican. Sei, otto, dieci birre, meglio non troppe: potete scegliere di spaziare fra stili diversi, oppure effettuare una degustazione "tematica", a seconda che vi interessi maggiormente mettere alla prova i *taster* o confrontare le birre fra loro. A servirle già nel bicchiere saranno altri volontari non partecipanti, ripagati del loro sforzo dalla possibilità di assaggiare anche loro le birre, senza l'ansia della prova. Essenziale una scheda, compilata per ogni birra da ciascun partecipante: vi proponiamo qui accanto quella utilizzata nelle "cieche" finora effettuate, che potete scaricare da <http://www.movimentobirra.it/public/file-caricati/03b-SCHEDA%20DESCRITTIVA.doc> e stampare. Se vi cimentate in questo tipo di prova, inviateci pure i risultati (preferibilmente in uno specchio riassuntivo come quello che vedete in questo numero) e se possibile anche un report della degustazione, lo pubblicheremo volentieri! ■

SCHEDE DESCRITTIVA		MOBI Tasting Experience	
NOME		BIRRA N°	
ASPETTO (schiuma, colore, limpidezza, altro)			
OLFATTO (materie prime, floreale, fruttato, altro)			
ASSAGGIO (corpo, equilibrio, sensazioni boccali, persistenza, retrogusto, altro)			
NOTE E VALUTAZIONE (impressioni e valutazione personale, altro)			
NOME/BIRRERIA e/o REGIONE		GRAD. ALC.	
STILE		FERMENTAZIONE	
VOTO X/10		PREF vs PREC (+/-)	
PREF vs PREC = preferenza rispetto alla birra precedente assaggiata			

GIUDICE A VITA

a cura di **Lorenzo Dabove** "Kuaska"

Quando, più o meno quarant'anni fa, contrassi l'irreversibile germe delle birre, non mi sarei mai aspettato di diventare un "giudice a vita".



WBC 2004, birre analcoliche

Invece eccomi qua a girare il mondo passando da un imbarco all'altro per poi sedermi ad un tavolo con colleghi più o meno illustri per valutare birre provenienti dai quattro angoli del pianeta.

Le ossa me le ero fatte in Italia nelle pionieristiche competizioni tra homebrewers iniziate informalmente nel luglio 2000 a Piozzo (prima birra assaggiata fu una kölsch senza lievito kölsch:-) di Daniele Fajner) per poi dare, per la prima volta, ufficialità e premi a dicembre a Lurago Marinone.

Nel 2004 debuttai nella World Beer Cup di San Diego, senza dubbio la più prestigiosa tra le varie competizioni internazionali, con le birre

analcoliche! Quando lo seppi, confesso che ci rimasi male ma poi vedendo arrivare al mio tavolo dei partners del calibro di Michael Jackson, Garret Oliver, Peter Bouckaert (ex Rodenbach) e David Logsdon della Wyeast, mi rinfrancai e feci il mio lavoro con più serenità.

Da allora è stato un susseguirsi di partecipazioni sia a tutte le WBC successive (altre due volte a San Diego più Seattle e Chicago) che al Great American Beer Festival di Denver mentre fuori dagli States, ho fatto il giudice nel Mondial de la Bière 2008 a Montreal e, in Europa, ben sei volte nell'European Beer Star di Monaco e, più recentemente nel Brussels Beer Challenge e nell'International Beer Challenge di Londra.

Mi scuso per questo elenco un po' noioso ma mi serviva snocciolarlo per passare ad esaminare i diversi metodi adottati nei concorsi su nominati.

Nella WBC e nel GABF i giudici chiamati a valutare migliaia di birre suddivise in quasi cento categorie diverse, hanno l'obbligo di attenersi strettamente ai dettami del BJCP, quindi può capitare che una birra buonissima venga inesorabilmente svuotata nell'inquietante secchiello a centro tavolo, solo perché abbia un colore inferiore o superiore all'EBC indicato.

Per prima cosa si compila una scheda di valutazione/commento sull'aspetto, olfatto, gusto ed impressioni

generalì, sempre legata all'attinenza dello stile,



Foto di gruppo dei giudici al GABF 2011

scheda che prelude alla discussione finale per l'attribuzione delle medaglie. Si procede ad esclusione e se all'inizio è semplice scartare birre con evidenti difetti, la cosa si complica quando il cerchio diviene ristretto ma prima o poi si arriva quasi sempre, se non ad un'unanimità tra i giudici, almeno a maggioranza, ad attribuire l'oro, l'argento e il bronzo. Ho detto "quasi" perché ad ogni medaglia devono corrispondere caratteristiche ben precise e documentate e quindi a volte capita che non si assegnino tutte e tre le medaglie per ogni categoria. Pro e contro. Ad ogni tavolo siedono giudici di estrazione diversa ma ben assortiti con un occhio attento ad avere profondi conoscitori di quel determinato stile accanto a giovani da far crescere "a mente aperta". Il contro sta nel numero impressionante di birre da valutare che richiede abitudine alla fatica e applicazione di tecniche (io ad esempio non mangio mai ma sciacquo la lingua con acqua tiepida) che non tutti sanno ben disciplinare. Tutt'altra musica per il Mondial de la Bière di Montreal dove al giudice viene raccomandato di non tener conto dello stile della birra in questione ma di definirne le caratteristiche ed assegnare le medaglie privilegiando il fattore piacere senza tuttavia trascurare la presenza di eventuali difetti penalizzanti che saranno indicati, come prezioso feedback per i produttori, in apposite schede a griglia. Riguardo l'European Beer Star che si tiene ogni anno presso l'Istituto Doemens nei pressi di Monaco di Baviera, preferivo la metodologia applicata fino a un paio d'anni fa che vedeva i giudici di ogni tavolo intenti a compilare una scheda attribuendo un voto per ogni fattore per fornire una somma che poi veniva confrontata con gli altri membri scartando il



European Beer Star 2010

voto più alto e quello più basso. Mi piaceva perché ogni giurato si esprimeva in prima persona sottoponendosi inevitabilmente al rischio di non essere riconfermato. Oggigiorno invece, dopo la compilazione delle schede, si assegnano le medaglie dopo discussione collettiva.

Stessa cosa avviene al Brussels Beer Challenge, nato nel 2012 con ottimi auspici grazie ad un'organizzazione logistica davvero ragguardevole con l'unico neo, facilmente correggibile, di unire molti giudici di grande competenza ed affidabilità ad alcuni personaggi discutibili provenienti dal settore enogastronomico internazionale con scarsa conoscenza delle birre e delle loro peculiarità. Problema già brillantemente risolto nella prima edizione grazie proprio alla discussione collettiva per l'attribuzione delle medaglie durante la quale le cose tornavano al loro posto.

Debuttare infine come giudice nell'International Beer Challenge di Londra è stata una piacevole sorpresa. Mi è piaciuto molto il metodo di giudicare le birre e soprattutto l'attribuzione delle medaglie in base alla qualità intrinseca delle birre che può portare quindi ad assegnare più medaglie d'oro a birre della stessa categoria senza per forza stabilire una sola vincitrice. Ho già ottenuto da Jeff Evans il permesso di ispirarmi a quella metodologia per un eventuale futuro concorso italiano.

Le competizioni si stanno moltiplicando e con loro gli inviti che mi vengono incessantemente rivolti. Ne ricevo da tutto il mondo dal Giappone, Cile, Brasile, Australia, Singapore ecc. ma non posso, per ora, accettarli per la cronica mancanza di tempo nonché di denaro perché non sempre si è spesi almeno



Brussels Beer Challenge 2012



per il costo del lungo viaggio.

Da noi ho fatto il giudice dappertutto ma vorrei citare il ruolo più curioso che mi sia capitato, quello di dover valutare gli chef sardi in una durissima competizione di "birre artigianali & cozze" ad Olbia nel 2004.

Ma non solo birre! Da buon ligure, vado molto fiero di essere uno dei trenta giudici del campionato mondiale di pesto al mortaio che si tiene ogni due anni a Genova nella magnifica cornice di Palazzo Ducale. Cosa non facile perché, a differenza delle altre competizioni, non si giudica "alla cieca" ma si deve valutare anche la tecnica e quindi si vedono in faccia i vari concorrenti col rischio di farsi fatalmente influenzare al momento dell'assaggio dopo aver visto all'opera una massaia ligure di sessant'anni e, nella postazione adiacente, un giovane colombiano. Giudice a vita! Pensate che tra poco più di una settimana sarò uno dei quattro giudici del concorso "Nas d'Escuma" che si terrà a Barcellona dove non dovrò giudicare le birre bensì i diplomati sommeliers di birra provenienti da tutta la Spagna, che si sottoporranno a prove sia pratiche che di cultura. Un'esperienza nuova che sarà tema dell'articolo che pubblicherò nel prossimo numero. Hola, Kuaska ■

Links:

<http://www.worldbeercup.org>

<http://www.greatamericanbeerfestival.com>

<http://festivalmondialbiere.qc.ca>

<http://www.european-beer-star.de>

<http://www.brusselsbeerchallenge.com>

<http://www.internationalbeerchallenge.com>

<http://www.pestochampionship.it>

<https://www.facebook.com/nasdescuma>



International Beer Challenge 2013

I SENSI DELLA BIRRA: OLFATTO

(TERZA PARTE)

a cura di Vito Antonaci

Ciao a tutti, siamo giunti alla terza puntata di questa rubrica. Questa volta parleremo dell'**olfatto**. Sicuramente da questo momento il piatto si farà più ricco e interessante, innegabile come questo sia uno dei sensi più importanti nella degustazione, direi il più sensibile. Lo dimostrano anche i 10 punti che l'AHA (American Homebrewer Association) gli assegna nel suo sistema di valutazione.

Dalla figura potrete vedere come è composto l'apparato olfattivo. Quando avvicinerete il bicchiere al vostro naso, i componenti chimici (detti odoranti) che la birra sprigiona nell'aria, giungeranno nella cavità nasale e poi nell'epitelio nasale. Il primo è una specie di "vicolo" in cui queste molecole entrano e raggiungono la prima serie di recettori posti nella parte superiore dello stesso (che sono collegati con una ghiandola praticamente sotto il cervello). L'epitelio nasale è invece una membrana posta nella parte posteriore della bocca che grazie alla presenza di muco è in grado di catturare queste molecole. La cosa incredibile è che nonostante l'olfatto umano sia fra i meno sviluppati nel regno animale, abbiamo circa una migliaia di recettori diversi (i cani circa 225 milioni!) in grado di rilevare circa diecimila aromi. Come questo avvenga è ancora in parte misterioso.

Nei recettori posti al di sopra della cavità nasale (bulbo olfattivo) si ha una categorizzazione e identificazione degli odori, mentre l'epitelio nasale ha un legame più forte con i sapori e con i ricordi, cioè cosa ci fa venire in mente un determinato odore. Questo è un aspetto molto importante perché il naso oltre a ricollegarci a qualche cibo che conosciamo ci può portare ricordi più o meno sopiti (ad esempio l'odore maltoso delle bock mi riporta alle merende a base di pane e miele di quando ero ragazzino). Sotto questo aspetto possiamo rafforzare l'idea di veri artisti che ci siamo fatti dei birrai: sono capaci di evocare ricordi grazie al bouquet di aromi.

Ci sono oltre alle reazioni individuali legate ad ogni singola persona, anche reazioni "universali" come la tendenza a godere della dolcezza e a respingere l'odore di carne avariata. Ci sono anche reazioni "educate" che dipendono dalla nostra acquisizione di vecchi odori, dal nostro patrimonio genetico e dalla nostra curiosità. Questo è un concetto che riprenderemo anche quando parleremo del gusto. Per aiutare i recettori a riconoscere gli odori può essere utile creare delle turbolenze nella cavità nasale. Per fare ciò è consigliabile fare molte, decise, ma non profonde "annusate". Dico questo per-

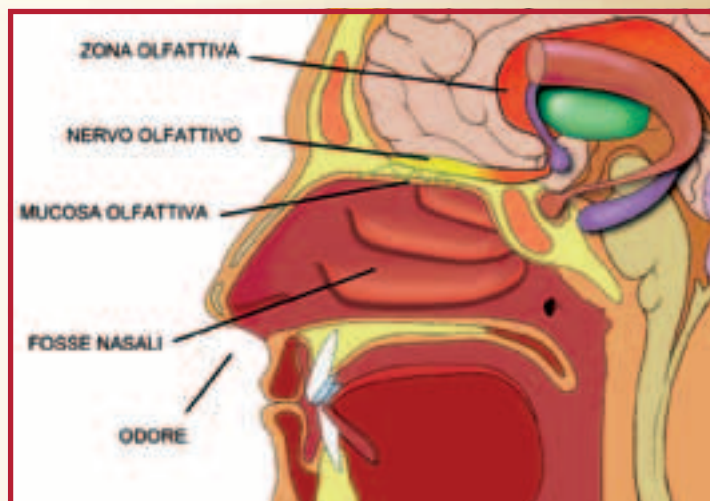


Illustrazione a cura di Ignacio Icke (CC-BY-SA)

ché "un'annusata" normale non creerebbe abbastanza turbolenza, ma una troppo profonda oltre ad essere inutile (visto che l'aria in eccesso raggiunge i polmoni) risulterebbe anche dannosa, seccando e asciugando le mucose nel condotto nasale. Ci sono inoltre alcuni fattori che possono influenzare il nostro olfatto. Prima di elencare i fattori individuali si deve minimizzare quelli esterni. Attenzione agli odori indesiderati, evitate i profumi forti e le creme per le mani. Valutate dove è posizionata la cucina e quanto gli odori del cibo possono influenzare la degustazione. Per quanto riguarda i fattori di influenza dell'olfatto individuali, il primo è lo spessore della mucosa dell'epitelio, non deve essere né troppa, né troppo poca. Il raffreddore ad esempio, oltre ad occludere le vie nasali, assottiglia questa mucosa. Altri fattori che ne minano lo spessore sono il fumo, i cibi piccanti, gli spray nasali, alcuni antibiotici ed alcune droghe. Un secondo fattore è lo stato delle cellule dell'epitelio. Alcuni fumi (dalla vernice o dall'ammoniaca), il fumo di sigaretta e le droghe assunte nasalmente (es. cocaina) possono danneggiare queste cellule e ci possono volere tre settimane per ricostruirle (e a volte non c'è rimedio).

In terzo luogo c'è semplicemente una differenza di capacità individuali, c'è chi è più portato e chi meno. Generalmente le donne hanno un olfatto più sviluppato (al top quando sono in gravidanza) e gli anziani lo hanno meno (anche se non è una regola e possono sopperire con l'allenamento).

Infine ad influenzare l'olfatto c'è l'adattamento. Se vi ricordate ne ho parlato quando è stato discusso il tatto. Vi faccio un esempio per rinfrescarvi la memoria: avete mai fatto caso che quando entrate in una stanza con un forte odore di caffè, questo diventa molto meno invadente dopo circa cinque minuti? Ecco questo è il fenomeno di cui vi parlavo. Per questo si deve cercare di captare già alla prima "annusata" più aromi possibile. Ovviamente il captare molti aromi fin da subito è questione di allenamento...quindi cosa aspettate, tutti all'opera! E alla prossima puntata! ■



AMARA SI, MA QUANTO?

a cura di Massimo Faraggi

Lo scopo di questo articolo non è quello di fornire particolari indicazioni pratiche per l'homebrewer, né di presentare risultati sperimentali o approfondite analisi tecnico-scientifiche... l'intenzione è piuttosto quella di esporre alcune riflessioni riguardo luppolo e amaro, che spero siano di stimolo per chi legge per ulteriori approfondimenti, ricerche, sperimentazioni e... produzioni!

Lo spunto mi è stato dato dall'assaggio di alcune birre, e dal leggere etichette di birre con valori di IBU; in particolare, una indicazione non solo delle unità di amaro (calcolate) ma anche della formula utilizzata per la stima. Questo mi ha spinto ad alcune riflessioni sulla determinazione dell'amaro nella birra.

Il fatto di indicare le IBU in etichetta è sicuramente encomiabile, e corretto è lo specificare che si tratti di IBU calcolate; dettagliare anche la formula è lodevole ma mi ha suscitato qualche perplessità. In generale il primo dubbio riguarda il fatto stesso di indicare un parametro previsto a priori - invece di quello reale - tenuto conto che le varie formule in uso, oltre a differire fra di loro, possono scostarsi sensibilmente dal valore effettivo, in modo come vedremo non prevedibile. Una cosa che mi ha colpito è che tutte queste teorie proposte dai vari Garetz, Tinseth ecc. siano state un argomento molto caldo alla fine degli anni '90, sia in ambito craft che home brewing, mentre attualmente è un argomento di cui si parla e scrive molto meno, e in oltre 10 anni non mi sembra siano stati effettuati approfondimenti scientifici e pratici degni di nota. Lo stesso Glenn Tinseth conferma questa mia sensazione: in una mail inviata a Stan Hieronymus a proposito dei suoi studi sulla stima dell'estrazione dell'amaro dal luppolo, Tinseth ha confessato: *"quello che è cambiato [in questi anni] è quanto poco ora mi preoccuperei di questo aspetto [...] La correttezza e costanza del proprio processo di produzione birraria è molto più importante della formula usata. Se proprio si è curiosi riguardo alle IBU, meglio mandare un campione ad analizzare!"*.⁽¹⁾

Il fatto è che per quanto studiate e accurate, nessuna delle formule in uso tiene conto di tutti i fattori - alcuni dei quali molto importanti - che

aggiungono ulteriori e sempre maggiori margini di incertezza. Tanto per cominciare, siamo sicuri del contenuto esatto di alfa acidi del luppolo impiegato? Come è stato conservato, per quanto tempo, che temperature ha subito nel trasporto⁽²⁾ e quindi quanta parte di AA% è ancora effettivamente presente? Per fare un altro esempio, un aspetto a volte dimenticato è che le IBU diminuiscono drasticamente durante la fermentazione, con parte degli alfa acidi assorbiti dal lievito, o che comunque lasciano la soluzione e precipitano nel "trub". Una perdita che viene stimata a oltre il 20%⁽³⁾ ma che altre fonti stimano ancora maggiori⁽⁴⁾. Quando si parla di utilizzazione del 30%, in realtà alla fine della bollitura il valore può arrivare al 50% e oltre; quel 30% è ciò che si ritrova alla fine del processo, in bottiglia. Il valore di utilizzazione riportato dalle varie formule tiene già conto in teoria di questa diminuzione, ma è intuibile che a seconda del tipo e quantità di lievito e dello svolgimento della fermentazione la diminuzione può essere molto differente. Questo potrebbe anche spiegare alcune "sorpresa" che avvengono anche a livello homebrewing, con un amaro diverso dalle previsioni che - chissà - potrebbe essere dovuto a questa variabile. A quanto pare, inoltre, la diminuzione delle IBU in fermentazione dipende



Il sistema "ooh me so hoppy" di Dogfish Head per il dry hop
(foto Katy Watts, CC-BY-ND)

anche dalla varietà di luppolo!⁽⁵⁾

Se nonostante tutto, specificare le IBU in etichetta è comunque una indicazione di massima, sia pur da prendere con le molle e tutto sommato meritoria, altro discorso secondo me è quando tale indicazione diventa semplice marketing teso a valorizzare il "primato" da Guinness del proprio prodotto - con birre reclamizzate a 300, 400 e perfino 1000 o 2007 IBU. Nel primo caso il valore calcolato può essere sensibilmente diverso da quello reale, in difetto o in eccesso, nei limiti delle incertezze sopra descritte; nel secondo, non si può nemmeno parlare di IBU "teorici" perché proprio la teoria - oltre che la pratica - smentisce la possibilità di tali valori! Le formule perdono ogni validità e senso oltre un certo valore di IBU, in particolare perché la solubilità degli AA ha un limite^(6/7), dipendente dalle caratteristiche del mosto, che fa sì che non sia possibile ottenere birre con un valore maggiore di 100-140 IBU, anche impiegando tonnellate di luppolo.

Non mi riferisco quindi a un limite percettivo, che comunque esiste: come ogni "sensore", il nostro palato ha dei limiti, in basso (soglia di percezione) e in alto (saturazione, oltre la quale non si percepiscono differenze). Oltre a questo, c'è da tenere in considerazione la legge di Fechner (la sensazione è il logaritmo dello

stimolo)⁽⁸⁾. Nel caso delle birre "over 100 IBU", come dicevo sopra, si tratta di un effettivo limite teorico e pratico delle IBU presenti: a questo riguardo la famosa 1000 IBU di Mikkeller è stata analizzata da due laboratori che hanno riscontrato "solo" 96 o 140 IBU⁽⁹⁾. È vero che Mikkeller non ha nascosto che si tratti di IBU calcolati (e in una mail parla di una sorta di "gioco"⁽¹⁰⁾), ma secondo me è come reclamizzare una Panda dicendo che - in base a calcoli effettuati con formule che si sa benissimo essere fantasiose - può fare i 450Km orari... quando schiacciando a tavoletta ne fa in realtà 150.

Notiamo anche che in tutto questo non abbiamo nemmeno approfondito l'argomento se le IBU misurate in laboratorio corrispondano effettivamente agli AA% presenti, e neppure l'aspetto - ancora più complesso - se le IBU siano una indicazione esaustiva dell'amaro che il luppolo ha conferito a una birra!⁽¹¹⁾

Un altro aspetto che mi ha fatto pensare come l'argomento "amaro" sia complesso e imprevedibile, è il rendermi conto, ad esempio, che in alcuni casi il dryhopping sembra aumentare l'amaro di una birra, contrariamente a tutti i dogmi per cui tale tecnica influenzi solo l'aroma e in nessun modo il gusto - tantomeno l'amaro. Qui mi affido solo al mio pa-



Coltivazione del luppolo presso Poperinge, Belgio (foto di Rosalba Gelardi)

lato - che può certamente essere poco preciso - ad esempio nell'assaggio di una Triple di Maltus Faber nella versione standard e in quella con dry-hopping (Triple Hop), birre che partono da una medesima ricetta e differiscono solo per questo aspetto: la differenza percepita non era solo aromatica ma anche in termini di amaro. Stessa cosa nel caso di una mia birra autoprodotta, in cui ho diviso il mosto fermentato sottoponendone solo una parte ad una sostanziosa luppolatura a freddo. So che l'olfatto in realtà influenza anche il gusto, e che anche con il naso tappato esistono le sensazioni retro-olfattive, ma se avessi dovuto indovinare le IBU delle due birre (non sapendo nulla della ricetta) per quella *dryhopped* avrei scommesso un buon 50% in più!

A cosa può esser dovuto questo effetto? Una delle ipotesi è che sia causato dalla presenza di polifenoli apportati dal luppolo⁽¹²⁾. In genere, a questi composti viene attribuito un effetto di astringenza, ma a quanto pare possono anche essere responsabili di sensazioni amare - o forse facilitare la percezione dell'amaro? Chi degusta può anche essere tratto in inganno fra questi due effetti, e magari è successo anche a me, ma la mia impressione è che la birra pesantemente "dry-hopped" oltre a essere un pò più astringente, sia effettivamente anche più amara; c'è chi attribuisce i due effetti (astringenza e amaro) a diverse dimensioni delle catene di polifenoli. A questo punto apro una parentesi: a volte leggo distinzioni del tipo "non cambia l'amaro vero, ma solo quello percepito"... ma l'amaro è proprio una percezione! Se si intende che altri effetti gustativi e non (dolcezza, astringenza) possono mascherare o meno l'amaro, sono d'accordo; se però l'amaro è dovuto direttamente a sostanze diverse dagli alfa acidi del luppolo e non conteggiabili in IBU, si tratta comunque di amaro "vero" secondo me!

Altre ipotesi riguardano una possibile isomerizzazione, che per quanto modesta possa comunque incidere in maniera percettibile. Un'idea interessante è quella per cui la produzione di pellets comporti un aumento di temperatura nella fase di compressione, tale da causare una certa isomerizzazione⁽¹³⁾. Ipotesi plausibile, tenuto conto che esistono tecniche per produrre volutamente luppolo in pellets già isomerizzato⁽¹⁴⁾, ma per la quale non sono riuscito a trovare riscontri. Più in generale, il processo stesso di essiccazione sottopone il luppolo a temperature relativamente elevate (65C), inferiori - ma non di tanto - al range di temperatura di isomerizzazione, e non si può quindi escludere che il processo avvenga, magari in percentuale molto ridotta.

Infine, nel già citato articolo sulla conservazione del luppolo durante il trasporto, si osserva come avvengano proprio fenomeni di isomerizzazione nel caso il luppolo venga sottoposto a temperature troppo elevate⁽²⁾.

Una minima isomerizzazione (o, in alternativa, un

modesto contributo all'amaro da parte dei polifenoli), sarebbe probabilmente trascurabile nel caso di una IPA già pesantemente luppolata in tutte le sue fasi; nel caso di una birra moderatamente amaricata durante la cotta, che subisca un generoso dry-hopping, è facile intuire che anche un modesto contributo sia comunque ben avvertibile. È il caso della citata Triple Hop, e anche della birra oggetto del mio esperimento: un valore di IBU moderato (28 IBU con una OG di 1065) a cui è seguito un dryhopping a livello "West Coast" (5gr/litro di Citra).

Come vedete, anche in questo caso siamo nel campo delle ipotesi, e come ho scritto all'inizio non ho avuto la pretesa di avventurarmi in particolari approfondimenti accademici o sperimentali, ma solo di stimolare alcune riflessioni, sottoponendo alcuni aspetti che immagino già noti a diversi homebrewers e degustatori; spero anzi di ricevere eventuali correzioni e approfondimenti. Insomma, l'invito è quello di non dare nulla troppo per scontato: studiare e calcolare va bene, ma quello che conta è ciò che trovo nel bicchiere - e in bocca - con tutte le conferme e le sorprese che questa magnifica "arte" ci può riservare! ■

NOTE

- (1) Stan Hieronymus, For the Love of hops (brewers publications), 186
- (2) What happens to hop pellets during unexpected warm phases?
http://www.hvg-germany.de/images/stories/pdf/pellets/pub_73_e.pdf
- (3) Hieronimus, 190
- (4) Tim O' Rourke, Hops and hop products
The BREWER International Vol 3 Issue 1 2003
<http://www.ibd.org.uk/cms/file/315%E2%80%8E>
- (5) Hieronimus, 190
- (6) Attempting the 1000 IBU benchmark
<http://aussiehomebrewer.com/topic/67034-attempting-the-1000-ibu-benchmark/page-4>
- (7) <http://beersensoryscience.wordpress.com/2010/11/06/bitterness/>
- (8) Significa che per ottenere un aumento progressivo della "sensazione" è necessario un aumento geometrico dello "stimolo". Ad esempio, suonando i do sul pianoforte salendo di una ottava alla volta, il nostro orecchio percepisce ogni volta lo stesso "salto" o intervallo, quando in realtà la frequenza raddoppia ogni volta e quindi l'intervallo è sempre maggiore.
- (9) Hieronimus, 184
- (10) Mikkeller 1000 IBU causing a stir
<http://beerpulse.com/2010/01/mikkeller-1000-ibu-causing-a-stir/>
- (11) Garrett Oliver, The Oxford Companion to Beer (Oxford University Press) 131,134
- (12) John Palmer, Hop Polyphenols: Advanced Brewing (BYO n.1 2009)
- (13) <http://eurekabrewing.wordpress.com/2012/06/07/dry-hopping-vs-bitterness/>
- (14) <http://www.globalhops.com/products.html>



LUPPOLANDO IN COMPAGNIA

a cura di Enrico BiLLi

Non capita tutti i week end di passare un sabato pomeriggio in campagna a raccogliere "primizie", se poi tali primizie appartengono alla specie *Humulus Lupulus*... allora sì che la giornata diventa straordinaria!

Sabato 24 agosto ci siamo ritrovati al Birrificio La Mata a Solarolo(RA), birrifico agricolo nato nel 2010 all'interno dell'azienda agricola della famiglia Tamba

Marco Tamba, il mastro birraio ex-homebrewer, è già da 7 anni che sperimenta in proprio la coltivazione del luppolo (proveniente dalla Germania), il suo obiettivo è quello di ottenere un luppolo a km0, in linea con la "filosofia" del birrifico.

Con il nuovo impianto di coltivazione, quest'anno le piante cresciute sono ben 210 contro le 40 dell'anno



prima.

Siamo in trenta: dieci dell'associazione forlivese UNper100 (appassionati di birra artigianale ed homebrewers), per lo più soci MoBI, e venti della condotta Slow Food di Forlì e Ravenna.

Ritrovo ore 14.30 al birrifico, qualche dritta su come "sgranare" il luppolo ed alle 15 si comincia: taglio d'inizio del primo filare!

Seguono quattro ore di lavoro, intervallate da innumerevoli foto-ricordo, pause di re-idratazione (con succo d'orzo luppolato!) e parecchie chiacchiere (d'altronde in pochi sono abituati al lavoro manuale intensivo); ovviamente tutti ci siamo dilettrati in



esperimenti olfattivi/gustativi con il luppolo fresco ed abbiamo perfino tentato un "last minute-fresh-dry hopping" della birra sorseggiata a merenda; arrivati alle ore 19, abbiamo pulito "solo" 90 delle 210 piante, riempiendo 11 cassoni da frutta (bins in gergo) di Cascade e Merkur.

Procediamo alla conta dei feriti: qualche escoriazione e rossore-gonfiore da pianta "urticante", ma nulla di grave ovviamente. Le mani sono sporche, ma mooolto profumate!

Le altre 120 piante (Opal e Hallertauer Hersbrucker) saranno raccolte nei giorni successivi da mani più



esperte e, soprattutto, più veloci!

Il luppolo raccolto viene essiccato al buio (per mantenere inalterato il colore) poi conservato sotto vuoto per le future cote della birra "100%" (birra prodotta da Tamba con orzo e luppoli di propria produzione), ma vista l'eccezionale raccolto non si escludono inserimenti anche nelle altre birre in produzione.

La giornata termina con la visita all'impianto del birrifico e spiegazione del processo produttivo e delle materie prime utilizzate; a seguire la grigliata organizzata dagli amici di Slow Food: svizzere e salsicce di Bovina e Mora Romagnola (quella col pelo nero per intenderci!)

Un evento straordinario che ci ha permesso di toccare con mano, nel vero senso della parola, la provenienza di uno degli ingredienti più caratterizzanti della birra.

Di certo alla prossima cotta che faremo... avremo uno sguardo diverso, più rispettoso ma anche carico di maggior affetto, per quei coni, plugs o pellets! ■



Buon luppolo a tutti





GOLD ONE

**Ricetta di
Mauro Queirolo**

Si tratta della versione *homebrewed* della birra realizzata da Mauro Queirolo presso il birrificio Baladin, quale premio per il secondo posto del Campionato Nazionale HB 2012, commercializzata come Gold One.

Questa ricetta è stata selezionata per la "Megacotta" in occasione della **Giornata Nazionale dell'Homebrewing 2013**, domenica 27 ottobre. Come gli altri anni, tutti gli Homebrewer e le associazioni (iscritti a MoBI e non) sono stati invitati alla Megacotta, che può essere eseguita da soli, in gruppo, in casa, nella sede dell'associazione, all'interno di un evento pubblico...

Stile: Golden Ale

Litri finali: 20 litri
Original Gravity: 1047
IBU: 26
EBC: 11

Malti:

Pils: 2600 gr.
Pale: 1300 gr
Grano maltato 450 gr.

Luppoli:

Perle	18 gr.	8,0%	60 min.
Styrian Goldings	15 gr.	5,5%	30 min.
Styrian Goldings	15 gr.	5,5%	5 min.

Note mash:

60' a 65-66°
10' a 72°

Lievito:

A piacere (se si vuole sperimentare) preferibilmente ceppi di tipologia UK.

Il lievito usato nella versione homebrewed è il Nottingham, mentre il birrificio ha usato il Wyeast London III. ■



RIVENDITORE ESCLUSIVO AUTORIZZATO
LALLEMAND LALLEMAND BREWING

Prodotti e Servizi per Microbirrifici ed Homebrewing

NINKASI di Bertoni Alba e C. s.n.c. - Milzano (BS)

TEL. 0306380673

FAX 030638067

E-MAIL: alba@ninkasi.it

www.ninkasi.it

CIDERS. UN'ESPERIENZA INASPETTATA!

a cura di Anna Borrelli

Londra GBBF 2013, faccio parte del team di volontari che lavorano al 'Belgian, Italian & Dutch Bar'. Una 5 giorni impegnativa, ma anche divertente e soprattutto interessante. Centinaia di Real Ale da non poterne più: una sera, spinta dalla curiosità, esprimo il desiderio di provare un sidro, anzi un Real Cider. Con Lorenzo ci dirigiamo al 'Cider Bar' dove ho il piacere di conoscere Mick Lewis, uno dei massimi esperti in materia e naturalmente amico di Lorenzo. Mick improvvisa una piccola degustazione di diverse tipologie di sidri descrivendone le caratteristiche principali. Dentro di me pensavo: "Ecco un'altro mondo da esplorare!". Ci salutiamo con l'invito di Mick a partecipare il giorno successivo ad un training in materia con degustazione di 23 sidri. La cosa mi alletta, coinvolgo Giacu, Barbara e altri ragazzi del team ed eccoci intorno ad un tavolo con Mick ed altre persone. Sembrava una riunione di famiglia... Mick ci accoglie chiedendoci come mai avessimo i bicchieri vuoti; non ho dato molto peso alla cosa, ma poi ho



Foto di Tom Goskar
(CC-BY-SA)

capito. Trascorriamo 3 ore ad ascoltare Mick, senza bere nulla, che parla di tecniche di produzione dei sidri, la fermentazione, le differenze di produzione nelle varie zone geografiche, parla di perry (prodotto solo pere) e pider (prodotto sia con mele che con pere) concludendo con le tecniche di conservazione e le modalità di servizio in un bar. E' arrivato il momento della degustazione: ci attendono 23 flaconi di plastica numerati con Cider, Perry e Pider. L'obiettivo della degustazione è mettere in risalto le differenze fra le tipologie e diverse zone di produzione del Regno Unito. Li abbiamo assaggiati uno dietro l'altro senza possibilità di vuotare il bicchiere se non in pancia e dulcis in fundo anche un sorso di aceto di mele. Dopo più di 4 ore il training termina e Mick ci invita al Cider Bar.



L'autrice con Mick Lewis

L'esperienza per me e Barbara si conclude con una sessione di servizio al Cider Bar, dove è costume che chi presta servizio la prima volta indossi un cartellino con la scritta 'CIDER BAR VIRGIN'. Proprio un'esperienza inaspettata che ha solleticato la mia curiosità verso un nuovo mondo e dalla quale è nata un'amicizia con Mick, con il quale continuiamo a scriverci e che avrò il piacere di incontrare nuovamente per uno speciale Pub Crawl a Londra in Ottobre. Cheers! ■

Piccola bibliografia:

- **Craft Cider Making by Andrew Lea**
<http://schutt.org/blog/2012/01/craft-cider-making-by-andrew-lea/>
- **Ciderland by James Crowden**
<http://www.james-crowden.co.uk/>
Lo stile dei Sidri della West County
- **Golden Fire: The Story Of Cider by Ted Bruning**
Sulla storia del Sidro. L'autore fino al 2006 scriveva per la rivista What's Brewing del CAMRA
- **<http://www.ciderworkshop.com/>**
sito associato all'omonimo Google Group dove si possono trovare informazioni di vario genere



Uno degli stand del sidro al GBBF

LA SCENA BIRRARIA ISLANDESE: UNA GRADITA SORPRESA

a cura di **Marco Traverso**

Appena ho deciso di partire per l'Islanda mi sono immaginato da subito paesaggi magnifici, grandi cascate, natura selvaggia e un freddo quasi polare, ma certamente non pensavo di trovare grandi birre: l'unico "fermentato" locale di cui ero a conoscenza è il famigerato *Hakarl*, detto anche squalo

putrefatto, piatto tipico islandese dal caratteristico e poco invitante aroma di ammoniaca. Contrariamente alle previsioni, lassù ho trovato una scena birraria molto giovane e in piena espansione, con diversi microbirrifici sparsi per l'isola e birre craft disponibili anche in paesi minuscoli.

L'Islanda è un paese rigoroso, e su certi argomenti l'atteggiamento è piuttosto proibizionista. La birra è stata illegale dal 1915 fino al 1989; da

allora ogni anno il primo marzo si festeggia il *Bjórdagurinn*, giorno della birra, per celebrare la rinnovata libertà. Il divieto di vendita del vino e degli alcolici fu annullato nel 1935; curiosamente ciò non avvenne



per la birra, poiché si pensava che il suo prezzo basso potesse portare a sregolatezza e a degenerazione della vita civile (!).

Nonostante l'epoca del proibizionismo sia conclusa da un pezzo, ancora adesso gli alcolici non sono in libera vendita per l'asporto; a causa del monopolio statale sull'alcool sono disponibili esclusivamente in negozi appositi, chiamati *Vínbúðin*, che hanno orari molto particolari e variabili per evitare che i bevitori sviluppino una routine: per citare un esempio, spesso nei weekend o nella stagione fredda questi locali sono aperti solamente un'ora al giorno in modo da scoraggiare il consumo sfrenato, specialmente nelle buie giornate invernali. I minori di 18 anni ovviamente non possono neppure varcare la soglia di questi negozi. Nei supermercati sono disponibili solamente le versioni "low alcohol" delle maggiori birre industriali, nazionali e continentali, che raggiungono una gradazione alcolica massima del 2%. Per il consumo nei



MicroBar, Reykjavik



locali, invece, tutti questi problemi non sussistono: l'unico contrappasso è rappresentato da prezzi più alti di quelli italiani, seppur non di molto.

La marca di birra islandese più diffusa è la Viking di Akureyri, che produce una Lager filtratissima e molto carbonata e una Vienna ambrata e corposa, entrambe di scarsa qualità; leggermente migliori la *Black Death*, una Baltic Porter, e la *Sumaröl*, una Witbier speziata. Questo produttore ha da poco aggiunto alle produzioni "classiche" una linea di birre non pastorizzate ed etichettate diversamente: una *Organic Pils*, due *Bock* e una *Stout*. Pur essendo finte "craft", sono comunque birre discrete.

Parlando invece di birra artigianale, tra i micro islandesi sono presenti due diverse scuole di pensiero: una, più classica, è vicina agli stili centroeuropei e caratterizzata dall'uso di spezie locali; l'altra, più modernista, è di ispirazione angloamericana e punta alla produzione di birre luppolate come Pale Ales, IPA e anche Imperial Stout. In questa divisione radicale c'è comunque un piccolo punto di incontro: quasi tutti i birrifici, compresi quelli industriali, producono una birra stagionale a base di frumento disponibile solo in estate.

Il primo microbirrificio islandese, **Kaldi**, è stato aperto nel 2006 nei dintorni di Dalvík, cittadina portuale nel nord dell'isola, da un birraio di origine ceca; produce birre a bassa fermentazione con ingredienti importati



appositamente dalla Repubblica Ceca (esclusa naturalmente l'acqua). Ho assaggiato la *Lager*, una Pilsner boema piuttosto corposa, la *Dökkur*, una tipica Tmavé, e la *Sumar*, una Weizen abbastanza classica e un po' stucchevole.

Borg, di Reykjavík, è uno dei migliori produttori nazionali, anche se solo da poco ha un impianto di proprietà (prima produceva nell'impianto del birrificio industriale Egills): realizza prevalentemente birre in stile angloamericano, ma anche lager centroeuropee o birre belghe, tutte di buona qualità. Ho assaggiato la *Briò*, l'ottima Pilsner di casa, e la *Úlfur*, IPA da 5,6° con luppolatura freschissima, una delle migliori birre provate in Islanda. Notevole anche l'ultima nata *Teresa*, nonché la prima prodotta con il nuovo impianto: definita India Red Lager, è un'ambrata a bassa fermentazione amaricata con il Polaris, un luppolo tedesco di nuova generazione molto caratterizzante.

Ölvisholt è un altro produttore degno di nota, che segue entrambe le scuole di pensiero: le birre prodotte sono numerose, io ho provato solamente la *Freija*, una blanche acidula e speziata, la *Vatnajökull*, bock speziata al timo islandese, e la *Rodull*, un'ottima american IPA. Molto buona anche la *Lava*, un'Imperial Stout affumicata davvero particolare, tanto da essere considerata una delle migliori birre artigianali locali.

Einstök è l'ultimo birrificio nato in Islanda (2012), e ha sede ad Akureyri. Produce due birre fisse, una *Toasted Porter* e una *Pale Ale*, e due stagionali, una *Doppelbock* autunnale e una *White Ale*, Witbier estiva. Ho provato solo le prime due: discreta la Pale Ale, un po' troppo spinta sul caramello ma ben luppolata, ottima invece la Toasted Porter, che interpreta uno stile in cui i birrai nordici difficilmente sbagliano.

Dulcis in fundo, **Gæðingur**, a mio parere il miglior microbirrificio islandese. Di scuola angloamericana, produce una Stout, diverse Pale Ales, una IPA e anche una Lager, tutte perfettamente in stile e caratterizzate da un'estrema pulizia e da luppolature abbondanti ma mai esagerate. Da quanto ho capito in loco dovrebbe trattarsi del più grande tra i piccoli produttori, con un



impianto da 6 hl.

Veniamo quindi ai locali dove trovare le migliori birre che ho appena descritto: oltre ai già citati **Vínbúðin**, che troverete in ogni paesino, il migliore beer bar si trova a Reykjavik: è il **MicroBar**, sito nel pieno centro della capitale in Austurstraeti 6. Si tratta di un locale piuttosto modernista, che ha a disposizione birre in bottiglia da tutto il mondo anche se punta soprattutto su classici belgi e americani e novità nordeuropee, tra cui spiccano birre danesi e norvegesi. L'impianto di spillatura, che ha ben otto vie, è invece dedicato ai prodotti craft nazionali, disponibili anche in bottiglia. Secondo quanto ho capito dall'incomprensibile lingua locale, il MicroBar dovrebbe essere di proprietà del titolare del birrifico Gæðingur, le cui ottime birre sono sempre presenti in ogni formato.

Solo dopo il mio ritorno, purtroppo, ho scoperto l'esistenza di un brewpub a Hölar, nel nord del paese, chiamato **Björsetur Íslands**; a quanto ho letto sul web per ora produce solo una birra in stile India Pale Ale e ha a disposizione anche altre birre ospiti, sia alla spina che in bottiglia.

Pur non essendo una meta tipica da *beer-hunters*, l'Islanda si fa comunque rispettare sulla scena craft europea, con un mercato crescente e una distribuzione piuttosto capillare che permette di trovare facilmente le birre artigianali locali: una bella sorpresa, che rappresenta un valore aggiunto per questa splendida terra. ■



Le foto sono a cura di Elena Tabacco



MicroBar, Reykjavik

VALENCIA: ALLA RICERCA DI SOLE E... BIRRA

a cura di Nicola Montanari

Inverno 2013 in Romagna: rigido, piovoso, "snevicchioso" ma soprattutto lungo! Così, dopo averlo trascorso tra le mura di pub e beershop della zona, tra i vari eventi organizzati dagli amici della "Fossa del Luppolo", con il primo spiraglio di primavera (segnalato solo dal calendario però), si decide di partire: un weekend a Valencia. Tra una paella sul lungomare (si dice che sia nata proprio qui), il suo Bioparc, la sua città delle arti e della scienza, il suo mare ed il suo porto che ospitarono le finali di America's cup nel 2007 e la squadra di calcio (gli appassionati ricorderanno la gesta di Mendieta & co. quando raggiunsero le due finali di champions consecutive), decidiamo di prepararci anche (e forse soprattutto) per un viaggio alla scoperta della scena birraria di questa città spagnola.

Quello che vi sto per raccontare è un "tour" valenciano alla ricerca di pub, brewpub e beershop; sfortunatamente non si trovano a breve distanza tra loro (addirittura nessuno nel centro cittadino dove si sviluppa la movida serale), per cui armatevi di tanta voglia di camminare, di una cartina dettagliata, di qualche biglietto della metropolitana e qualche giorno di vacanza in più (per il bene del vostro fegato...)

Il primo impatto a Valencia è abbastanza particolare: ovunque ti giri, in qualsiasi bar o ristorante, tutti consumano birra, quasi esclusivamente birra! Sfortunatamente si tratta sempre e solo della loro amata "Cerveza" (Estrella, Cruzcampo su tutte) servita rigorosamente in piccoli bicchieri (15-20 cl) ad un costo bassissimo (anche € 0,76 per una birra), senza nessuna traccia di schiuma e servita ghiacciata (- 2,5° in media), risultato: in bocca è come se bevessimo una qualsiasi bevanda!

Per cui decidiamo subito di partire alla ricerca di qualcosa di più consono ai nostri gusti, ma incontriamo subito un problema: siamo in Spagna e gli orari sono più dilatati.; prima delle 17 non riuscirete ad entrare in un beershop, prima delle 19 in nessun locale che non sia un semplicissimo bar! Questo motivo non ci ha permesso di recensire il primo beershop incontrato tornando da una visita allo stadio "Mestalla" (in Avenida de Aragón). Continuando a camminare, attraversiamo gli splendidi giardini dell'ex fiume Turia in direzione quartiere di Russafa dove in via Luis Santàngel, 19 si trova **La Boutique de la Cerveza**



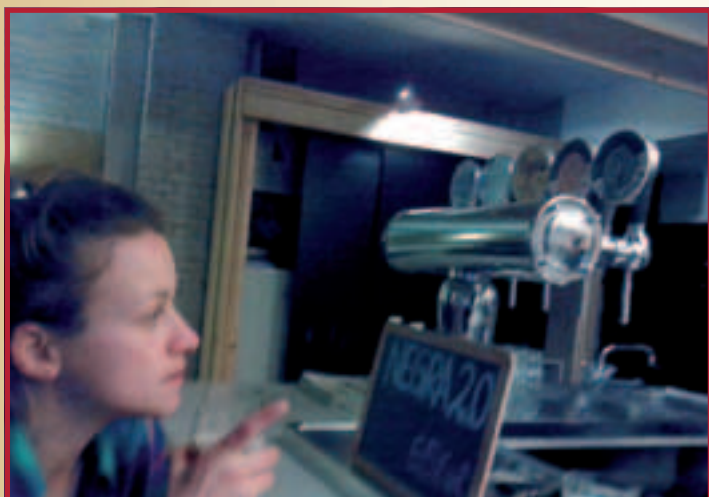
La Boutique de la Cerveza

(17.00 – 21.00 chiuso domenica) un beershop piccolo ma veramente molto curato con un'ottima scelta di birre artigianali spagnole e dei migliori birrifici del



Una Ipa Valenciana

mondo; unico neo: non tengono nessuna birra in frigo e non hanno bicchieri di plastica da offrirti, per cui volendo consumare all'istante ci siamo dovuti accontentare di berci qualche birra calda in bottiglia su una panchina a pochi passi dal negozio. A qualche metro da qui, sempre in via Luis Santàngel, 3 troviamo il pub **Ruzanuvol – cervecèria artesanal ruzzafa** (19.00-1.00 chiuso la domenica).



La mia compagna di viaggio Francesca presenta le spine del Ruzanuvol

Si tratta di un locale appena ristrutturato, davvero molto bello, arredamento semplice ma curato (cuscini dei divani fatti utilizzando i sacchi del malto, wc uomini con il simbolo del luppolo e donne con il simbolo del malto). 5 spine tutte con birrifici italiani a rotazione (principalmente Lambrate e birrificio Italiano), tutti i giorni con aperitivo a buffet libero (lo sottolineo poiché a Valencia non si usa in nessun locale) e possibilità di cenare (vasto assortimento di tapas, ne abbiamo provate alcune davvero molto buone). Il proprietario Giovanni e la sua compagna sono di Milano, molto gentili e simpatici, ci intrattengono con loro tutta la sera provando tutte le spine offerte (di alcune anche il bis), stremati decidiamo di fermarci qui per oggi.

Il giorno successivo, di ritorno a piedi da una visita

alla parte sud della città zona Città delle Arti e della Scienza, ci dirigiamo ancora nel quartiere di Russafa, al **Portland Ale House** (dal lunedì al sabato 19 – 1.00) in calle Salamanca, 10; uno dei pochissimi brewpub di Valencia. Arredamento tutto in legno da pub inglese all'interno, un po' buio, qualche tavolino all'esterno sul marciapiede di una via non molto illuminata di sera. Il menù, oltre ad un vasto assortimento di hamburger e bistecche (ve li consiglio) offre 5 tipologie di birra American style tutte prodotte con il loro impianto che però non è visibile nel locale; sul menù in inglese potete anche leggere la storia del mastro birraio Maurice Mata. Locale sempre molto affollato di gente, soprattutto giovani, sia turisti che del luogo; ci siamo andati questo primo giorno in orario aperitivo verso le 19 ed era quasi vuoto, ci siamo tornati l'ultima sera per cena (ore 22) e siamo stati costretti a cenare fuori poiché dentro era veramente pienissimo! Consigliatissimo sia per un aperitivo, che per cena o per passarci l'intera serata (di buon livello tutte e 5 le spine presenti, da segnalare la Ipa).

La mattina seguente ci dirigiamo verso la spiaggia utilizzando la linea 5 della metro (dal centro Xàtiva alla fermata Neptù) dove ci concediamo un po' di sole e pranziamo con un'ottima paella a base di pesce; se vi recate sulla via parallela al lungomare troverete "Casa Carmela", ristorante storico valenciano (assolutamente non turistico) che serve una paella veramente eccezionale.

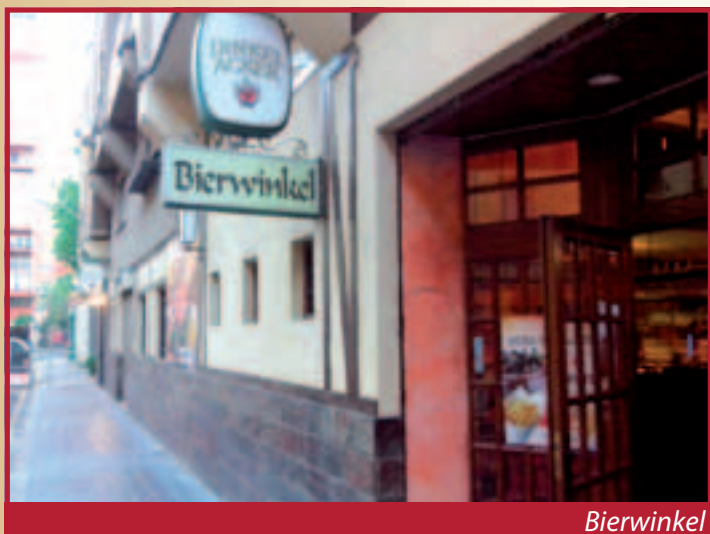


La Paella di Casa Carmela



Portland Ale House

Ancora qualche ora di sole, una passeggiata al porto della america's cup ed eccoci ancora sulla metro, linea 6, verso la zona nord della città, fermata Benimaclèt. Appena scesi la vista non è delle migliori: pochissima gente in giro, palazzoni immensi, pulizia un po' carente...percorriamo circa 300 m a piedi tra questi palazzi ed ecco che in calle de la guardia civil, 4 troviamo quello che all'esterno sembra un semplicissimo bar: ci troviamo al **Bierwinkel** (di orari sulla porta non troviamo traccia, ma alle 16,30 è già aperto e la ragazza al bancone ci dice che rimane aperto fino a tarda notte).



Bierwinkel

Arredamento povero, qualche sgabello al banco e qualche tavolo in legno, molto buio, semideserto per tutta la nostra permanenza con una leggera musica di sottofondo; ci accoglie una ragazza tutta intenta a fare un cruciverba che ci saluta e continua nella sua attività. Ci sediamo, trovo un menù lasciato su un tavolo e inizio a sfogliare: ben 6 spine tutte con differenti tipologie di birre artigianali; 10 facciate di scelta di birre in bottiglia divise per tipologia! Iniziamo a guardarci un po' intorno e scopriamo che il locale dispone anche di un beershop adiacente (li divide una porta) super fornito! Il locale sul retro dispone anche di una piccola zona all'aperto (qualche tavolo di plastica sul marciapiede di un parco giochi decadente, personaggi stranissimi e panorama composto da condomini immensi pieni di panni appesi..). Anche se l'ambiente non è per "palati fini", il Bierwinkel è sicuramente il miglior locale di valencia per gli appassionati di birra, una vera e propria "chicca": oltre alla scelta alla spina, tutte

le bottiglie presenti sul menu sono disponibili e fresche (noi inizialmente pensavamo che fosse il menù del beershop solo per birre da asporto) e vengono servite nel loro apposito bicchiere a seconda della tipologia; possibilità di cenare con un menù ricco di hamburger, bistecche e hot dog.

Siamo giunti così al termine della nostra visita a Valencia, dopo una visita al bellissimo Bioparc e l'ultimo pranzo accompagnato da una Cruzcampo gelida! (la domenica lasciatela senza nessun programma: tutti i negozi, i locali e la maggior parte dei ristoranti sono chiusi tutto il giorno, difficile consumare un pasto in pieno centro senza andare in locali iper-turistici). ■



Il giardino del Bierwinkel



ITALIAN FOOD INDUSTRIES

Innovazione di processo

Impianti completi e flessibili per la produzione di birra messi a punto da un'azienda che da alcuni anni sta ampliando il suo approccio al mercato



Sala cottura 500 litri

Dapprima conosciuta soprattutto per la costruzione di serbatoi e vinificatori, da qualche tempo **IFIND** ha ampliato il proprio campo d'azione all'impiantistica di processo ed esteso il ventaglio delle applicazioni tecnologiche a pressoché l'intera industria delle bevande. L'azienda propone linee complete per l'intera fase di produzione della birra: dal trattamento della materia prima, alla bevanda finita e pronta da imbottigliare.

All'origine di questo nuovo settore c'è il contributo del nuovo responsabile commerciale della divisione birra, **Marco Pasqualotti**. L'esperienza e la carica umana di uno dei maggiori conoscitori del settore, insieme alle competenze della sua 'squadra' di tecnologi, promettono di portare la società trevigiana verso traguardi prestigiosi.

La ricerca, l'elevata capacità progettuale, la versatilità nel rispetto delle tecnologie e della tradizione, la rapidità del servizio sono alcuni dei punti di forza dell'azienda. **IFIND** è inoltre altamente specializzata nell'esecuzione in opera di contenitori per lo stoccaggio di grandi dimensioni.

Costruisce apparecchiature a pressione secondo la normativa 'PED'.

Con un'offerta variegata e competitiva anche sotto il profilo del processo, **IFIND** completa l'approccio al mercato, ampliando il raggio d'azione ben oltre le soluzioni di contenimento e lo stoccaggio.



Fermentatore

Nella produzione dedicata al settore della birra oltre alle sale cottura e i serbatoi di processo, spiccano i sistemi Cip, gli impianti di pastorizzazione a tunnel e a piastre, gli impianti di carbonicizzazione.

I Cip possono essere semiautomatici, automatici, con riscaldamento a vapore o



Pastorizzatore flash

resistenze elettriche. Inoltre si possono applicare accessori come dosaggio sterilizzante, phmetro, controlli automatici di portata, conduttivimetri.

I tunnel di pastorizzazione, raffreddamento, riscaldamento o multifunzione sono disponibili in misure da 3 m² a 100 m² a singolo piano, a doppio piano fino a 200 m². Il tappeto è in resina acetilica o inox. I pastorizzatori a piastre a 1, 2, 3, 4 stadi o tubolari, con produttività da 1000 l/h a 50.000 l/h.



Impianto di carbonicizzazione

Il principale pregio delle tecnologie messe a punto da **IFIND** è la flessibilità. Parola di Marco Pasqualotti, che in una recente intervista ci spiegò: "È un termine abusato, ma noi possiamo permetterci di utilizzarlo, non dovendo ricorrere a un'organizzazione produttiva standardizzata come quella dei grandi gruppi. Il vantaggio di essere medio-piccoli è la possibilità di lavorare a più stretto contatto con le esigenze del singolo cliente". Fondamentale nelle realtà di dimensioni contenute è ancora la capacità di mettere i valori umani al centro del rapporto con l'utenza: "Al momento della scelta di un impianto - rivela Pasqualotti - conta molto l'aver costruito, nel tempo, qualcosa di positivo insieme all'utilizzatore, dimostrandosi affidabili. Più che i dettagli dell'offerta, è il messaggio che si trasmette a diventare decisivo. Senza essere introdotti nel mercato, produrre bene rischia di essere inutile. Seminare attraverso il contatto umano consente, alla fine, di raccogliere in proporzione. Questa è una regola che non è mai cambiata".

BIRRE AGLI ANTIPODI

ALLA SCOPERTA DELLA NUOVA ZELANDA

(SECONDA PARTE)

report a cura di Simonmattia Riva

A CACCIA DI BIRRE DA UN'ISOLA ALL'ALTRA: ISOLA DEL SUD

La vasta, spopolata e meravigliosa Isola del Sud è il cuore della rinascita birraria degli antipodi: nomi come Nelson e Motueka non possono che donare un brivido di gusto agli appassionati della bevanda di Gambrinus e il pioniere Terry McCashin ha iniziato proprio sulla costa settentrionale di quest'isola, nei pub che possedeva a Picton e Blenheim, la rivoluzione artigianale kiwi.

La **Golden Bay e la regione di Marlborough** sono le terre sante del mondo birrario e vinicolo neozelandese: la "baia dorata" è infatti la culla delle varietà più pregiate di luppolo, la Cloudy Bay, a sud dei fiordi del Marlborough Sounds, è invece la casa del rinomato Sauvignon Blanc degli antipodi. Pur nella mia quasi assoluta ignoranza enologica non ho potuto evitare di notare la sorprendente affinità tra gli aromi di frutta tropicale e pesca gialla donati alle birre dal Nelson Sauvignon e il bouquet dei migliori vini bianchi della regione.

I microbirrifici sono numericamente assai più presenti qui che in altre regioni, inoltre, il clima felice e soleggiato della costa nord dell'isola meridionale ha permesso di creare locali godibilissimi e con un ampio sfruttamento degli spazi all'aria aperta.

Nelson, patria di uno dei luppoli più famosi al mondo e residenza di numerosi kiwi e inglesi di mezza età, spesso ex hippy, che hanno deciso di piantare le tende in questo splendido angolo del globo, ha una lunga e solida tradizione brassicola: non è un caso che una delle principali attrazioni turistiche per famiglie, il Founders' Park, in cui

è riprodotto l'aspetto che la cittadina aveva tra fine Ottocento e i primi del Novecento, includa un microbirificio, la **Founders' Brewery**. Le birre, una Lager chiara, una Vienna luppolata con Saaz, una Lager scura, una Ale ambrata, una IPA e una New Zealand Pale Ale, sono purtroppo di basso livello: tutte esili e senza carattere, la Lager scura è un gradino sopra le altre mentre la IPA e la New Zealand Pale Ale presentavano, al momento della mia visita, parecchi difetti.

In città è nato anche il birificio **Sprig and Fern**, che ora possiede 6 *tavern* nella regione e una a Wellington. I locali, tutti improntati a uno stile finto informale, e dunque, in realtà, ricercato, come testimoniano i pretenziosi snack proposti dalla cucina, vengono massicciamente frequentati



Sprig and Fern, Nelson

all'ora dell'aperitivo da giovani alla moda e professionisti di mezz'età. Alle spine sono disponibili, in ciascun locale della catena, 13 birre brassate tutto l'anno, qualche specialità stagionale a rotazione e un paio di sidri. E' possibile ordinare una *palette* di degustazione, dalla quale ho assag-



Founders' Brewery, Nelson



giato una **Pilsner** molto più europea della media locale, la **Tasmanian Lager**, una birra dorata da 6,5 gradi alcolici e con luppoli di Tasmania, con molta frutta tropicale e toni vinosi sia al naso che in bocca, una **Ginger Lager**, che ha mantenuto le promesse di essere un'autentica verniciata di zenzero, una **Best Bitter**, senza carattere e dal naso un po' confuso, una **IPA**, discretamente equilibrata e con una luppolatura terrosa all'inglese, e, infine, una **Porter**, che si è rivelata una sufficiente e scolastica interpretazione dello stile. Una simpatica caratteristica di questa microcatena di pub è la variante birraria e personalistica dell'usanza napoletana del "caffè a disposizione": si può far trovare una o più pinte già pagate ad un amico che passerà nel locale più tardi o nei giorni successivi, gli omaggi prenotati vengono registrati su una lavagna alle spalle del bancone.

La vera gemma birraria di Nelson è però la **Freehouse**, un pub indipendente (cioè con linee di spillatura di proprietà, caratteristica rara agli antipodi quanto in Italia) davvero stupendo, contraddistinto da una colorata e vivacissima sala interna, una ludoteca per bambini, un giardino esterno con alcuni gazebo e un piccolo tendone



Freehouse, Nelson

per esibizioni di musica del vivo ma, soprattutto, spine e pompe interamente dedicate alla scena artigianale della regione. Lo staff fa sentire a casa propria anche chi arriva dall'altra parte del mondo, c'è la possibilità di assaggiare gratis le birre prima di ordinare la pinta e, considerato che l'offerta gastronomica è limitata a snack e al classico pub grub, è consentito di ordinare cibo dal ristorante indiano dall'altro lato del marciapiede o di portarlo con sé da casa.

I titolari producono inoltre presso vari birrifici della zona alcune birre che commercializzano con il marchio **Dead Goods**: ho assaggiato una **IPA** dall'olfatto seducente, con pesca, albicocca, uva bianca e bacca di cipresso e dal gusto equilibrato tra fruttato dolce e amaro agrumato.

Poco a ovest di Nelson, nella cittadina di **Stoke**, è avvenuta una rinascita nella rinascita: la Rochdale Cider Factory è infatti stata la prima sede del birrificio **Mac** e ha ospitato una parte della produzione fino al 2009, anno in cui, alla scadenza del concordato decennale tra Terry McCashin

e la Lion Nathan, la multinazionale ha acquistato in via definitiva il marchio e spostato la produzione delle birre Mac ad Auckland. Il pensionamento della vecchia sidreria è però durato pochissimo, dal momento che Dean McCashin, figlio di Terry, ha deciso di non accontentarsi di vivere di rendita e ha aperto il birrificio **Stoke** con una suggestiva tap-room.



Stoke Brewery, Stoke



Dean, che ha ereditato dal padre l'abilità commerciale oltre alla vocazione brassicola, ha significativamente diviso la sua produzione in due famiglie: *Range* raccoglie le birre più ordinarie, destinate a fungere da "traghetto" per il passaggio dall'industriale all'artigianale dei bevitori meno esperti, *Bomber* quelle prodotte con aromi e sapori più intensi e audaci. Mi sono ovviamente dedicato solo alle seconde, con un'interessante *palette* da degustazione composta da: **Biscuit Lager**, un'ambrata a bassa fermentazione con un gran carattere biscottato e di caramello temperato dall'amaro delle tostature e da una luppolatura con Motueka e Nelson Sauvignon (quest'ultimo avvertibile sotto forma di asciuttezza vinosa sul palato), **Bohemian Ale**, una Golden con frumento e il solito Nelson, complessa ma non del tutto risolta, con un'evidente parte maltata, una freschezza citrica ai lati della lingua, un tono grainy un po' grezzo sul palato e un lungo amaro agrumato di pompelmo, **Kiwi Pale Ale**, ambrata con quattro malti e cinque luppoli, ben bilanciata tra una consistente parte biscottata e l'amaro agrumato finale, forse non indimenticabile ma piacevole, una discreta **Smoked Ale** ambrata che gioca tra miele, caramello, toni torbati e una luppolatura ben dosata e non invadente e una bevanda **Oatmeal Stout**, gradevolissima ma con in poca evidenza le sensazioni cremose e vellutate dell'avena.

Proseguendo verso ovest lungo la Golden Bay si incontrano il piccolissimo birrificio **Golden Bear** di Mapua, di cui ho assaggiato la **Seismic Kaucocoe**, Double IPA ben eseguita anche se non miracolosa, e il leggendario **Moutere Inn** di Upper Moutere, il più antico pub neozelandese rimasto ininterrottamente in attività.

Aperto fin dal 1850 in un caratteristico edificio coloniale in legno, il Moutere è oggi una *public house* piuttosto elegante negli arredi, con una dozzina di spine e pompe artigianali a rotazione, una buona scelta di vini e distillati, cucina curata anche se non esattamente economica e alcune stanze per alloggiare. Lo staff è competente e molto professionale, da "scuola alberghiera", senza la simpatia contagiosa e il carattere *easy going* tipici dei neozelandesi



BIRRA EXPO

Salone Nazionale
della Birra Artigianale

PIACENZA | 8-11 Maggio 2014
www.birraexpo.it



Moutere Inn, Upper Moutere

e che si respirano in locali come la Freehouse di Nelson o l'Hashigo Zake di Wellington, anche qui vige però la civile e apprezzata regola dell'assaggio gratuito.

A pochi chilometri di distanza dall'antico pub, nello stesso comune di Upper Moutere, c'è la suggestiva casa di campagna che ospita la **Townshend Brewery**, che produce Real Ale in un piccolo impianto da 650 litri e tradizionali sidri.

Tutte le birre **Townshend** che ho assaggiato durante il viaggio sono state un semplice e puro godimento, spesso dopo aver assaggiato qualche prodotto deludente cercavo il loro nome nella lista del pub di turno per esser sicuro di rifarmi il palato. La **Bandsman** è una Bitter dal naso intenso, con bergamotto essiccato e confettura di mela renetta, e un ammirevole equilibrio gustativo, con la dolcezza del malto subito temperata dall'agrumato dei luppoli, da bere davvero a secchiate; la **Old House Extra Special Bitter** è un'eccellente incarnazione dello stile, con prugna, mela, pera abate e terroso volatile dei luppoli al naso, in bocca un breve attacco di cotognata e poi un lunghissimo amaro erbaceo che arriva al rabarbaro, la **Aoateroa Pale Ale** valorizza oltremodo l'agrumato dei luppoli indigeni, mentre la **J.C IPA** è più fedele all'autentica tradizione britannica delle IPA, dorata, con esteri fruttati (pera matura) in evidenza e un amaro ben temperato da luppolatura inglese.

Superata **Motueka** con le sue maestose piantagioni di luppolo, nel piccolo paese di **Riwaka** ci si imbatte nella tap room del nanobirrificio **Monkey Wizard**, che produce tre

tipologie della nostra bevanda preferita: una **Lager** molto caratterizzata dal luppolo Motueka, agrumatissima di mapo al naso, fresca e dissetante in bocca, con solo un tocco di grainy di troppo, una davvero interessante **Saison** con sambuco e Nelson Sauvign, profumata di clorofilla e frutta tropicale, vivace e vegetale in bocca, con toni quasi da baccello di fava crudo, e una **Blond Ale** piena dei profumi di pesca gialla e albiocca del Nelson e discretamente riuscita al gusto, con una parte maltata che sopporta bene la carica vinosa e fruttata della potente luppolatura.

Nel cuore della Golden Bay e *in the middle of nowhere*, in mezzo a un bosco costiero tra i paesini di Takaka e Collingwood, c'è l'imperdibile **Mussel Inn**, uno dei monumenti del mondo birrario neozelandese. Aperto fin dal 1992, questo brewpub che sembra un chiringuito collocato un po' troppo lontano dalla spiaggia ha un'atmosfera davvero



Mussels Inn, Golden Bay

unica, al di fuori di ogni coordinata spaziale e cronologica: la dimensione atemporale e di gioia cosmica che qui si vuole raggiungere è ben esemplificata dalla trave del patio in cui sono stati "crocefissi" innumerevoli telefonini e dal falò che viene acceso ogni sera in mezzo al cortile, con ex hippy ormai stagionati e giovani che si propongono esplicitamente come loro eredi che ballano e cantano tutti insieme attorno al fuoco. Una cena al tramonto in questo locale, nella cui semplice ma saporosa cucina il pesce fresco e le cozze giocano ovviamente un ruolo di primo piano, è un'esperienza da inserire ad ogni costo in qualunque tour si voglia compiere nell'arcipelago ai nostri antipodi.

La creazione più famosa dei birrai Reuben Lee e Andrew Dixon è senz'altro la **Captain Cooker Manuka Beer**, versione riveduta e corretta della prima birra prodotta nell'arcipelago, brassata da James Cook nel 1773 per dissetare il suo equipaggio e aromatizzata con foglie di manuka per prevenire lo scorbuto.

La ricetta del Mussel Inn, lanciata sul mercato nel 1995, è stata ceduta anche alla Salt Lake City Brewery negli USA e alla De Proefbrouwerij in Belgio con l'esplicito intento di far conoscere questa birra, interpretata dai suoi creatori come la più sincera portabandiera della Nuova Zelanda, nei due continenti dalla più solida tradizione brassicola.

La **Captain Cooker** odierna è una Lager (mentre possiamo essere ragionevolmente certi che il capitano Cook non realizzò una bassa fermentazione...) ambrata scura, leggera in alcol (4% ABV) e potentemente aromatizzata

con le cime fresche dell'albero di manuka. L'originale speziatura la caratterizza molto: al naso si manifesta con un tocco balsamico e vegetale accanto al mielato dei malti e a toni agrumati, in bocca il sentore balsamico diventa dominante, con netti sapori di citronella e melissa che si uniscono al mielato dei malti: malgrado l'amaro finale sia abbastanza deciso l'ho trovata un po' difficoltosa da bere, mia moglie e altri avventori, invece, l'hanno gradita molto. Tra le numerose altre produzioni della casa ho assaggiato la **Foxy Tale**, una "session Bitter" ambrata da 3,7 gradi alcolici con un debutto problematico nel bicchiere servito a temperatura glaciale (un pizzico di solfuro accanto al terroso dei luppoli al naso, scarica e non a postissimo in bocca) ma poi migliorata sensibilmente con l'acquisizione di una temperatura più idonea allo stile, la **Pale Whale**, robusta Double IPA ben costruita e piacevole, e, la sorpresa più gradita della serata, la **Lean Lamb**, una Farmhouse Ale passata in botte: al naso si presenta con fragola, legno, un pizzico di bretta e di fenolico, in bocca si trovano le stesse note di frutta rossa, una frizzantezza acida acetica ai lati della lingua e un tocco di astringenza da legno, scende benissimo in gola e con l'aumentare della temperatura perde il carattere fragolato e acquisisce sentori di foglie di menta e toffee, davvero una birra originalissima e gradevole.

Sulla costa nord-orientale dell'isola del Sud, oltre i fiordi del Marlborough Sounds e tra i filari di vite di **Blenheim**, hanno trovato vita e spazio tre birrifici ormai affermati.

Moa Brewery è sicuramente quello più legato alle tradizioni del territorio, dal momento che il birraio Josh Scott è figlio di un noto viticoltore e la piccola tap room è letteralmente ritagliata in mezzo alle vigne. Le sue due

produzioni che ho assaggiato mi hanno fatto pensare a un "Teo Musso degli antipodi": birre molto eleganti, evidentemente studiate a lungo, e con i luppoli tenuti volutamente al guinzaglio, una scelta senz'altro anticonformista in una nazione dove gli aromi dell'*humus lupulus* solitamente la fanno da padroni nelle pinte e nelle bottiglie *craft*. La **Moa Blanc**, prodotta con il 65% di malto di frumento, è vagamente ispirata alle Weizen ma, rispetto ai canoni bavaresi, è molto più fruttata (toni di lychee, pesca bianca e uva bianca) e vinosa, è una birra molto dissetante, da calura estiva. L'ambrata **Moa 5 Hops**, malgrado il nome, presenta un bouquet in cui sono il miele e il caramello a colpire in primo luogo l'olfatto, seguiti da arancia candita e lychee, anche in bocca attacca con una netta marmellata d'arance, seguita da un amaro agrumato obiettivamente molto delicato, lontanissimo dai canoni locali.

Renaissance, già arrivato in Europa e in Italia, è invece il produttore più commercialmente affermato. Il suo spazioso pub cittadino, la **Dodson Street Ale House**, singolarmente simile a un Biergarten tedesco, è effettivamente gestito da personale teutonico e si distingue per l'imprevedibile presenza della HB Helles alla spina accanto alle birre della casa e ad ospiti artigianali neozelandesi. Optando ovviamente per la gamma Renaissance, ho assaggiato una **ale alla cannella** ben bilanciata in bocca anche se non pulitissima al naso e la **Perfection Pale Ale**, dominata da toni maltati e di caramello e con un amaro finale un po' grezzo e legnoso, non certo una birra perfetta a dispetto del nome.

8-Whired, infine, è tra i tre birrifici della Cloudy Bay quello con la storia più singolare e con l'immagine, a mio giudizio, più pretenziosa. Søren Eriksen, biochimico danese trapiantato in Oceania, fino al Natale 2006 non sapeva nemmeno da che parte iniziare per farsi una birra in casa: il kit da homebrewer regalatogli in quella ricorrenza dalla moglie neozelandese e un viaggio, due anni dopo, negli Stati Uniti, lo hanno convinto a lanciarsi nel mondo della birra artigianale.

Eriksen ha poi sfruttato la sua abilità al tavolo verde (e una buona dose di fortuna) per vincere due volte consecutive il campionato nazionale di poker e raccogliere così il gruzzolo necessario per impiantare un birrificio professionale. Malgrado la sua ispirazione sia statunitense, le produzioni di 8-Whired richiamano indubbiamente la scena craft della madrepatria scandinava del birraio: spesso si può notare un autocompiacimento nell'infilarle nelle ricette le maggiori quantità e varietà possibili di malti e luppoli, ottenendo birre alcoliche, complesse, costose e non di facile beva.

Ho assaggiato la **Saison Sauvignon**, matrimonio non riuscito tra il lievito French Saison e il luppolo Nelson Sauvignon: al naso i toni di pesca e mango di quest'ultimo trionfano, in bocca invece parte promettente e terrosa come una Saison di razza, ma poi questa ouverture vallona viene presto deviata dal vinoso amaro da Sauvignon, che invade l'arcata palatale senza minimamente integrarsi con il gusto iniziale, la forza degli 8 gradi alcolici, poi, dà il suo contributo a renderla non certo beverina. L'etichetta, in cui l'autore vanta che,



Moa Brewery, Blenheim

all'opposto delle Saison storiche, nate come birre da bere in quantità da parte dei contadini nei campi, la sua è una **great beer**, creata per essere sorseggiata e centellinata da veri intenditori, mi è parsa piuttosto sgradevole e irrispettosa della grande tradizione delle birre estive dell'Hainhaut.

La **Hopwhired IPA**, anch'essa oltre i 7 gradi di alcol, mi è parsa troppo caramellosa e poco agile, la **Tall Poppy India Red Ale**, ambrata con quattro varietà di luppoli americani è stata sicuramente la più bilanciata delle tre assaggiate, anch'essa non si distingue però certo per il corpo snello.

Anche **Christchurch e la regione di Canterbury**, duramente colpite dal terremoto del 2011 che sta ancora condizionando pesantemente la vita della città capoluogo, offrono alcune significative attrattive birrarie.

La cittadina costiera di **Amberley** è infatti la sede dell'emergente birrifico **Brew Moon**: nella tap room, collocata in una graziosa e soleggiata veranda, possono essere assaggiate le quattro produzioni fisse e le due stagionali che riempiono tutte le linee di spillatura del locale.

Le birre disponibili tutto l'anno sono: la **Amberley Pale Ale**, una session beer da 4 gradi alcolici, di colore dorato, con un naso intenso di miele

d'acacia, albicocca e mandarino, un esordio mielato deciso in bocca e un lungo e persistente amaro finale, la **Hop Head IPA**, con un olfatto carico di agrume (il solito mapo) e miele di fiori d'arancia cristallizzato, in bocca non sono legatissime la componente maltata piuttosto forte e l'amaro agrumato finale intenso e lunghissimo, la **Broomfield Brown Ale**, dichiarata come un'interpretazione dello stile Mild, alcolicamente leggera, intensissima di nocciola ed erbaceo al naso, ricca, nocciolosa ma ben attenuata in bocca, e, infine, la **Dark Side (of the Moon)**, una Strong Stout (6% ABV) dai sentori di toffee e cioccolato al latte all'olfatto, rotonda e piena in bocca, con una consistenza quasi **chewy** sul palato, lascia un discreto calore etilico in gola mentre è un po' carente sul versante delle tostature.

Le due stagionali estive presenti nel corso della mia visita erano la **Luna-Wit**, dorata, dominata da effluvi di banana e coriandolo al naso, equilibrata e ben riuscita al gusto e la **Olé Mole**, una Amber Ale da 5% ABV con spezie messicane tra cui la **chili**, studiata per un abbinamento per affinità con i piatti messicani a base di salsa **mole** (una preparazione che comprende vari tipi di peperoncino, pepe nero, pomodoro, cumino, coriandolo, garofano, yerba santa e altre spezie). Le spezie dominano ovviamente l'olfatto: sentori di peperoncino jalapeño e chiodo di garofano lasciano comunque un po' di spazio al malto caramello e a un tocco di tostature. In bocca a parte la base maltata e il deciso gusto piccante si sente poco altro, comunque è potabile.

A pochi chilometri a nord di Christchurch, il sobborgo di **Belfast** è la patria di **Harrington's**, birrifico dai volumi ormai semi-industriali fondato nel 1991 da Big John Harrington, ex venditore ambulante di hot dog e fish and chips convertitosi alla birrificazione più per l'istinto dell'uomo d'affari, che ha intuito un business nascente, che per autentica passione brassicola.

L'azienda produce attualmente 28 birre, quasi tutte presenti alla spina nel gigantesco pub di Belfast dall'atmosfera non certo coinvolgente. Poco affascinato dall'ambiente, ho assaggiato solo due birre, la **Saddler**, una Lager chiara che si è rivelata esattamente identica alle analoghe industriali, con tanto di DMS e la **Razor Back**, una Bitter ambrata giusto bevibile ma nulla di più.

Christchurch, il cui centro urbano irrealmente silenzioso e inaccessibile per via delle recinzioni post-sisma colpisce duramente al cuore e suscita empatia e commozione per tutte le città e le persone che hanno la sventura di subire cataclismi naturali di questo genere, ospita due birrifici autenticamente artigianali.

Three Boys è stato duramente colpito dal terremoto e si sta lentamente riorganizzando con l'aiuto e il supporto ad altri produttori **craft** della zona: ho assaggiato solo una IPA non a postissimo, ma è difficile giudicare un birrifico che si trova a lottare contro avversità di questo genere e ordine di grandezza. **Cassels**, che invece si è salvato grazie alla sua posizione periferica, ha un locale molto raffinato e apprezzato dagli abitanti della città, soprattutto d'inverno grazie al bel camino: non ho potuto visitarlo ma ho assaggiato la loro **Best Bitter** veramente splendida e da manuale, con un olfatto erbaceo, terroso e speziato da the inglese, in bocca parte con un bel fruttato pieno (prugna, mela golden) e chiude con un amaro erbaceo di the verde e rosmarino.

Poco fuori dalla zona rossa c'è poi lo storico e splendido **Pomeroy's**, una **public house** nella migliore tradizione anglosassone, con biliardo, freccette, sgabelli nominali destinati ai clienti fissi e un anfitrione, Steve Pomeroy, con un sorriso contagioso ed esuberante e una simpatia che definire coinvolgente è dire poco. Dopo averci subito in-



Brew Moon, Amberley



Pomeroy's, Christchurch

dividuato come nuovi clienti, Steve ci ha chiesto da dove venissimo e cosa ci avesse spinto a Christchurch: appreso che eravamo lì in viaggio di nozze, ci ha chiesto cosa volessimo bere, ha spillato due pinte e precisato che erano il suo regalo per il matrimonio.

Un publican di tale tempra è di per sé un'attrazione irresistibile, se poi si aggiungono 13 spine fisse e 6 a rotazione, tutte dedicate a birre artigianali nazionali, e cibo rustico ma di ottima qualità a prezzi onesti, la somma non può dare altro risultato che consigliare il Pomeroy's a qualunque birrofilo transiti da Christchurch.

Dunedin, colonizzata da leoni marini e pinguini fin dai primordi, dagli scozzesi nell'Ottocento e dagli asiatici nel 2000, oltre a essere il luogo in cui poter gustare lo *haggis* come a Edimburgo (con la quale è ovviamente gemellata) o uno dei migliori sushi immaginabili, è anche una città di solide tradizioni brassicole.

E' stata infatti patria della Speight's, industria birraria ribattezzata orgogliosamente *Pride of the South* e fagocitata nel 1976 dal colosso Lion Nathan, che l'ha ora rilanciata come marchio pseudo-artigianale aprendo la catena di pub Speight's Ale House.

Lion non ha perso il vizio di fare spesa a Dunedin, dal momento che, come già accennato, nel novembre 2012 ha acquistato anche la **Emerson's Brewery**, azienda autenticamente *craft* con oltre vent'anni di storia fondata da Richard Emerson, uno dei grandi pionieri della *kiwi renaissance*.

Personalmente nutro l'ovvia preoccupazione che, malgrado i buoni propositi espressi a parole dagli acquirenti e la permanenza del fondatore al timone della produzione, le birre possano subire significativi mutamenti o crolli qualitativi; comunque le impressioni ricevute dai miei assaggi avvenuti poco più di un mese dopo l'operazione finanziaria sono sicuramente positive.

Emerson, classe 1964, dichiara spesso di essere l'unico birraio sordo al mondo: oltre a non aver impedito la fioritura di un gran senso dell'autoironia, l'handicap fisico che lo ha colpito dalla nascita lo ha costretto ad affinare oltremodo altri sensi, in particolare l'olfatto e il gusto, che hanno naturalmente contribuito a fare le sue fortune di birraio.

Presa ispirazione da un viaggio in Gran Bretagna fatto al seguito del padre negli anni Ottanta, Emerson produce ovviamente svariate birre di stampo british, come la **Booksbinder**, una Bitter da manuale che sposa toni pepati ed erbacei dei luppoli al fruttato dato dai lieviti di ceppo inglese e chiude con un amaro finale agrumato e astringente nella giusta misura, la **1812 Hoppy Pale Ale**, da bere a fusti con il suo magnifico equilibrio tra la componente maltata e l'agrumato dei luppoli, e la **London Porter**, ottima interpretazione dello stile, con tostature, toffee e caffè appena uscito dalla cuccuma al naso, miele di castagno e caldarrosta sulla punta della lingua, tanto amaro asciutto erbaceo e di liquiriza sul palato e in gola.

Il buon Richard non dimentica però altre grandi tradizioni birrarie: la **Taieri George**, una scura invernale speziata,

occhieggia infatti alle Dubbel e alle Bruin (non Oud Bruin, naturalmente) di matrice belga, mentre la sua **Emerson Pilsner** ha segnato la storia di questo stile in Nuova Zelanda, con gli effluvi e il sapore agrumato, di lychee e mango, dei luppoli degli antipodi che scavalcano completamente la parte maltata. E' una birra ben fatta e piacevolissima, ideale da tracannare nella calura estiva, ma un abitante di Plzeň o uno di quei meravigliosi vecchietti che stazionano seduti ai tavoli di U Zlatého Tygra a Praga credo rischierebbero l'infarto dopo un sorso di questo nettare distante anni luce dalla tradizione mitteleuropea dello stile.

Per un perfetto esempio di ribaltamento di prospettiva, **Green Man**, l'altro produttore *craft* cittadino, un birrificio biologico attivo fin dal 1997 e che si avvale della collaborazione di un mastro birraio tedesco, ribatterà presto con il nome di **Premium Lager** la sua **Pilsner** filologicamente mitteleuropea, con i profumi e il gusto mielato del malto ben in evidenza, proprio perché i neozelandesi, abituati ai canoni di Emerson e dei suoi emuli, non la riconoscono come Pils.

Anche nelle altre sue produzioni (una **IPA**, una **Extra Special Bitter**, una **Stout** più varie stagionali e alcune sperimentazioni come la **Ginger Beer**, non assaggiata, e una **Doppelbock** passata in botti di bourbon che sto lasciando invecchiare in cantina) "l'Uomo Verde" si distingue soprattutto per la rigorosa aderenza agli stili: birre forse non estrose ma sicuramente buone e, almeno per quanto è stata la mia esperienza, a "zero difetti".

Tra i locali, meritano sicuramente una visita **Albar**, suggestivo bar in pieno centro, collocato in una ex macelleria e con interni che ricordano un tino di cotta, che offre 7 spine e 4 pompe inglesi, quasi tutte monopolizzate da Emerson, e una vasta selezione di whisky scozzesi, l'**Inch Bar**, minuscolo locale della periferia nord focalizzato su tapas e birre artigianali, e il **Circadian Rhythm Café**, bistrot alternativo specializzato in cucina indiana e vegana, che propone vini biodinamici e le birre di **Green Man** alla spina.

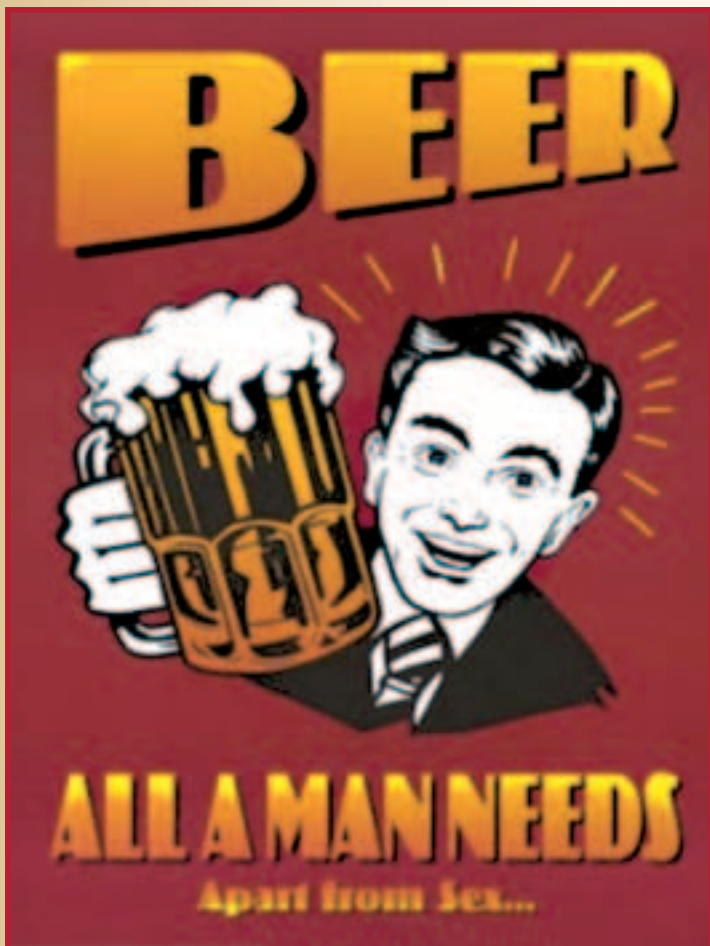
La carenza di tempo e le necessità lavorative che ci hanno costretto a tornare in Italia ci hanno anche impedito di raggiungere **Invercargill** e Steve Nally, mastro birraio della **Invercargill Brewery**, che si pregia di essere il birrificio artigianale più a sud del pianeta.

Nally, pioniere dell'artigianato brassicolo al pari di Nicholas e Emerson, produce probabilmente più birre per altri marchi (molte beer firm come **Yeastie Boys** e **Pink Elephant** si appoggiano a lui) che per il suo, mi avrebbe incuriosito molto assaggiare la sua **B.Man**, una **New Zealand Pale Ale** studiata appositamente per l'abbinamento con i piatti indiani al curry: l'augurio che faccio a tutti i lettori e soci MoBI è di assaggiarla sul posto, visitando questo meraviglioso Paese e incontrando i suoi schietti e simpaticissimi abitanti. ■



50 SFUMATURE DI AMBRATO: LA SOTTILE LINEA ROSSA TRA BIRRA E SESSO ¹

a cura di Norberto Capriata



DI AFORISMI E FRATTALI

Gli aforismi di Lorenzo Dabove, alias Kuaska, sono ormai parte integrante ed apprezzata della recente storia del movimento birrario (non solo) italiano.

Chi, nell'ambiente, non ha mai sentito e talora citato frasi come: " non esiste la birra, esistono le birre", " le birre industriali sono cadaveri in bottiglia", "le birre possono osare dove il vino non osa", "allegria, siore e siori!" (ops... forse quest'ultima non è di Kuaska...).

Piccole-grandi perle che racchiudono con saggezza, divertimento ed originalità un micro-universo con le sue storie e le sue regole, i suoi pregi e i suoi difetti e, in fondo, anche una sua poetica.

Una di queste massime, tra le tante, mi è particolarmente cara, e la ritengo (come cercherò di dimostrare) davvero azzeccata ed intrigante per il vero e proprio

universo che svela nel momento in cui si provi a generalizzarla ed estenderla oltre l'ambito per il quale era stata pensata.

Mi riferisco a quando il buon Lorenzo afferma che una birra è, in qualche modo, un'estensione della personalità del birraio che l'ha creata.

Se vi è mai capitato di conoscere abbastanza bene uno di questi personaggi e di analizzare in questo senso le sue produzioni, possibilmente con la giusta dose di "open mind" (altra semi-citazione) non vi sarà sfuggito quanto questa osservazione si avvicini molto alla realtà dei fatti.

E' davvero così: spesso le birre rispecchiano la personalità del birraio.

Approfondendo il concetto, Kuaska proseguirebbe, tra il serio ed il faceto, sviscerando le principali macro-categorie di birrai che in questi anni gli è parso di identificare e vi parlerebbe, ad esempio, di birrai ingegneri, birrai cannaioli e birrai erotomani.

Da buon maschio sciovinista e sessuomane quale oggettivamente sono (in buona compagnia col resto del genere umano caratterizzato dal cromosoma Y) quest'ultima categoria ha colpito particolarmente la mia immaginazione, sebbene sia poi il discorso nel suo complesso ad essere illuminante.

Ok - ho pensato - c'è quindi una relazione tra personalità e prodotto (e questo, riflettendoci, è abbastanza ovvio) che a sua volta sfocia, ad un ulteriore livello di approfondimento, in una relazione tra sessualità e prodotto (e questo è già meno lampante).

Chiaro? Mica tanto.

Riflettete allora su questa domanda: cosa ci porta ad apprezzare o meno una birra, tralasciando tutti gli orpelli mentali ed andando al succo dell'esperienza gustativa?

Cosa se non il piacere che essa ci dà durante la bevuta?

In questo senso è quindi difficile negare l'esistenza di una relazione netta ed evidente tra sensualità (piacere evocato dai sensi) ed esperienza gustativa.

Sì, interessante, ma alla fine cosa c'è da dire che Kuaska non abbia già detto?

Piccola digressione.

Avete mai sentito parlare di frattali?

Probabilmente sì, se ne discute da anni; nello scorso decennio si trattava di una teoria fresca e molto in

voga e tutti la citavano, quasi sempre a sproposito.

Ultimamente invece se n'è parla sempre meno: anche per le teorie scientifiche esistono le mode, il povero frattale è caduto un po' in disgrazia e pochi se ne interessano ancora (adesso va di moda il Bosone di Higgs)

A me però ha sempre affascinato molto pensare che la materia, l'universo, la realtà stessa possano essere composte ed originate da forme base che si ripetono iterativamente passando dall'infinitesimamente piccolo all'infinitamente grande, immaginare che tutto ciò che è si rispecchi in se stesso in un continuum spazio-temporale senza limiti o fine.

E se così fosse, se davvero ogni più piccolo aspetto del creato rispecchiasse l'universo intero non sarebbe allora lecito, anzi ovvio, concludere che anche ciò che ci provoca piacere in una birra possa rispecchiare ciò che ci provoca piacere in senso assoluto?

Vi ho perso? Nessun problema, dimenticate le ultime righe e torniamo alla birra.

Riassumiamo l'ipotesi alla quale siamo giunti:

Birra=estensione dei gusti sessuali del birraio, giusto? Sì, ma fino a un certo punto.

No, non mi sto tirando indietro sul più bello... ma è corretto far ora notare che ciò che spinge un birraio professionista a produrre una certa specialità non può essere ricondotto del tutto all'estensione della sua personale visione dell'esperienza sensuale, se non altro perchè, per forza di cose, per quanto brassare sia spesso, per chi lo fa, qualcosa di assai soddisfacente ed appagante, non possiamo tralasciare il fatto che si tratta comunque, al contempo, di un'attività lavorativa il cui obiettivo è anche di tipo economico ed indirizzato al sostentamento.

Possiamo quindi dedurre che considerare il birraio come individuo campione per affrontare un argomento di questo tipo, sebbene possa sembrare la scelta migliore, non sia tutto sommato quella più azzeccata.

Ma ormai ci siamo, se il soggetto ideale non può essere il birraio allora non potrà che essere il bevitore.

Il vero appassionato, infatti, condividerà col birraio lo stesso gusto/piacere per la bevanda senza essere invece pressato da vincoli economici che facciano da filtro³.

Ok, ora che abbiamo il nostro soggetto campione possiamo iniziare: concedetemi una breve fase di sospensione dell'incredulità⁴ e state almeno un po' al gioco e vedrete che qualcosa di verosimile sotto-sotto la troverete.

PORNODISNEYLAND

Ripartiamo dal solito Kuaska, e da una delle sue intuizioni: le birre Disneyland.

Riassumo per chi non sapesse di cosa si tratta e anche perchè nel tempo si è fatta molta confusione



e spesso travisato il senso di questa definizione.

Lorenzo definì in questo modo, a mo' di evidente ma bonario sfottò, le svariate birre in qualche modo "estreme" che negli ultimi tempi hanno avuto una diffusione e un successo via via maggiore tra i bevitori.

Queste birre estreme (o, appunto, Disneyland) sarebbero poi quei prodotti che, ispirandosi spesso a categorie, stili o filoni già esistenti e consolidati, ne "estremizzano" le caratteristiche amplificandole ed esagerandole più o meno volutamente, allo scopo di provocare un effetto sorprendente se non addirittura shockante nel bevitore.

Qualche esempio.

Qualora il genere di origine sia, ad esempio (ma in effetti è un po' il caso tipo) quello delle India Pale Ale, cioè birre caratterizzate in particolare dal ruolo del luppolo, sia in amaro che in aroma, la variante Disneyland sarà una pseudo IPA prodotta con quantitativi mostruosi di luppolo, amaro tipo cicuta e aromi che nemmeno Coco Chanel.

Se invece partissimo da Stout e affini, birre quindi caratterizzate da forti tostature, il trattamento Disneyland, prendendo spunto in particolare dagli esemplari più forti e caratterizzati come Imperial Stout e Imperial Porter ne creerà delle versioni anabolizzate ed abnormi, con gradazioni sempre più alte e tostature (e talvolta luppolature) esasperate, al limite dell'atroce.

E così via, senza dimenticare i passaggi in legno (con l'utilizzo di botti di vini e liquori di tutti i generi), sempre più frequenti e talvolta un po' insensati, o l'utilizzo delle spezie più esotiche, sconosciute e preziose (anche se spesso con un effetto finale sulla birra tipo bordello turco).

Ebbene, lungi da me l'idea di correggere il Maestro ma, personalmente, questo approccio alla birra, più che al gioioso ed edulcorato paese di Topolino mi ha sempre fatto pensare al mondo sempre giocoso ma un po' meno innocente del Porno.

Se ci pensate le analogie sono parecchie.

Se in un film mettete da parte, o almeno in secondo piano, il plot, la costruzione dei personaggi, l'interpretazione, la verosimiglianza della trama, la morale

e tutto il resto e andate diretti e decisi verso il solo ed unico obiettivo della rappresentazione dell'atto sessuale ecco che avete il porno.

L'unico vincolo (lasciando perdere i vari sotto-generi "specializzati") è, per l'appunto, avere a disposizione dei corpi belli, eccitanti e disponibili, tutto il resto non serve o comunque è un surplus.

Torniamo ora alle birre "estreme".

In generale, per quanto possano essere prodotte con cura e mestiere (anche nel cinema hard esistono livelli qualitativi diversi), non puntano certo sulla struttura e sull'equilibrio né ricercano l'armonia delle componenti gustative e vanno invece dirette a testa bassa verso l'obiettivo di eccitare e far godere l'acquirente grazie alla sovraesposizione massiva e spudorata, al limite della pornografia, di alcuni ingredienti specifici.

Queste birre hanno in genere un impatto immediato e sconvolgente soprattutto sui bevitori meno esperti e non ancora particolarmente avvezzi alle birre di qualità.

Riflettendoci anche questo è un aspetto in qualche modo collegabile all'ambito delle luci rosse.

Per quanto mi riguarda, devo qua ammettere che, per mia fortuna, fin dai primi anni dell'età pre-puberale, ho avuto svariate e ricorrenti opportunità di giacere con molte top-model e maggiorate, quasi sempre affette da ninfomania, che mi hanno permesso di sfogare ad oltranza le pulsioni tipiche dell'adolescente maschio.

Ma mi risulta che, in generale, per un ragazzino alle prime armi, la questione non sia sempre così semplice e che sia abbastanza frequente, in questa fase, fare interessanti scoperte e un po' di pratica grazie ai certi "giornaletti" (ormai in disuso, credo) o video particolari.

Pensiamo ora alle orde di ragazzini che, soprattutto a Roma, affollano pub e beershop alla spasmodica ricerca di birre sempre più luppolate: non vi pare un meccanismo comportamentale assimilabile a quello che caratterizza le stesse fasce di età durante la scoperta della sessualità tramite l'uso ed abuso della pornografia?

Se fino ad un istante prima l'universo femminile del ragazzino si poteva considerare circoscritto a figure famigliari e scontate come la sorelle o le ritrose compagne di classe, da sbirciare, al limite, sotto il banco, ecco, da un momento all'altro, rivelarsi l'esistenza di un universo eccitante e vizioso in cui il corpo femminile si mostra in tutta la sua grandiosa potenza erotica e si offre, nudo, sensuale e disponibile a tutto.

In modo analogo quella triste bevanda che sembrava aver esaurito tutto quel poco che aveva da offrire negli squallidi e spenti esemplari dei bar o dei supermercati, eccola invece mostrare a sorpresa il suo lato esuberante, eccitante e libidinoso aprendo le porte su un mondo di profumi e sapori mai nemmeno immaginati.

Ed è quindi normale, in entrambi i casi che il nostro

ragazzino, inesperto ma assetato/arrapato, ne voglia sempre di più e che, da questo momento in poi, si dedichi ad una ricerca spasmodica e insaziabile di questa fonte di orgasmi sensoriali (relativamente) a buon mercato.

E le analogie tra i due mondi non finiscono qua.

Molto simile, ad esempio, è anche il comportamento degli addetti ai lavori: i birrai, i degustatori o anche gli appassionati hardcore infatti, dall'alto della loro vera o supposta competenza, mostrano sovente un atteggiamento di sufficienza e di scherno, se non addirittura di fastidio, verso le birre Disneyland, tacciandole (anche giustamente) come volgari e dozzinali e non mancando di sottolineare come le loro sorelle serie abbiano tutt'altra qualità e dignità.

Esattamente fanno come i professionisti o i cultori del mondo del cinema, che considerano l'hard (anche giustamente) come un sotto-sotto-prodotto del cinema serio se non un suo imbastardimento, salvo poi, in qualche non infrequente occasione, prestarsi a collaborazioni, partecipazioni speciali e camei con la pretesa intellettuale di poter trasformare il prodotto da pornazzo a film erotico d'autore.

Infine, se non vi fosse ancora bastato, si può evidenziare che, anche a livello geografico, le nazioni che vanno per la maggiore in questo tipo di produzioni sono più o meno le stesse sia in ambito cinema che in ambito birra: Scandinavia a Stati Uniti.

Insomma, se ancora non vi ho ancora convinto, credo di avervi almeno messo una pulce nell'orecchio...

DIMMI COSA BEVI E TI DIRO' CHI....

Ok, da quanto ci siamo detti finora, parrebbe quindi plausibile pensare che alcuni tipi di produzioni brassicole possano richiamare alla mente, in qualche modo, un'associazione col mondo del sesso; possiamo perciò supporre che chi apprezza particolarmente birre di un certo genere possa ragionevolmente far parte della stessa categoria di estimatori di un certo





tipo di proposta erotica e, di conseguenza, perchè no, di una certa tipologia di possibile partner sessuale.

A questo punto però perchè fermarsi qua e non tentare invece di andare oltre e generalizzare il concetto provando, tanto per ridere, ad applicarlo in maniera puntuale e precisa sulle varie categorie di bevitori di birra?

E' chiaro che pretendere di trovare un'associazione sessuale specifica per ogni categoria o stile birrario sarebbe davvero insensato: sarebbe a dir poco ridicolo, ad esempio, ipotizzare o proporre un'abbinamento romantico tra un bevitore di Oyster Stout e una biologa marina o una pescivendola.

Sembra però più plausibile (e meno tirato per i capelli) ragionare su macro-categorie più ampie.

Proviamoci.

Ad esempio, se per l'amante delle birre "Disneyland", da quanto ci siamo detti, potevamo ipotizzare una certa passione per il tipo "pornostar", potremmo di conseguenza supporre che chi ama particolarmente birre con caratteristiche totalmente opposte, basate su delicatezza e bilanciamento, possa avere gusti sessuali piuttosto diversi.

L'appassionato di birre di stili di provenienza tedesca o ceca come le Lager, le Pilsner e simili, sarà quindi verosimilmente attratto in particolare da ragazze carine ed eleganti ma non troppo appariscenti, con una bella presenza non troppo esibita, da svelare con pazienza; partner affidabili e senza grilli per la testa, perfette per essere poi, in un secondo momento, presentate ai genitori. Oserei anche azzardare una netta preferenza per le bionde⁵.

Chi opta invece per birre molto profumate ed aromatiche - si pensi in particolare le India Pale Ale ma anche ad altre tipologie comunque caratterizzate da un netto contributo dato dal luppolo (senza giungere agli estremi delle porno-birre di cui sopra) - sarà invece interessato a donne ancora raffinate ed eleganti ma ben più appariscenti con un lato conturbante ben in mostra ed assai più predisposte ad essere sfoggiate in pubblico e a far girare la testa agli altri maschi⁶.

Le birre di buon tenore alcolico e personalità decisa (come Strong Belgian Ale, Scotch Ale, Old Ale...) potrebbero magari essere associate a figure femminili altrettanto forti, decise e di gran carattere e più portate ad imporsi che a farsi domare⁷, ed estremizzando come al solito il concetto si potrebbe persino supporre che all'aumentare delle caratterizzazioni di cui sopra, cioè spostandoci verso Imperial Stout, Barleywine o birre di Natale, la figura femminile corrispondente tenda persino alla mistress/dominatrix, arrivando quasi (e, a questo punto, non dovrebbe stupire più di tanto) agli estremi hardcore che abbiamo associato alle birre pornoland⁸.

Per quanto riguarda i bevitori consapevoli di Weizen e birre con grano e cereali mi piace pensare che siano attratti da figure bucoliche e ruspanti tipo contadine

o montanare, robuste e colorite, a loro agio con lavori manuali e con la natura circostante, simbolo di una sensualità agreste, al contempo innocente e disinibita⁹.

Le Blanche invece sono decisamente gay, non c'è una spiegazione, è semplicemente così¹⁰.

E le birre acide? Questa è dura... possiamo senz'altro dire che si tratta di prodotti impegnativi che inizialmente possono risultare difficili da apprezzare e persino da capire, diverse come sono dagli standard proposti dal mercato. Necessitano perciò di impegno e di una certa predisposizione alla ricerca della bellezza in territori dove, ad un primo sguardo, non sembrerebbe dimorare. Ma una volta "penetrate" (ops) regalano grandi soddisfazioni e quasi sempre poi non se ne può più fare a meno.

E per quante donne si può dire lo stesso!¹¹

Anzi, forse questa è l'unica categoria che ritengo possa avere una valenza ambisex, cioè adattarsi anche ad un punto di vista femminile, non per niente tra i cultori della birra di qualità le donne sono tra le maggiori appassionate di Lambic, Gueuze, etc.¹²

Una volta capito e accettato il meccanismo notate come sia poi possibile applicarlo ad ampio spettro un po' ovunque.

Le verticali ad esempio.

Come sappiamo una degustazione verticale consiste nell'assaporare diverse annate di una birra (o anche di altre bevande), per rilevarne ed apprezzarne la naturale evoluzione dovuta all'invecchiamento.

Si gode così della freschezza innocente ed ancora un po' acerba della birra giovane, dell'equilibrio perfetto e fuggevole della bevanda al suo massimo ed infine delle sfumature e della complessità della versione invecchiata, magari in fase calante ma sempre interessante e affascinante: vi ricorda qualcosa?

E cosa dire poi dell'homebrewing? Proprio come nel vecchio film "La donna esplosiva", chi di noi non ha mai fantasticato nella vita di potersi costruire una partner ideale che corrispondesse perfettamente alle nostre esigenze e ai nostri gusti (soprattutto) sessuali? E se anche questo fosse uno dei fattori del grande successo riscosso in questi anni da questo fenomeno?

Siamo agli sgoccioli, ma come concludere questa lunga e stramba riflessione senza un accenno alla grande nemesi del bevitore appassionato? Sto parlando, ovviamente, delle birre industriali, cioè delle birre di gran lunga più bevute al mondo: come tralasciarle del tutto? Si tratta o non si tratta dello stesso identico prodotto?

Ebbene, queste birre monotone, incolore e insapori, sempre uguali a se stesse nella loro eterna mediocrità, non vi fanno un po' pensare ad un rapporto ormai spento, con una (o un) partner conosciuta quando si era ancora giovani ed inesperti e rivelatasi poi, col tempo, spenta, amorfa e del tutto inadeguata, ben diversa dalla compagna ideale che avreste voluto per

voi? Un'amante che da tempo non ci sa più stimolare e appagare, anzi, ormai quasi ci infastidisce, ma la sua onnipresenza e disponibilità sono ormai parte di una routine deludente ma anche in qualche modo rassicurante dove anche il sesso non è che un gesto abitudinario, compiuto senza nemmeno accorgersi che non ha più nessun significato.

Insomma una birra industriale è un po' come un rapporto finito.

La vita è troppo breve, lasciatevelo alle spalle e buttatevi di nuovo nella mischia! ■



NOTE

1. Piccola raccomandazione: vi invitiamo ad avvicinarvi con cautela ai contenuti di questo articolo in quanto lo stesso contiene ragionamenti e considerazioni che potrebbero infastidire, irritare o anche offendere le seguenti comunità: birrai, bevitori, sessuologi, pornografi, psicanalisti, fisici, matematici, romani, gay, donne, lettori di D.F.Wallace e persone serie in generale.
2. Affermazione che potrebbe offrire il fianco a parecchie obiezioni, anche sensate.
Si potrebbe, per esempio, evidenziare come spesso in questi casi subentrino meccanismi mentali che ben poco hanno a che fare, almeno ad una prima lettura, con qualcosa che possa essere a buona ragione definito "piacere".
Vi sarà certo capitato, infatti, di assistere a degustazioni (ufficiali o improvvisate) in cui risulta subito evidente che quanto interessante al fruitore non era affatto l'abbandonarsi alle sensazioni e al godimento che l'esperienza gustativa può regalare, bensì usarla come tramite per mettere in mostra la propria conoscenza enciclopedica, le proprie capacità degustative uber-umane e, in definitiva, il proprio smisurato ego in un vortice di sublimazione autoerotica che molto ha in comune con la masturbazione.
Ehi, ma la masturbazione non è comunque sesso? Quindi...
3. Anzi, proprio per il fatto che l'appassionato effettivamente paghi per usufruire del piacere della bevanda (un po', volendo, come il cliente di una prostituta), può egli a buona ragione considerarsi immune da qualsivoglia vincolo esterno che possa in qualche modo falsare le sue scelte e risultare quindi un campione attendibile per un'indagine di questo genere.
4. Meccanismo particolarmente utile al cinema.
Si tratta di un temporaneo spegnimento volontario della parte logica e razionale del cervello atto a permetterci di apprezzare di più lo spettacolo.
Necessario, per esempio, guardando un film horror per farsi catturare dalla storia, per quanto inverosimile, e godere di qualche sano spavento a buon mercato; indispensabile inoltre con la maggior parte delle commedie o dei film d'azione americani attuali, per apprezzare l'enorme sciocchezza con vago divertimento piuttosto che farsi rovinare la serata da considerazioni

lecite ma inopportune sulla futilità e la netta idiozia di fondo.

5. Partner ideale: Reese Witherspoon, Kirsten Dunst
6. Partner ideale: Belen, Elisabetta Canalis
7. Partner ideale: Rosario Dawson, Asia Argento
8. Partner ideale: Jenna Jameson, Nicole Minetti
9. Partner ideale: Silvana Mangano, Fabrizia Pellegrini
10. Partner ideale: George Clooney, Niki Vendola
11. Partner ideale: vostra moglie, la vostra vicina di casa
12. A proposito: e le donne?

Finora ho parlato soltanto di gusti maschili dato che, per ovvie ragioni, mi è più difficile immedesimarmi in un membro del gentil sesso e ragionare in modo speculare per cercare di trarre conclusioni analoghe.

Tra l'altro raramente, nella vita, sono davvero riuscito a comprendere il modo di ragionare femminile¹³, anche su questioni decisamente più alla mia portata, figuriamoci il sesso.

Qualche timidissima considerazione provo però ad azzardarla (e mi scuso anticipatamente con le signore lettrici per l'ardire e per gli scarsi risultati che sicuramente ne conseguiranno).

E' abbastanza conclamato che le Blanche siano un genere di birre particolarmente apprezzato dalle ragazze (oltre che, come accennato, dalla comunità omosessuale). Non arriverei però ad azzardare un parallelo tra questo stile birrario ed una specifica tipologia maschile, perchè sospetto che questa particolare predilizione si evidenzi soprattutto con donne non particolarmente avvezze alle birre di qualità, che ne apprezzeranno soprattutto la semplicità di bevuta, la dolcezza ed il profilo aromatico accattivante e non del tutto dissimile da quello di bevande con le quali hanno più dimestichezza.

Più verosimilmente potrei però affermare che l'approccio femminile alla bevuta, rispetto a quello maschile, è quasi sempre più controllato e guardingo. E' in generale più raro che una donna bevrice perda il controllo della situazione e si lasci andare a bevute devastanti e a conseguenti sbronze.

Analogamente non capita di frequente che una ragazza dichiari una predilizione particolare per uno stile specifico (anche se, come dicevo, può succedere per i Lambic, aspetto abbastanza sintomatico).

Probabilmente anche questo fatto deriva in parte da questioni di natura culturale, ma c'è, credo, anche dell'altro.

E' possibile che questa padronanza di sé, questa reticenza a perdere il controllo, questa volontà e capacità innata di gestire la situazione e la bevanda piuttosto che farsene soggiogare rispecchino l'approccio stesso che la donna ha, in generale, nei confronti del partner e dei delicati equilibri del rapporto. In effetti è ciò che succede anche nel corteggiamento.

Sebbene, quasi sempre, sia poi la donna a rappresentare la metà più affidabile e concreta della coppia, nonchè colei che indirizza e gestisce il menage, durante la delicata fase dell'approccio sessuale, quando è invece il maschio, in genere, la parte più esuberante e impetuosa, pronto, anche per questioni antropologiche, a prendere l'iniziativa e buttarsi a capofitto, la femmina assume invece un atteggiamento guardingo e controllato o comunque si mantiene più lucida e razionale, già indirizzata, magari inconsciamente ad un possibile obiettivo di lungo termine.

E qua mi fermo, prima di trasformarmi definitivamente in Piero Angela e iniziare a parlarvi dell'accoppiamento dei cetacei.

13. E devo dire che è un'esercizio mentale che ben pochi uomini nella storia dell'umanità sono riusciti a compiere, rare figure tutt'ora leggendarie come Casanova, Rodolfo Valentino, Padre Ralph, Enrico Ruggeri e Silvio Berlusconi.

E, guarda caso, persino parecchi di loro, tutto a un tratto, hanno iniziato a non capirci più niente finendo per fare una brutta fine... Si pensi anche alla parabola di Romeo (altro archetipo d'amatore ideale) che a un certo punto, nel vano tentativo di capire cosa passasse davvero per la testa dell'amata, ha iniziato a sbarellare facendo un casino bestiale e lasciandoci la pelle.



LEGGI COMMENTA

QUESTO ARTICOLO

NEL BLOG DI MOBI:

BIRRANDO GUSTANDO

Presidente: Emilio Muscarello
Sede: V.Coazze, 52 - 10094 Giaveno (TO)

birrandogustando@gmail.com

sito in allestimento



LA COMPAGNIA DELLA BIRRA

Presidente: Maurizio Grasso
Sede: Via B. Parodi, 110 - Ceranesi (GE)
(c/o Diego Parodi, vicepresidente)
Segreteria: Enrico Scarsi

Tel. 340 5832940 / 338 8702679
Email: compagniadellabirra@gmail.com

www.compagniadellabirra.it

CERERE

ASSOCIAZIONE PER LA CULTURA DELLA BIRRA E DEL CIBO

Presidente: Mauro Ricci
V.Francesco Paolo di Blasi, 2 - 90100 PA
Tel 3484159159

associazioneecerere@tiscali.it
www.associazioneecerere.org



COMPAGNIA DEL LUPPOLO

Presidente: Andrea Semilia
San Giovanni Bianco (BG)
Email: info@lacompagniadelluppolo.org
www.lacompagniadelluppolo.org



BEER EMOTION

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

ASSOCIAZIONE CULTURALE BIRRI.ONE

Cinisi (PA)

<https://www.facebook.com/birri.one/>
Associazionebirri.one@hotmail.it



I BIRRANTI

Presidente: Marco Pasquini
Via Pian di Grassina, 75
Grassina (bagno a Ripoli) - Firenze

info@ibirranti.com
www.ibirranti.com

FERMENTO SARDO

Associazione Brassicola
FERMENTO SARDO

www.fermentosardo.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

IL CIRCOLO HA UNA NUOVA SEDE!!!

Dopo il trasferimento dell'Osteria da Tripoli a Stradella ci troviamo ora in un ambiente più grande, più accogliente, più bello e più adatto alle nostre esigenze di Circolo sempre in espansione con tanta voglia di fare cose nuove. Ecco il nuovo indirizzo:

OSTERIA NUMERO 2

Via Ghisiolo, 2/A
 46030 Stradella di Bigarello (MN)
www.osterianumero2.it
 (a due passi dall'uscita del casello di Mantova Nord)



Dopo la grande inaugurazione del 24 Agosto partiamo il 29 Settembre con il primo incontro del Circolo del Luppolo nella nuova location con un "pazzo pranzo" in stile Bavarese che prevede il collaudo delle 5 nuove spine con birre bavaresi di tutto rispetto (molto particolari) abbinata a specialità culinarie della Val di Non. Musica immancabile con il supporto dei mitici Simpson! Ricordiamo inoltre il grande successo ottenuto alla 7° edizione del September Fest (30-31 Agosto / 1° Settembre) con più di 20 birre artigianali italiane alla spina, cucina tipica e musica dal vivo. Grandi sono i numeri ottenuti in questa edizione che finalmente è stata baciata dal sole.

In programma per questo autunno/inverno corsi di degustazione, cene a tema e feste...spettacolari.

Il sito di riferimento sempre aggiornato sulle ultime iniziative del Circolo è: www.circolodelluppolo.net

Oltre a ringraziare l'oste Moreno (Osteria Numero 2) per la sua enorme disponibilità, ringrazio tutti i soci che con la loro grande passione mantengono sano e vivo lo spirito del Circolo del Luppolo.



Il Circolo alla SeptemberFest



La nuova sede dell'Osteria n. 2

UBERTI

www.ubertive.com



**Specialty
Malting Company
96052 Bamberg - Germany**

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

BEERBANTELLI

Presidente: Marco Valenti

c/o Valenti - via P. Togliatti 132
20089 Rozzano

info@beerbantelli.it

<http://www.beerbantelli.it>



LA FOSSA DEL LUPPOLO

Associazione Culturale La Fossa del Luppolo

Presidente: James Bonanni

Segretario: Giovanni Pruni

Vicepresidente: Stefano Pruni

Piazza Garibaldi, 28
47030 Sogliano al Rubicone (FC)

www.lafossadelluppolo.it

info@lafossadelluppolo.it



HBS

HOME BREWERS SARDI

Presidente: Giulio Gardu

Via 4 Novembre, 26 - 09047 Selangius (CA)

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it

ASSOCIAZIONE BREWLAB

Presidente: Giovanni Sansolino
V. Fernando de Rosa, 8 - 40134 - BO

info@brewlab.it - www.brewlab.it





LUPPULIA

Presidente: Francesco Masotti

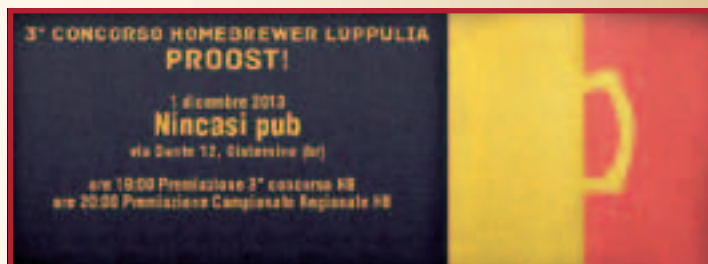
Via Peppino Franco 11
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)

info@luppulia.it
www.luppulia.it

Cari amici, eccoci finalmente tornati.

L'estate se ne va e riparte una nuova stagione di Luppulia. Come l'anno scorso agosto rappresenta il nostro giro di boa nell'anno brassicolo pugliese. Abbiamo appena concluso la nostra partecipazione al **Birranova Beer Fest**, tappa ormai immancabile per gli appassionati a sud di Roma. Come nella passata edizione **Luppulia** ha partecipato attivamente al festival organizzato dal **Birrificio Birranova** di Triggianello, sia dietro le spine, guidando gli assetati visitatori fra le diverse decine di birre presenti, sia con un nostro spazio informativo dedicato all'avvicinamento *all'homebrewing*.

Durante la manifestazione ha avuto luogo la seconda tappa del **Campionato Pugliese** per birrai casalinghi, coincisa anche con una tappa del campionato nazionale **MoBi**. Discreto successo, con oltre settanta birre, e orgogliosamente facciamo notare ben 5 pugliesi fra le prime 20 posizioni. Per chi volesse continuare a seguire il nostro campionato, la terza ed ultima tappa avrà luogo il primo dicembre, a Cisternino, ospiti dello storico pub indipendente **Nincasi** e dell'ottimo publican **Leo Pizzutoli**. In questa occasione verrà decretato il **Campione Pugliese 2013** che sarà ospite per uno stage nel **Birrificio Decimoprino** di Trinitapoli. Vi invitiamo ad essere dei nostri, per poter brindare insieme al vincitore con le birre prodotte da Leo stesso in collaborazione con il leccese Raffaele



Longo di **B94** ed Oliver Harbeck, birraio tedesco del birrificio **BirrApulia** di Ostuni.

Tornando al Birranova Beer Fest, sono state tante le novità presentate dal birraio di casa Donato Di Palma, così tante che parlarne ora sarebbe riduttivo. Vi rimandiamo sul nostro sito www.luppulia.it per leggerle tutte e rimanere aggiornati sulle nuove produzioni e sugli emergenti produttori del tacco d'Italia.

In ultimo cogliamo l'occasione per augurare un grande in bocca al lupo al nuovo Consiglio Direttivo Luppulia, e inviando tutti gli appassionati pugliesi e non, a seguirci anche sul nostro canale www.facebook.com/luppulia per essere sempre aggiornati sugli ultimi eventi: quest'anno faremo nuovi **corsi di degustazione** e per **homebrewer** (con l'aiuto di MoBi), serate a tema **con proiezione di documentari, e naturalmente** bevute in compagnia con il meglio che ha da offrirci il panorama locale e nazionale.

Vi aspettiamo!



BIRRA DIVIN PIACERE

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

www.birradivinpiacere.it

oppure contattarci via e-mail
info@birradivinpiacere.it

Siamo presenti con il nostro gruppo anche su facebook. L'Associazione è affiliata sia a MoBi che a Unionbirrai

LA PINTA MEDICEA

www.pintamedicea.com

www.facebook.com/pintamedicea

Twitter: @pintamedicea

Stiamo riprendendo gradualmente le attività per l'autunno. Per il momento abbiamo in cantiere un altro Homebrewer di Razza, appuntamento ormai periodico in collaborazione con il Beer House Club, dedicato agli Homebrewer che vogliono conoscere altri appassionati e degustare le loro creazioni in compagnia.

Poi stiamo organizzando una degustazione sfiziosissima con abbinamenti tra birra e cioccolato, naturalmente entrambi artigianali e di alta qualità. Questo sarà in collaborazione con una nota cioccolateria fiorentina. Appena avremo la data e le informazioni definitive ne daremo notizia sul sito. Per adesso posso solo anticipare che sarà a dicembre.

Le nostre attività culturali in ambito birrario non si sono fermate del tutto nemmeno durante l'estate, che abbiamo trascorso tra concorsi birrari, collaborazioni con altre associazioni e un grande lavoro sull'impostazione didattica. Un appuntamento interessante a cui abbiamo partecipato di recente è stato in occasione dello scorso **Expo Rurale Toscana 2013**, la terza edizione della manifestazione dedicata al mondo rurale, promossa dalla Regione Toscana. Alla Fortezza da Basso di Firenze, dal 12 al 15 settembre 2013, si è aperta una finestra sul mondo rurale, sulle sue produzioni, eccellenze e particolarità. Tra i tanti prodotti naturali in esposizione, non poteva certo mancare la nostra bevanda preferita; la Pinta Medicea è stata chiamata a partecipare a una



serie di **assaggi guidati per scoprire con i sensi le birre artigianali toscane.**

È stato infatti questo l'argomento dei tre laboratori promossi dalla Provincia di Grosseto, gestiti dal **gruppo di ricerca sull'analisi sensoriale di IBIMET-CNR (Istituto di Biometeorologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche)** cui abbiamo avuto il piacere di prendere parte all'organizzazione. Da un punto di vista didattico ci siamo occupati di fare un breve cappello introduttivo con accenni alla storia della birra, gli stili e le principali tradizioni europee, per poi addentrarci nel mondo delle artigianali italiane, cercando di approfondirne i metodi di produzione e la scelta delle materie prime. Infine abbiamo dato anche alcune brevi indicazioni sugli abbinamenti gastronomici secondo le varie tipologie di birre. Per la degustazione abbiamo presentato alcune birre artigianali di birrifici toscani: *Brùton*, *MOA Birra*, *Birificio La Badia* e *Birra Amiata* che sono state analizzate sotto il profilo strettamente sensoriale. I partecipanti ai laboratori hanno affrontato la degustazione muniti di una scheda sensoriale riportante gli attributi legati al gusto, all'olfatto, alla vista e al tatto delle birre esaminate. Il gruppo di ricerca IBIMET-CNR ha raccolto le schede

compilate dagli assaggiatori in gran parte neofiti. Successivamente elaboreranno i dati messi insieme che serviranno a fornire un'indicazione preliminare, anche se non esaustiva, di quanto e come il pubblico sia riuscito a percepire le sensazioni e particolarità olfattivo/gustative delle birre assaggiate. Appena saranno disponibili, pubblicheremo i link ai risultati della ricerca anche sul nostro sito.

Restate in contatto con noi attraverso i soliti canali web: www.pintamedicea.com, Facebook www.facebook.com/pintamedicea e Twitter twitter.com/pintamedicea. Inoltre abbiamo anche una mailing list, a cui ci si iscrive dalla home page del sito e che utilizziamo per inviare email solo quando abbiamo qualcosa da dire.



La Pinta Medicea all'Expo Rurale



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

Quali sono gli scopi di MoBI?

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

Associandoti a MoBI potrai:

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

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

Programma MoBI

Questi sono gli eventi già programmati per il 2013/2014 al momento di andare in stampa (novembre 2013).

Quasi certamente altri se ne aggiungeranno, in particolare diversi corsi di degustazione; consigliamo quindi di consultare il nostro sito, sia il Calendario Eventi in home page che la sezione "Eventi". Ricordiamo inoltre i diversi eventi e manifestazioni organizzate dai Club associati a MoBI: potete trovarli sia nei siti delle associazioni stesse sia nel Calendario Eventi sopra citato.

OTTOBRE	27	Giornata Nazionale HB
NOVEMBRE	2	Corso homebrewing Manocalzati (AV)
	12	Corso degustazione avanzato Savona
	13	Corso degustazione Verona
	16	Corso homebrewing Nembro (BG)
DICEMBRE		Corso homebrewing Nembro (BG)

(ultima prova del Campionato Nazionale Homebrewing 2013!)

FEBBRAIO	2/5	Partecipazione a RHEX (Rimini)
-----------------	------------	--------------------------------