



Beerology

La vera differenza tra porter e stout

Amber, Gold & Black

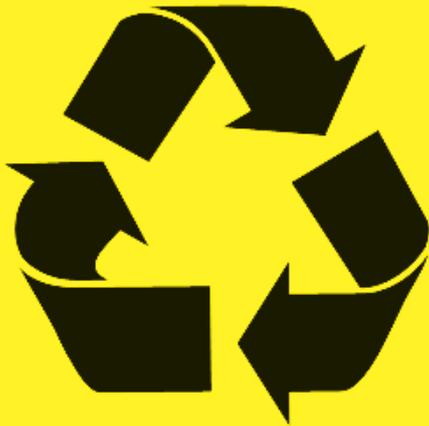
Basse fermentazioni, alte soddisfazioni

Mangrove Jack's M44 US West Coast

SOMMARIO

- 3 Questa volta... ci siamo!
- 4 Top MoBI: Il Sud
- 8 Beerology
- 9 Intervista con Mirella Amato
- 11 La vera differenza tra porter e stout
- 14 Amber, Gold & Black
- 15 La fossa del Luppolo... cieca
- 18 Basse fermentazioni, alte soddisfazioni
- 24 Degustando in verticale: cinque annate di Rochefort 8
- 26 Un corso di degustazione di birre può cambiarvi la vita
- 32 Mangrove Jack's M44 US West Coast
- 34 Ricette d'Autore: Smoked 1978
- 35 Gushing, una fontana... indesiderata
- 37 Gushing: uno splendido concorso di morte
- 38 CAMPIONATO NAZIONALE HOMEBREWING
- 39 Club Affiliati a MoBI

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



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

MOVIMENTOBIRRA

Informazioni di Cultura Birraria

A cura dell'associazione MoBI
Movimento Birrario Italiano

www.movimentobirra.it

Sede legale:
Via Carrara 134/7 - 16147 GENOVA

Capo Redazione:
Corpo Redazionale:

Massimo Faraggi
Norberto Capriata
Lorenzo Dabove
Simone Orsello
(trad. da Martyn Cornell)
Stefano Ricci
Simonmattia Riva
Angelo Ruggiero
Ass "La Fossa del Luppolo"

Progetto Grafico e Stampa: Antica Tipografia Ligure
Via 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 dicembre 2014

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

Questa volta... ci siamo!

Massimo Faraggi

Ironia della sorte: dopo svariati editoriali nei numeri passati, in cui parlavamo della nostra Guida ai Locali Birrari, preannunciandone la sempre più imminente uscita, pregustavo il momento in cui finalmente avrei potuto scrivere: "questa volta non è una promessa, eccola qui!" Invece la Guida è uscita - già nel luglio scorso - ma... non è uscita la Rivista! L'impegno nelle fasi finali è stato infatti tale da distoglierci (il sottoscritto in particolare) dalla redazione della Rivista, e anche una volta "partorito" il volume, le varie attività di promozione, presentazione e distribuzione non hanno permesso di dedicare le opportune attenzioni alla lavorazione del presente numero. Ce ne scusiamo... sperando che ci perdonerete, visto il motivo!

Ma veniamo alla Guida. Non possiamo nascondere la nostra soddisfazione: il lungo e complesso lavoro credo abbia dato buoni frutti, e alla validità (almeno secondo noi) dei contenuti si è affiancata una realizzazione editoriale e grafica che ha sorpreso anche noi per l'ottimo livello. Non mi dilungo troppo sul "backstage" della lavorazione, già illustrato in passato: voglio però almeno ricordare e ringraziare le decine di collaboratori che hanno visitato i locali, i referenti regionali che - oltre a sobbarcarsi buona parte delle visite stesse - hanno coordinato i lavori nelle rispettive zone, naturalmente Sergio che mi ha affiancato nel coordinare questa impresa, e Iacopo, il cui lavoro sul database e tool di inserimento dati è stata fra le armi vincenti dell'operazione. Come dicevo, tirare le fila del tutto e attraversare la fasi finali di realizzazione è stato più lungo del previsto e - lo ammettiamo - non esente da errori e imperfezioni, speriamo lievi; con la Guida ancora fresca di stampa già sono venute in mente idee nuove e particolari da migliorare. Il lavoro infatti non è affatto finito: gli aggiornamenti - sui locali già presenti, e su quelli ancora da scoprire - non si devono fermare, sia in vista di una seconda edizione, sia dell'ormai imminente versione "mobile". È in fase avanzata di realizzazione, infatti, la App per Android (in uscita entro l'anno) e

los, nonché la versione Web.

Insomma, il lavoro non si ferma, anche perché proprio nel lavorare alla Guida - in particolare



negli ultimi tempi - ci siamo resi conto che alla ben nota, esplosiva proliferazione di microbirrifici in Italia si è affiancata una altrettanto notevole esplosione del numero di buoni locali che servono birra artigianale e di qualità. Chi ha un locale presente sulla nostra Guida, non si sieda quindi sugli allori: è probabile che per la prossima edizione l'asticella salirà un pochino! Alla soddisfazione si accompagni quindi lo stimolo a fare sempre meglio. Pensiamo insomma che il nostro lavoro non sia solo una registrazione della crescita del movimento birrario in Italia, ma anche un po' ne sia partecipe e contribuisca ad alimentarlo.

Anche per questo, come associazione, abbiamo puntato molto su questo prodotto, tanto da decidere di regalarlo a tutti i nostri associati, sia attuali che futuri anche durante il prossimo anno. Chi ancora non è in possesso della Guida, oltre a comprarla nelle maggiori librerie sia tradizionali che online, può quindi associarsi e ottenerla gratuitamente (i dettagli sul nostro sito). Anche la App sarà disponibile gratuitamente agli iscritti MoBI, in questo caso in modo esclusivo: al momento non è prevista la vendita o distribuzione della versione "full" per chi non è socio.

Ne approfittiamo per pubblicare un estratto della Guida, dalla quale abbiamo selezionato i migliori locali del Sud Italia - i cosiddetti "Top MoBI" (nb. la grafica dell'articolo non rispecchia quella della Guida). ■



TOP MOBI: IL SUD

*I migliori locali dell'Italia meridionale
selezionati dalla Guida MoBI ai Locali Birrari*



Fra i tanti locali presenti nella Guida, abbiamo selezionato alcuni dei migliori, che abbiamo indicato come "TOP MoBI"

LEGENDA

Mezzi e Parcheggio



Linee Autobus/Tram/Filobus e Fermate



Linee Ferroviarie e Stazioni



Parcheggio privato del locale



Parcheggio pubblico



Parcheggio in strada - facile



Parcheggio in strada - non facile



Parcheggio in strada - difficile

Prezzi: €-€€-€€€ economico-standard-costoso

Pasti



Snack/Panini ecc.



Menu completo (non è possibile solo bere)



Menu completo(è possibile solo bere)



Pizzeria



Musica dal vivo



Accessibilità disabili



Iniziative MoBI



Sconto MoBI

Atripalda (AV)

Ottavonano - Pub

Via Salita Palazzo, 13, 83042 Atripalda



19:30-01:00



0825611368



info@ottavonano.com



www.ottavonano.com/



/OttavonanoBereBirra



Avellino 2300 m



€€

Il pub è un assoluto punto di riferimento per gli amanti della birra artigianale, italiana e straniera. Alle spine sono quasi sempre presenti birre brassate in collaborazione tra l'Ottavonano e il birrifico Il Chiostro, proposte in esclusiva con il marchio "Claustrum". Tale marchio viene riproposto anche in bottiglia. Molta attenzione viene posta alle birre artigianali campane e a quelle cosiddette "vintage", conservate con cura in una grande vetrina refrigerata visibile all'ingresso del locale. I titolari del pub organizzano spesso serate di degustazione oltre a corsi di degustazione anche su singoli stili birrari. L'offerta food è molto variegata e si va dal classico da pub (fritti comunque di buona qualità, panini, taglieri, bruschette) fino ad arrivare ad una gastronomia più ricercata come risotti con riso Venere, panini "gourmet" con ingredienti di alto livello come la farina Petra e l'hamburger di chianina o scottona, caciocavallo podolico, ecc.

Puglianello (BN)

Historia Birreria- Pub

Via Largo Castello, 10, 82030 Puglianello



19:00-02:00; chiuso Martedì



0824946072



www.historiabirreria.com/



/historia.dimariodaddio



€€

Il pub, situato negli storici locali dello storico castello di Puglianello, è conseguentemente caratterizzato da una atmosfera molto particolare. Il locale dispone di otto spine, cinque delle quali in costante rotazione e di circa 80 etichette in bottiglia (con frequenti cambi nell'offerta) prevalentemente di birrifici italiani, belgi, americani, inglesi e scandinavi. Le tre spine fisse ospitano la Aynger Jahrhundert, la Tipopils del Birrifico Italiano e la De Rinaldi prodotta dal birrifico Karma proprio per il pub. La proposta stilistica è molto ampia, mai banale e non mancano anche alcune etichette ricercate o di nicchia. L'offerta gastronomica consta soprattutto di panini, snack e piatti prevalentemente di ispirazione bavarese. Il pub organizza ogni tanto eventi birrari e cene a tema.

Acquaviva delle Fonti (BA)

Birrarium- Beershop con mescita

Via Giovanni Squicciarini, 13, 70021 Acquaviva delle Fonti

 11:00-13:00, 19:00-24:00 (Ven-Sab 01:00); Dom 19:00-24:00; chiuso Lun

 3932716375

 info@birrarium.it

 www.birrarium.it

 /pages/Birrarium-Beer-shop-Birreria/387585231302519

 twitter.com/Birrarium_Beer

 Acquaviva delle Fonti 650 m

  €€

Gestito da quattro giovani appassionati, si sviluppa su due livelli. Il piano terra è un beer bar ed offre tavolini: sull'impianto di proprietà a 5 vie si affacciano con buona rotazione artigianali italiane ed estere. Il piano interrato è un locale ipogeo, gli scaffali sono sul perimetro con circa 40 posti al centro. Grande rotazione ma anche presenze continue. Ben fornito l'angolo inglese con le più promettenti ale della rinascita. Altrettanto vale per l'angolo modernista nord-europeo, belga (anche fermentazioni spontanee) e tedesco mentre sull'italiano spiccano fissi Brewfist, Birrifico Italiano, Ducato e i locali B94, Decimoprino, Birrapulia, oltre alle birre prodotte da Decimoprino in esclusiva per il locale. Presenti due frigoriferi contenenti le birre esposte. Cucina semplice ma gustosa: tagliata di pollo, frittate, taglieri di salumi o formaggi, piadine preparate al momento, panini, altri sfizi e dolci secchi. Grande preparazione del personale ed assortimento bicchieri.

Conversano (BA)

Birreria Birranova- Pub di un birrifico

Via Magenta, 2 - Loc. Triggianello, 70014 Conversano

 19:00-01:00; chiuso Lunedì

 0804086007

 lacantinadellabirra@gmail.com

 www.birrieriatriggianello.it

 /pages/La-Cantina-Della-Birra-Birreria-Pub/194673148426

 130 - Triggianello 200 m

  €€ 

Nasceva nel 2007 col nome di La Cantina della birra dalla passione e dalla dedizione di Donato Di Palma e cambia pelle a febbraio 2014, quando con il nome Birreria Birranova si rafforza la funzione di locale di mescita del suo birrifico Birranova. Tra le otto vie al bancone (tra cui una a pompa), dove è possibile sedersi e parlare faccia a faccia col publican-birraio, trovano spazio alcune produzioni storiche del birrifico e le novità stagionali che non si reperiscono in bottiglia. La cucina è un mix di tradizioni pugliesi (brasciole, polpette, sgagliozze), influenze inglesi e tedesche. La grande protagonista è la pinsa, altra passione del birraio. Spillatura curata ed atmosfera informale, pareti dai disegni "didattici" con lavagne schematiche, panche in legno e luci basse e calde. Ampia disponibilità di posti a sedere tra le due sale interne e lo spazio esterno di fianco alla piazzetta, teatro ogni estate dell'importante festival birrario del birrifico.

Lecce

Prophet- Pub

Via Luigi Maggiulli, 4, 73100 Lecce

 19:00-02:00; chiuso Lunedì

 0832246143

 indietronic4@hotmail.com

 www.prophetpub.com/

 /pages/Prophet-pub/167069679971123

 Lecce 2100 m

  €€

Ambiente in legno e caldo: a destra un lungo bancone, a sinistra tavoli e panche, in fondo un soppalco con altri tavoli per totali 60 posti a sedere. Fu ricavato in quella che una volta pare fosse mangiatoia, ma ora appare abbellita di nuovi affreschi dall'aria quasi rupestre. Nessuna birra in bottiglia, presenti 12 vie per birre alla spina che vanno da bitter e pale ale italiane ed estere a prodotti con interpretazioni delle moderne scuole scandinava ed americana. Presenza fissa anche di birre più semplici di La Chouffe, Schneider Weisse, Augustiner. Non mancano birre locali di Birranova e B94, il quale ha brassato per il locale già tre birre in tempi recenti, mentre in bottiglia sono disponibili poche ma interessanti birre tra cui qualche fermentazione spontanea. Ottima conoscenza e preparazione del publican Simone Pagliaro, da anni intento ad evangelizzare la città. Pizza molto gustosa rispetto alla media da pub italiano.

Matera

Groove Beer E Grill- Pub

Via Roma, 10, 75100 Matera

 19:00 - 01.30; chiuso Domenica

 0835 1970289

 info@groove-matera.it

 www.groove-matera.it

 /groovematera

 FAL - Matera Centrale 200 m

 CASAM - Via Lucana 50 m

  €€ 

Locale situato al centro di Matera, in un vicolo laterale di via Roma. Presenta un bancone con sei spine e una parete arredata da una serie di bottiglie che ne compongono l'arredamento, sono disponibili anche bottiglie in frigo. Il locale e il bancone sono accessibili anche ai disabili, mentre i bagni sono al piano superiore, dove è presente anche una piccola sala con alcuni tavoli; altri tavolini sono posizionati all'esterno del locale sotto grandi ombrelloni. Il menu è vario ed è presente almeno un'offerta per vegetariani ed una per vegani, è possibile anche solo bere. Spiccano le tagliate di carne e le pucce. L'offerta di birra varia di volta in volta con scelta tra straniere ed italiane. Impianto di spillatura di proprietà e fusti in vista in camera refrigerata, il tutto gestito con grande passione dal publican Gaetano.

Cosenza

Nabbirra- Beershop con mescita
C.so Garibaldi, 42, 87100 Cosenza

 10:00-23:45; chiuso Domenica

 0984014531

 info@nabbirra.it

 www.nabbirra.it

 /nabbirra1/

 twitter.com/nabbirra

 Ferrovie della Calabria - Cosenza Centro 500 m

Situato ai piedi del centro storico di Cosenza e proprio alle spalle del trafficatissimo centro, il Nabbirra, frutto della passione di Eraldo Corti, si pone come vero e proprio tempio delle birre di qualità della città dei Bruzi. Un beershop che vanta oltre trecento etichette tra birre più facilmente reperibili o ricercatissime, provenienti da ogni angolo del pianeta. Il locale è provvisto di due spine e i fusti vengono cambiati frequentemente. Dotato di un'unica ampia sala, il beershop offre anche la possibilità di accompagnare la birra ad un'ottima cucina davvero particolare: da sottolineare la vasta scelta di formaggi. Spesso vengono organizzati eventi al fine di sensibilizzare i consumatori, come degustazioni guidate, corsi homebrewing e concorsi birrari. Data la grande passione di Eraldo per l'homebrewing (uno dei primi in Calabria) il locale si pone anche come punto vendita per materie prime e attrezzature, ed è diventato nel tempo ritrovo di appassionati e aspiranti homebrewers.

Reggio Calabria

Malto Gradimento- Pub

Via Giuseppe Melacrino, 32, 89125 Reggio Calabria

 19:00-2:00

 09651891855; 3315481470

 maltograd@gmail.com

 /malto.gradimento

 Reggio Calabria Centrale 3000 m

 Reggio Calabria Lido 600 m

 17, 18 - Via G. Melacrino 50 80 m

Vicinissimo al centro della città, a pochi passi dallo splendido Lungomare Falcomatà e dal Corso Garibaldi, il Malto Gradimento si trova nel pieno dell'attività reggina. Il pub, curato dettagliatamente sia negli interni che negli esterni, ricrea un favoloso ambiente dove trascorrere una serata tranquilla con la famiglia ed amici, serviti da personale competente e qualificato. Il locale offre una grande scelta di bottiglie (circa 250 etichette) e con 6 spine con impianto a fusto freddo si trovano spesso, a rotazione, birre artigianali italiane (da Brewfist, a Ducato, Almond'22, Opperbacco, Extraomnes, Rurale) ed estere. Ottimo anche il cibo che spazia da originali antipasti a piatti sempre più elaborati, includendo hamburger freschi autoprodotti e squisiti dessert. Il Malto Gradimento si distingue inoltre per attività divulgativa di cultura birraia con serate di degustazione con birrai, corsi e laboratori.

Palermo

Luppolo- Beershop con mescita
Via Manin, 36, 90139 Palermo

 18:30-01:30; chiuso Lunedì

 0916123877

 www.lottavonano.it

 /purpura.gioacchino

 721 - Libertà-Croci 100 m

 Linea metropolitana A - Palermo Notarbartolo 1300 m

 Palermo - Molo Piace 1400 m

Localino nel centro di Palermo con ottima selezione di birre in bottiglia, divenuto ormai una sorta di riferimento nel capoluogo siciliano. Circa 300 referenze con nutrita rappresentanza del prodotto italiano, e un paio di vie alla spina dedicate ad un'interessante e costante rotazione. Possibilità di bere sui tavolini fuori durante le serate di bel tempo accompagnando la bevuta con snack. In costante crescita.

Sassari

Birreria Cum Panis- Pub

Via Pasubio 2, 07100 Sassari

 18:00 - 24:00; chiuso Mercoledì

 3400538557

 /birreriacum.panis

 Sassari 1500 m

 3, 7, CS - Via Gorizia 200 m

Il locale, che si è da poco avvicinato alla tipologia del pub, è molto noto in città con il vecchio nome "Igeranei" per la sua cucina strepitosa: piatti abbinati alla birra o ottime pizze e panini d'autore. Ampia la scelta in bottiglia provenienti da tutto il mondo, poche le etichette italiane, alla spina si segnalano 4 vie in costante rotazione. Gavino il titolare è una persona disponibile e molto competente sia per le birre sia per la cucina. Primo pub della città con sole birre artigianali.

Cagliari

Al Merlo Parlante- Pub

Via Portoscalas 69, 09126 Cagliari



19:00-02:30



3339774573



/birrotecaalmerloparlante



Cagliari 470 m



1, 10 - Corso Vittorio Emanuele 50 m



€€

Il primo pub della Sardegna per scelta di birre. Attivo da oltre 25 anni, vanta ben 10 spine, 8 fisse, tra cui Blanche de Namur, Chouffe, Mc Chouffe, Boucanier e Gulden Draak, 2 a rotazione, e oltre 170 birre in bottiglia. Anche in questo caso, alle birre fisse presenti in lista si affiancano, di volta in volta, scoperte e novità del panorama birraio nazionale e internazionale. Vastissima la scelta dei panini: ben 52 tipi diversi. Il locale, da 100 posti circa, è molto accogliente: le panche e i tavoli in legno del Merlo sono frequentati da giovani e meno giovani in un clima di amicizia e socializzazione, capita spesso di condividere il tavolo con persone sconosciute con cui scambiare quattro chiacchiere: da provare! Il locale è aperto tutto l'anno, fatta eccezione per le feste comandate. Damiano e Luca, i publicans del locale, così come il loro staff, sono simpatici, disponibili e molto competenti.

Birra e Dintorni - Beershop con mescita

via Santa Margherita 5, 09100 Cagliari



10:00-24:00



070668679; 3498425976



/birra.edintorni



8 - piazza Yenne 50 m



Cagliari 630 m



€

Nasce come beershop, ma si afferma in breve tempo come punto di riferimento per gli appassionati dell'area cagliaritano, offrendo anche la possibilità di degustare in loco e di usufruire di una cucina fatta principalmente di snack, spesso proposti in abbinamento alla birra nelle numerose serate dedicate a degustazioni. Offre oramai centinaia di etichette di assoluto livello, tra le quali anche numerose artigianali italiane accuratamente selezionate dal titolare, Tommaso, con la consulenza di Isidoro Sanna, sempre disponibile a consigliare la birra giusta anche per il take-away, non lasciando solo il cliente nella scelta della bevanda giusta per ogni occasione. Si trovano con continuità birre da gustare anche alla spina, anche prendendo posto a uno dei 30 posti a sedere disponibili. Se state cercando la birra giusta per una serata speciale, qui la troverete sicuramente!

Olbia

Tujipa- Pub

Corso Umberto I n 136, 07026 Olbia



07:30-02:00; chiuso Domenica



/artcafe.olbia



Olbia 150 m



1, 2, 8 - Via Mameli 300 m



€€

Locale carino ed accogliente, a conduzione familiare dove Andrea e la sua compagnia accolgono la ormai affezionata clientela. Il locale si è da poco trasferito: prima si chiamava ArtCafè. Oltre 100 referenze di birre in bottiglia provenienti da tutto il mondo con ampia scelta di birre Italiane, con 12 via alla spine a rotazione. Può definirsi il locale di riferimento in città per gli appassionati di birra, in quanto l'unico con una così ampia scelta: è anche il ritrovo dei soci di Fermento Sardo. In estate e inverno si organizzano spesso serate a tema con degustazioni abbinata a cibi.

Quartu Sant'Elena (CA)

Pizza Margherita Ristopub- Ristorante

via Meucci 15, 09045 Quartu Sant'Elena



18.30-2.30; chiuso Domenica



335 656 0567



/pizzamargherita.ristopub



QS, QSA, 1Q, 40 - Colombo (ang. Meucci) 30 m



€€

Locale recentemente trasferitosi nella nuova sede di via Meucci, sempre a Quartu S.Elena. Nella nuova location non fa più le pizze, sostituite da gustose piadine, resta però una bisticcheria di altissimo livello, con grande scelta di carni sempre di qualità e preparate alla perfezione. I prezzi sono accessibili, sia per mangiare che per bere. Da PizzaMargherita è presente un impianto a 6 vie, dove è sempre possibile trovare qualcosa di interessante, oltre a una scelta di oltre 300 etichette sempre presenti. Nelle prime ore della sera il locale funziona anche come beershop da asporto con prezzi inferiori rispetto a quelli del servizio ai tavoli. Fabrizio, il ristoratore-publican, è una persona competente, in costante aggiornamento e sempre disponibile a trovare la risposta giusta a qualsiasi richiesta.



BEEROLOGY *di Mirella Amato*

Everything You Need to Know to Enjoy Beer...Even More

**Ed. Appetite for Random House, Canada
a cura di Lorenzo Dabobe "Kuaska"**

Ed ecco irrompere nelle librerie il primo attesissimo libro di Mirella Amato, da me definita "la mia migliore allieva":-)

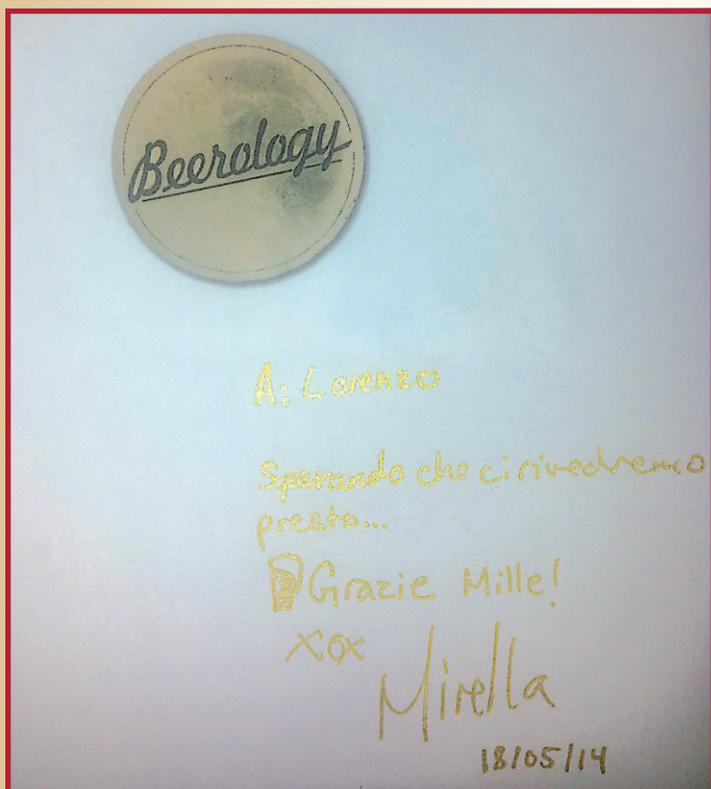
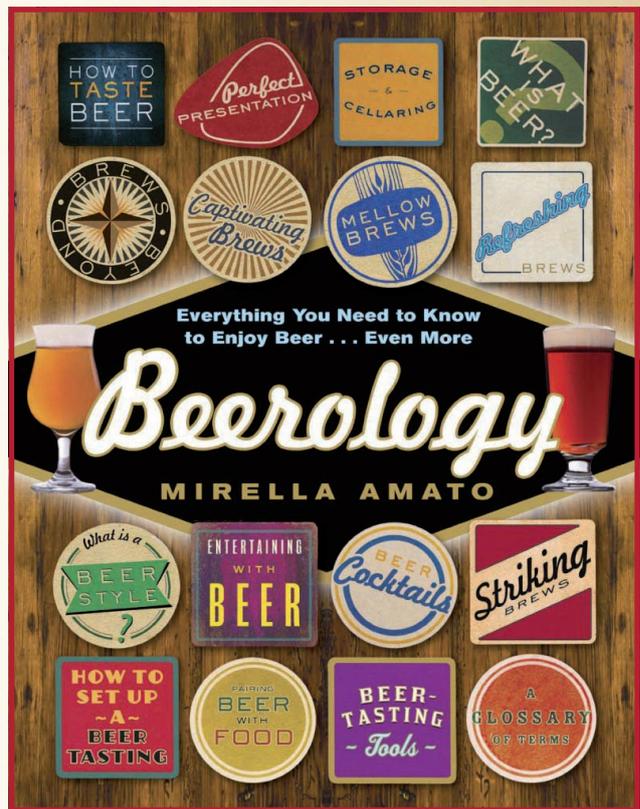
Incontrai Mirella per la prima volta a Gragnano dove la volli giudice per "Birre Sotto il Vesuvio", campionato italiano homebrewers tenutosi presso il Premiatio Pastificio Afeltra il 7 ottobre 2007. Trovate ancora tracce dell'evento in rete:

http://www.beerpassion.it/pages/concorsoHBGragnanoOttobre2007_1.htm

<http://www.acquabuona.it/visionisud/annovve/atuttabirra.shtml>

Fui subito colpito dalla sua professionalità, passione, voglia di imparare con umiltà ma con tanta determinazione e tra noi nacque subito un feeling che si è consolidato nel corso degli anni cementando un profonda amicizia condita da un reciproco affetto.

Mirella, di chiare origini campane, è un tipo tosto e con gli attributi e si sta giustamente imponendo nel



variegato panorama degli esperti di birra, oltre che per le capacità e le doti da me sopra elencate, per la sua rapida e continua crescita professionale che l'ha portata a diventare stimata giudice nelle più prestigiose competizioni internazionali, apprezzata scrittrice e, cosa per me di ancor maggior valore, instancabile divulgatrice del "verbo" delle birre di qualità. Trovo questo suo primo libro perfetto sia per il neofita che si voglia avvicinare a questo fantastico mondo per acquisire fondamenti essenziali ma anche per il lettore più smaliziato e competente che qui può trovare delle chicche e delle informazioni poco conosciute, tutte regalate con chiarezza e con una scrittura piacevole e scorrevole. Va letto tutto d'un fiato la prima volta e poi ripreso ad ogni desiderio di voler approfondire i tanti argomenti che Mirella tocca e sviscera con leggerezza e con un tocco di modernità che rendono "Beerology" molto attuale e al passo con i nostri tempi, quell'attualità della quale molti altri beer writers sembrano non accorgersene propinando ai lettori sempre la stessa zuppa. ■

INTERVISTA CON MIRELLA AMATO

(rilasciata direttamente in italiano)



a cura di Lorenzo Dabove "Kuaska"

Presentati, per favore, ai nostri lettori.

Mi chiamo Mirella Amato e sono canadese. Lavoro nel settore della birra dal 2007. Offro servizi di consulenza ai pub e birrifici e sono specializzata in degustazione, servizio della birra ed abbinamenti cibo & birra. La mia impresa si chiama Beerology ed il mio sito internet è **beerology.ca**. Sono la prima persona all'esterno degli Stati Uniti a superare l'esame per diventare Master Cicerone.

Quando è nata in te la passione per le birre?

Sono stata molto fortunata perché ho scoperto la birra artigianale quando ero ancora adolescente. Per me, era poi difficile capire perché così tanta gente sceglieva di bere sempre la stessa birra, brocca dopo brocca. Spingevo dunque i miei amici a provare sempre nuove birre e nuovi sapori. Era una passione per me dall'inizio, anche prima che diventasse il mio lavoro.

Qual'è stato il momento magico che ti ha fatto decidere di fare di una passione un mestiere?

Già come adolescente volevo lavorare nel mondo della birra, pero non sembrava possibile. A parte il fatto che il lavoro che faccio io non esisteva proprio, in quel periodo, c'erano pochissimi birrifici artigianali e la gente non se ne interessava. Mi ricordo, però, di aver detto più volte "un giorno, scriverò un libro per condividere la mia passione per le birre artigianali". Nel 2006, ho deciso di abbandonare il lavoro che facevo e non ero sicura del tipo di lavoro che volevo fare. Una sera, dopo qualche birra, un mio amico mi chiese "se potessi fare qualunque lavoro volevi, che cosa faresti?" ed io, in quello momento, risposi "scrivere un libro per condividere la mia passione per le birre artigianali". Lui mi disse: "dunque, è questo che dovresti fare". Sembrava così semplice. Il giorno dopo mi sono buttata e non ho più guardato indietro.



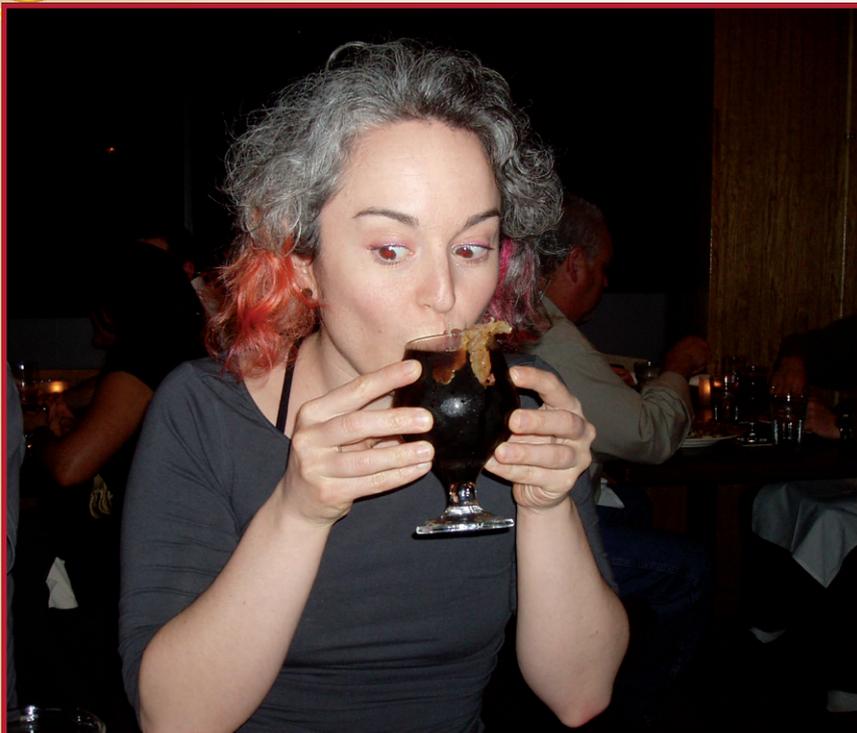
Mirella Amato con Kuaska

Come sta andando la tua attività?

Benissimo! Il mio 'lavoro' è in continua evoluzione perché 1) il mondo della birra è sempre in crescita & 2) studio senza tregua. All'inizio scrivevo articoli ed organizzavo degustazioni, poi ho cominciato a fare formazione e dare corsi vari e finalmente, l'anno scorso, ho avuto occasione di scrivere il libro del quale parlavo già da anni!

Parlaci del tuo primo libro dal concepimento fino al parto finale.

Il mio obiettivo con questo libro era quello di trasmettere la mia passione e di dare al lettore tutte le informazioni necessarie perché possa scegliere con sicurezza la birra giusta per ogni momento, da abbinare con il cibo che mangia per esempio, o semplicemente per soddisfare il suo umore. Sapevo quale contenuto volevo includere, ma non ero sicura di come organizzarlo. Sono stata molto fortunata di poter lavorare con Random House, una grande casa editrice. Mi hanno aiutato ad organizzare i miei pensieri e si sono occupati dell'aspetto visuale. E 'stato un sacco di lavoro, ma sono molto contenta del prodotto finito.



Alle prese con una birra al bacon..

Qual'è l'attuale scena birraria canadese, dall'ovest all'Ontario fino al Quebec?

È un periodo interessante in questo momento. Cinque anni fa eravamo veramente molto indietro rispetto ai nostri vicini al sud. Pochissime IPA, niente birre acide - soprattutto stili di birra Tedeschi ed Inglesi (stout, porter, brown ale, pale ale, Pilsner, Dunkel, Weissbier, vienna lager). Negli ultimi anni c'è stata una grande crescita...molti nuovi birrifici, dei birrai più giovani ed energici. Poi c'è molta più gente che s'interessa alla birra ed ha la mente aperta. I birrai hanno dunque la possibilità di creare nuove birre e stili meno comuni. Stiamo recuperando velocemente.

Come ne prevedi il futuro?

Per i prossimi 1-2 anni, penso che continueremo a seguire gli Stati Uniti. Dopo averli raggiunti, poi non so. Io vorrei vedere un po' più di indipendenza, l'emergere di una tradizione Canadese...vedremo! ■

»» Acquista on line direttamente dal produttore www.polsinelli.it

**COSTRUIAMO
ATTREZZATURE
PER FARE
BUONA LA BIRRA!**


POLSINELLI
B R E W I N G

COSTRUZIONI ATTREZZATURE PER BIRRIFICAZIONE

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



LA VERA DIFFERENZA TRA PORTER E STOUT

di **Martyn Cornell** - Traduzione di **Simone Orsello**



C'una domanda che salta fuori regolarmente quando i neofiti cominciano a esplorare le gioie del lato oscuro della birra. Che differenza c'è, si chiedono, asciugandosi la schiuma cremosa dal labbro superiore e perdendosi nelle profondità color ebano della loro pinta, che differenza c'è tra una porter e una stout?

La risposta, per fortuna, è molto semplice.

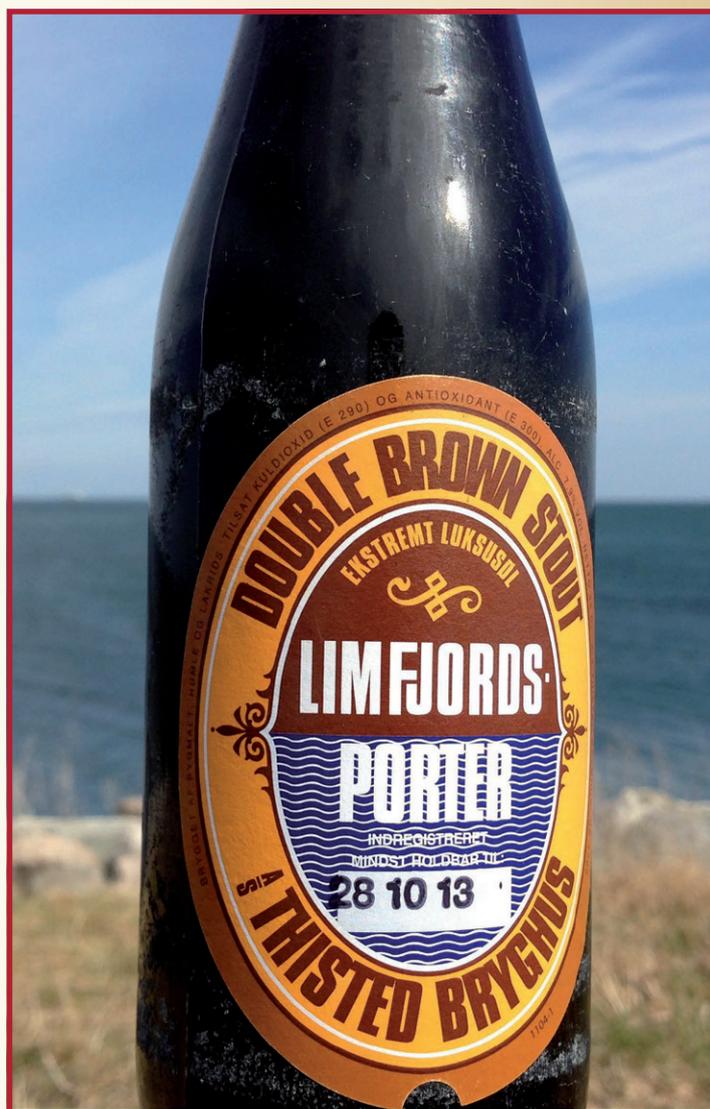
Non c'è nessuna differenza tra porter e stout.

Non oggi. In ogni caso, non in maniera significativa. Troverete tantissime persone sostenere che le differenze ci sono e che, ad esempio, le stout vengono prodotte utilizzando l'orzo tostato e le porter no – ma non è vero, e non lo è mai stato.

Non sono sicuro infatti che sia mai esistito un momento, anche quando le porter hanno toccato il loro punto più basso, nel quale sia stato possibile individuare un tratto che distinguesse uno stile dall'altro, se non per il fatto che a lungo il termine "stout" ha identificato una porter più forte. Per buona parte degli ultimi trecento anni chiedere "qual è la differenza tra porter e stout?" sarebbe equivalso a chiedere "qual è la differenza tra cane e rottweiler?". C'era la "porter" e c'era la "stout porter", e la seconda era semplicemente la variante più forte, più grande e più cattiva della prima. Alla fine il nome venne abbreviato in "stout".

Da quando le porter, o per essere più precisi, le "birre denominate porter" sono tornate di moda, anche la divisione basata sulla differente gradazione alcolica è scomparsa, dal momento che alcuni birrai producono stout meno forti delle porter. Non ritengo sia possibile tracciare una linea ed esprimersi categoricamente sulle birre scure prodotte oggi dicendo: "tutte le birre da questa parte sono stout e tutte quelle dall'altra sono porter". In termini di gradazione alcolica, ingredienti, sapore e aspetto, le stout e le porter moderne, secondo me, con l'eccezione delle "milk stout", occupano di fatto lo stesso posto.

Ho fatto un'indagine scegliendo quindici porter e quindici stout in maniera più o meno casuale tra quelle presenti sulla *Campaign for Real Ale's Good Beer Guide*, annotandomi la gradazione alcolica e i termini utilizzati nella guida per descriverle. La gradazione media delle porter è risultata essere esattamente uguale a quella delle stout: 4,7°. I termini più utilizzati nella guida per descrivere le porter sono stati

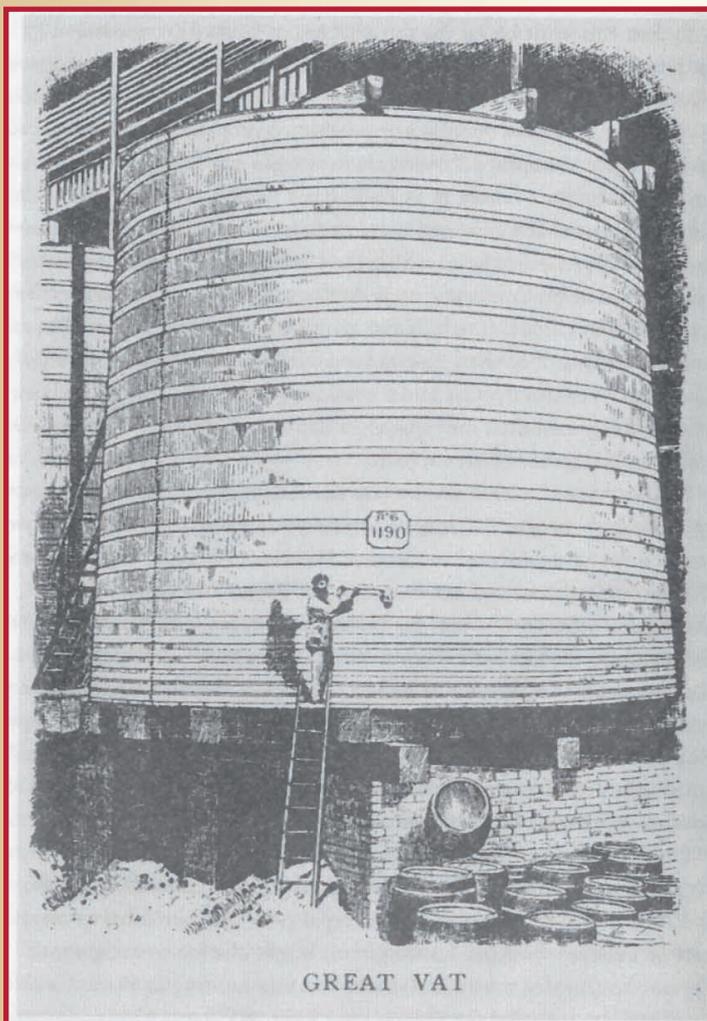


Nelle "Baltic Porter", vengono spesso usati i termini Porter e Stout nella stessa etichetta (vedi anche la Wibroe) (Foto di cyclonebill)

(60%), fruttato (53%), cioccolato (33%), dolce (27%), liquirizia (20%), rubino (20%); per le stout invece tostato (67%), liquirizia (27%), amaro (27%), secca (27%), fruttato (20%), affumicato (20%). Non so quanto questi dati possano essere significativi – suggeriscono che le porter (quanto meno nel Regno Unito) hanno la tendenza a ricadere nella sfera del fruttato-cioccolato-dolce, e le stout in quella dell'amaro-liquirizia-secca, ma le differenze non sono così marcate. Un'indagine basata su trenta birre diverse avrebbe potuto dare facilmente risultati diversi, ed è indubbio che esistano

stout fruttate e porter secche.

Sospetto che quando oggi un birraio o una birraia definiscono "stout" un loro prodotto lo fanno per indicare che si tratterà di una birra scura, mentre quando producono una "porter" stanno molto pro-



Uno dei giganteschi "vat" di maturazione delle antiche porter (da Amber, Gold & Black di M. Cornell)

tabilmente cercando di strizzare l'occhio a una certa idea di autenticità, di suggerire che la birra è fedele a un antico modello. In ogni caso, dal momento che chiunque decida di ispirarsi a una porter del passato avrebbe a disposizione almeno sei o sette varianti tra cui scegliere in base al periodo al quale vuole fare riferimento, e che una porter del 1720 sarebbe significativamente diversa per ingredienti, metodo di produzione, sapore e gradazione alcolica da un'altra brassata, ad esempio, nel 1880, il termine "autentico" non ha alcun significato se non si indica con precisione il periodo rispetto al quale si cerca di essere autentici, e se un birraio sostiene che la sua è una porter "autentica" di certo non ci dice che tipo di birra potremo aspettarci.

Dal 1725 al 1860 circa la porter ha rappresentato la

birra più popolare in Gran Bretagna, e storicamente, dagli anni venti del settecento agli inizi del XX secolo, "stout" (o, per essere più precisi, brown stout – si trovano riferimenti alle "pale stout" fino ai primi anni '40 dell'ottocento) è stata solamente un'altra denominazione per le porter più forti. Esistono fonti in abbondanza risalenti anche al primo XIX secolo che dimostrano che, sia per i birrai che per i consumatori, "strong porter" e "stout" costituivano termini intercambiabili: una delle mie preferite riguarda un processo riportato sul quotidiano *The Times* nel luglio 1803, e si riferisce al reato meravigliosamente definito *succhiare la scimmia*.

Un tale Johnson, avvocato, aveva fatto causa a un corriere per ottenere il risarcimento del valore di un cask da trentasei galloni "di porter, di qualità superiore, chiamata Brown Stout" che aveva comprato per regalarlo alla madre. Aveva pagato il corriere perché caricasse la birra su una carrozza e gliela consegnasse a Barnsley, nello Yorkshire. Il cask arrivò sano e salvo, ma nella via verso il nord, come riporta il giornale, "accadde un incidente che talvolta si verifica, vale a dire il *risucchio della scimmia*." Qualcuno aveva inserito un tubo in un foro praticato nel cask con un succhiello e lo aveva svuotato di tutto il ricco e senza dubbio delizioso contenuto alcolico. A Barnsley arrivò quello che il *Times* definì "*caput mortuum*", il cask vuoto. Durante il processo la birra venne descritta come una "porter straordinariamente raffinata e molto forte" e una "eccellente brown stout". Johnson venne risarcito con 5£, 2 scellini e 2 pence per la perdita della porter e per il risarcimento del cask, del trasporto e del servizio.

Come sottolineato da Ron Pattinson (1), molto spesso le brown stout del primo ottocento venivano prodotte seguendo la stessa ricetta utilizzata per le porter, e l'unica differenza era la quantità di mosto ottenuta da una medesima quantità di malto: durante il processo di ammostamento delle stout si usava meno acqua, in modo che il prodotto finale risultasse più forte. Nel XIX secolo la cosiddetta porter aveva una gradazione alcolica media di poco inferiore ai 5,8°, mentre le stout viaggiavano intorno ai 7,8°.

Le porter – e le stout – andarono incontro a un grande cambiamento nel 1817 in seguito all'invenzione del cosiddetto *patent malt*, che permise ai birrai di produrre birre estremamente scure e dal sapore tostato utilizzando solo una piccola quantità di malto tostato per ottenere il colore desiderato e malto *pale* per la restante parte. Il malto *pale* offriva ai birrai la possibilità di ottenere un estratto zuccherino decisamente più elevato rispetto al malto *brown* che avevano utilizzato fino a quel momento, ed era quindi più vantaggioso dal punto di vista economico. I birrai irlandesi cominciarono a usare unicamente malti *patent* e *pale*; quelli britannici continuarono invece a usare anche il *brown*. Tutti i birrai, in ogni caso, producevano ancora le stout seguendo la stessa ricetta che



utilizzavano per le porter, continuando a variare unicamente la quantità d'acqua impiegata durante l'ammestramento e di conseguenza la gradazione alcolica delle due birre.

Nella seconda metà del XIX secolo le ricette delle stout e delle porter cominciarono a divergere (ringrazio anche qui Ron Pattinson per i dati forniti): in generale, per le single, double e Imperial stout, i birrai londinesi del tardo ottocento diminuivano la percentuale di malto **black** (o tostato) e aumentavano quella di malto **brown**, e di conseguenza le densità finali delle birre più forti si impennavano. Se ho interpretato correttamente questi dati, le stout più forti tendevano quindi probabilmente a risultare meno tostate e ben più dolci delle porter – in particolar modo quando venivano vendute "**mild**", e cioè non invecchiate.

Ormai, mentre la stout continuava ad avere un mercato stabile anche se relativamente piccolo, la porter stava rapidamente perdendo lo scettro di bevanda preferita della Gran Bretagna a favore della mild, in un processo accelerato dall'aumento delle tasse e dalle restrizioni della prima guerra mondiale. In seguito agli aumenti delle tasse sulla birra, che rimasero in vigore anche dopo la fine della guerra, i birrai abbassarono la gradazione alcolica delle stout fino al livello delle porter pre-belliche – intorno ai 5,5°, mentre la porter si aggirava intorno ai 3,8° – nel tentativo di mantenere basso il prezzo della pinta al pub. La stout della Guinness, ormai la più diffusa in Gran Bretagna così come in Irlanda, aveva una gradazione che si aggirava intorno ai 4,4°, inferiore persino alla più leggera delle porter da loro prodotte durante il XIX secolo. Con le vendite delle porter che diminuivano sempre di più, e quelle delle stout che rimanevano stabili, una pubblicazione del 1938 definì la porter come "una stout alla spina di qualità inferiore". All'occhio del consumatore i ruoli si erano invertiti: la stout era diventata la birra generica e la porter un mero sotto-stile. Uno a uno i birrai britannici smisero di produrre le porter, e verso gli anni '50 lo stile scomparve.



(Foto di cyclonebill)

La *Guida alle birre del mondo* di Michael Jackson, pubblicata per la prima volta nel 1977, possedeva tuttavia una sezione dedicata a quella che lo stesso definì "una birra perduta, sebbene non dimenticata", e citò l'autore birrario John Bickerdyke il quale, citando a sua volta un autore anonimo, aveva descritto la porter come "la bevanda alcolica più universalmente amata che il mondo abbia mai conosciuto".

Questo contribuì a far scattare un rinnovato interesse per la porter, e nel giro di vent'anni sarebbero state prodotte decine e decine di birre con questo nome in Gran Bretagna. Ma in cosa si diversificavano dalle decine e decine di stout che continuarono a essere prodotte – vi starete chiedendo adesso... ■

⁽¹⁾<http://barclayperkins.blogspot.com/2007/07/difference-between-porter-and-stout.html>

AMBER, GOLD & BLACK

di Martyn Cornell



a cura di Massimo Faraggi

Martyn Cornell è un autore e blogger ben noto agli appassionati delle birre del Regno Unito e della loro storia. I suoi interventi sull'attualità birraria britannica sono spesso stimolanti, ma ancor più interessanti sono i suoi studi sulla storia birraria e sull'evoluzione dei relativi stili: accuratissimi per il lavoro di ricerca e l'approfondita documentazione e verifica su fonti dell'epoca, i suoi pezzi sono spesso tesi a smascherare falsi miti spesso tramandati e diffusi acriticamente fra scrittori birrari meno scrupolosi.

Un esempio è il pezzo su Porter e Stout che ospitiamo - per la prima volta tradotto in italiano - in questo numero; articolo che non è neppure fra i suoi più tecnici.

Non poteva quindi mancare un libro che raccogliesse un po' la summa di queste indagini storiche sulla birra delle Isole Britanniche, libro che non delude e che cattura l'attenzione - a cominciare dall'originale copertina, fintamente macchiata di birra, come per incoraggiare a usare il volume quale "compagno di bevute". In "Amber, Gold & Black" ritroviamo la stessa accuratezza, profondità di analisi e ricchezza di fonti originali dei suoi articoli migliori, nonché la spietatezza con cui si diverte a demolire diverse credenze birrarie, dalle origini della porter alla storia delle India Pale Ale e così via. Il risultato a volte è un po' spiazzante nel cancellare quasi tutti i punti di riferimento di chi si comincia a interessare degli stili di birra inglesi e limitrofi, e la conclusione è spesso quella che un determinato stile (quasi tutti, dalle porter ai barleywine) non esiste, o meglio è stato rappresentato nel tempo da birre diversissime fra loro. In realtà questo "nichilismo" è soprattutto un invito a non cristallizzare le proprie certezze birrarie e a verificare ogni elemento con il dovuto senso critico, senza che questo impedisca di farsi un quadro veritiero dell'evoluzione stilistica (in UK e non). Quello che emerge, oltre alla competenza, è una vera passione per la birra e la sua storia, in particolare in quel Regno Unito che per secoli è stata la prima forza birraria in campo mondiale.

L'unica perplessità riguarda la struttura del libro, che non è cronologica ma dedica capitoli separati per ogni stile, dalle sue origini fino ai nostri giorni, ogni volta tornando indietro nella storia birraria. Il risultato è a volte quello di sovrapporre le medesime notizie e relative considerazioni in capitoli diversi - può quindi

AMBER GOLD & BLACK

The History of Britain's Great Beers



MARTYN CORNELL

succedere ad esempio che nel capitolo delle brown ale si legga delle relazioni ed interazioni con le mild, e lo stesso da altra angolazione nel capitolo relativo alle mild; e così via. Un approccio del genere può essere utile per chi voglia focalizzarsi su un determinato stile, ma rende difficile, almeno ad una prima lettura, farsi un quadro generale chiaro e coerente della storia. Probabilmente, però, non vi è una soluzione ottimale e una struttura diversa avrebbe comportato altrettanti problemi di tipo diverso: è forse la storia stessa della birra ad essere complessa nei suoi sviluppi e, forse anche per questo, particolarmente affascinante. ■

Amber, Gold & Black:
The History of Britain's Great Beers

di Martyn Cornell

History Publishing Group (2010)

ISBN-13: 978-0752455679

LA FOSSA DEL LUPPOLO... CIECA



L'Associazione Culturale La Fossa del Luppolo, tra i suoi eventi in calendario per l'anno 2014, prevedeva una serata all'insegna della cultura birraia con una degustazione alla cieca. Così è partita la solita macchina organizzativa tra volantini, social network ed il buon vecchio e sempre valido passaparola con l'appuntamento fissato per giovedì 27 marzo presso il Ristorante "Il Galeone" nel centro storico di Sogliano al Rubicone. Dopo qualche timore iniziale dovuto alla tipologia di serata (cieca?? E che roba è??..no ma io non so di niente di birra...ma poi non le riconosco e faccio una figuraccia...), il mercoledì sera ci siamo ritrovati con ben 18 iscritti, tanto da avere il timore che le birre, acquistate il giorno prima, non fossero sufficienti per tutti!

Inizio fissato per le ore 21, alle 21,30 Nicola e Giovanni erano già in piedi ad illustrare la serata agli ospiti tutti seduti: una classica degustazione di birre alla cieca con i partecipanti chiamati a degustare e poi descrivere (tramite l'apposita scheda fornita da mo.bi) n.6 birre appartenenti a stili e tradizioni differenti; alla fine vengono svelati i risultati e chi si avvicina maggiormente alle caratteristiche delle birre viene omaggiato con un simpatico premio.

La location si è rivelata perfetta sia per la tipologia di serata sia per..il clima! Mentre fuori fin dal pomeriggio si stava scatenando un vero e proprio nubifragio, noi ci trovavamo in una saletta riservata del ristorante con un bel tavolo a ferro di cavallo attorno al calore di uno splendido camino acceso. La famiglia Gianfanti, titolare del Galeone, ha accompagnato l'intera serata con un ricchissimo buffet pieno di prelibatezze fatte a mano a base di prodotti tipici locali: ricco antipasto con salumi e piadina, crostini, verdure sott'olio, crespelle al formaggio, carpaccio di funghi e crostate varie finali.

Molto variegata la composizione dei partecipanti alla serata, si spaziava proprio a 360°: dai più seri conoscitori e valutatori di ogni birra bevuta che si soffermavano minuti e minuti su ogni riga della propria scheda, a chi ha preso la serata più alla leggera e

faceva un mix tra compilazione – buffet – chiacchiere, fino ad arrivare a chi si trovava per la prima (!) volta a bere una birra artigianale e comprensibilmente si è trovato in difficoltà; un grande applauso a questi ultimi per la loro voglia di mettersi in gioco.

Sono state quindi servite le birre (15 cl per tipologia) per ognuna delle quali, oltre la compilazione della scheda, era previsto un piccolo dibattito tra tutti i partecipanti; vista la tanta curiosità dei degustatori si è deciso un cambio di programma in corsa: ogni 2 birre servite ne veniva svelata immediatamente l'identità per dar modo ad ognuno anche di escludere certi stili per quelle successive.

Il tempo è letteralmente "volato" tra bicchieri, cibo, due chiacchiere, schede da compilare, le consuete "pause sigaretta" e si è giunti al tanto atteso finale: la proclamazione del vincitore! Vista la gremita tavolata abbiamo deciso di optare per l'autovalutazione: Nicola ha riepilogato le caratteristiche di ogni birra ed ognuno ha provveduto ad assegnarsi un punto per ogni caratteristica individuata; partendo dal fatto che nessuno è riuscito ad riconoscere completamente nessuna birra (nicola si è divertito a mettere tutti in difficoltà con la scelta delle birre..) si è optato per valutare in primis: stile e fermentazione.

Sulla base di ciò ci siamo ritrovati con due persone a pari merito (Francesco Rodriguez e Nicola Botteghi) che sono andate allo spareggio valutando la nazionalità ed il grado alcolico: l'ha spuntata francesco per un solo punto!!

Un plauso speciale al nostro vicepresidente Stefano Pruni che non ha raggiunto i finalisti per un solo punto, bravissimo Steve!!

Premiazione di rito con il vincitore che si aggiudica 3 preziosissime birre offerte dalla Fossa del Luppolo (una delle quali lo abbiamo "costretto" a farci assaggiare subito...) e foto di gruppo finali.

Il tempo per altre quattro chiacchiere attorno al camino e conclusione della serata tra i complimenti di tutti i partecipanti ed un arrivederci ai prossimi eventi della nostra associazione.

| N | Naz. | Birrificio | Birra | Stile | Ferm. | Alc. | Identificazioni | | | | | | |
|---|--------|-------------------------|-------------------|---------------------|-------|------|-----------------|------------|-------|-------|-------|------|--------|
| | | | | | | | Naz | Birrificio | Birra | Stile | Ferm. | Alc. | Diff. |
| 1 | BELGIO | Brouerj de Glazen Toren | D'erpe-Mere | Saison | A | 6,9° | 47% | 0% | 0% | 18% | 82% | 5,7° | 1,2° - |
| 2 | ENGL | St. Peter's | Cream Stout | Stout | A | 6,5° | 76% | 0% | 0% | 23% | 82% | 6,7° | 0,2° + |
| 3 | ITALIA | Angelo Poretti | 3 Luppoli | Lager Industriale | B | 4,8° | 29% | 0% | 0% | 41% | 82% | 4,9° | 0,1° + |
| 4 | ITALIA | Lariano | Tripè | Belgian Triple | A | 8° | 0% | 0% | 0% | 47% | 82% | 7° | 1,0° - |
| 5 | USA | Sierra Nevada | Torpedo Extra Ipa | Imperial/Double Ipa | A | 7,2° | 6% | 0% | 0% | 17% | 71% | 7,6° | 0,4° + |
| 6 | GERM | Hacker-Pschorr | Animator | Doppel Bock | B | 8,1° | 23% | 0% | 0% | 12% | 23% | 7,2° | 0,9° - |

N.1 SAISON D'ERPE MERE – DE GLAZEN TOREN

Voto medio: 6,8



La prima birra ha spiazzato un po' tutti: difficoltà nella compilazione della scheda e silenzio che piomba in sala. Solamente in 3 riescono ad individuare lo stile, tante caselle bianche, 2 persone che parlano di weizen(!?), sottostimata dal punto di vista

alcolico (-1,2° in media) ma una cosa accomuna tutti: anche se secondo alcuni un po' troppo amara, risulta essere molto ma molto piacevole.

N.2 CREAM STOUT – ST PETER'S

Voto medio: 7



Il colore aiuta a circoscrivere i possibili stili ma anche qui qualche difficoltà: molti riconoscono la nazionalità (76%) ma pochi lo stile (23%) lasciandosi fuorviare dal simile "porter".

Ottima la percezione del grado alcolico, soprastimato di soli 0,2° in media.

N.3 BIRRIFICIO PORETTI – 3 LUPPOLI

Voto medio: 5,3



La classica birra "ad inganno" infilata all'interno di una cieca; tutti concordi nell'assegnargli il voto peggiore della serata ed a notarne la differenza rispetto agli assaggi precedenti. Per la nazionalità molti parlano di Germania (qualcuno parla di Augustiner: non scherziamo!) ma il riconoscimento dello stile è buono (41%); riguardo ai commenti: bè, lasciamo stare...

N.4 TRIPÈ – BIRRIFICIO LARIANO

Voto medio: 7,4



Birra vincitrice della serata per quanto riguarda il voto, complimenti da parte di tutti, buona l'individuazione dello stile (47%) ma nessuno ne indovina la nazionalità poiché (come dare torto) la maggior parte si fa attrarre dal Belgio. Leggermente sottostimata per la gradazione alcolica (-1,0°), molti ne richiederebbero...un altro assaggio!

N.5 TORPEDO EXTRA IPA – SIERRA NEVADA

Voto medio: 7,1



E anche qui devo ammettere di non essere stato molto "tenero" con i nostri degustatori: ok per quanto riguarda l'individuazione dello stile Ipa (in tanti se ne sono accorti), ma ai fini della corretta individuazione era necessario indicare Imperial o Double Ipa, quindi una percentuale di individuazione bassa (17%). Per la nazionalità molti parlano di Gran Bretagna (Brew Dog) o di Danimarca (Mikeller) ma quasi nessuno (6%) individua gli Stati Uniti. Per quanto riguarda l'alcol ci si avvicina molto (0,4° di scarto in positivo)

N.6 ANIMATOR – HACKER PSCHORR

Voto medio: 6,9



Finale di serata con questa doppelbock non molto conosciuta di cui pochissimi individuano lo stile (2 persone), alcuni parlano di Barley-Wine o di Ale, molti lasciano lo spazio bianco. Riguardo la nazione, ci si orienta molto sull'Inghilterra. Frequenti i commenti: "sono alla fine, non capisco più niente..." "ormai non so più..." "ho in bocca troppi sapori..." Leggermente sottostimato il grado alcolico (-0,9°).

A cura di:

Associazione Culturale "La Fossa Del Luppolo"
Pzza Garibaldi, 28 – 47030 Sogliano al Rubicone (FC)
info@lafossadelluppolo.it | www.lafossadelluppolo.it

Le immagini delle birre assaggiate provengono da:

www.birrificioporetti.it - www.ratebeer.com
www.bunitedint.com - winestyle.ru
www.artedellabirra.it - theyearofbeer.wordpress.com





Qui sotto: I finalisti Francesco (vincitore) e Nicola (2° e 4° da sin) con il padrone di casa Alessandro (6° da sin) e i ragazzi della Fossa del Luppolo



BASSE FERMENTAZIONI, ALTE SODDISFAZIONI

Intervista a 3 birrai italiani sull'universo lager

a cura di Angelo Ruggiero

Non è certo scoperta di oggi, ma le lager artigianali in Italia si stanno sempre più scrollando di dosso alcuni cattivi stereotipi prodotti da decenni di birre industriali, anche grazie a grandi produzioni di birrifici che uniscono semplicità e pulizia tipiche di questa tipologia ad un inconfondibile taglio più moderno ed attuale.

Per fare un focus sulle basse fermentazioni curiosiamo tra le produzioni e le storie di coloro che si cimentano più spesso nella produzione di queste birre, raccogliendo dai birrai stessi le loro opinioni su questa fetta di mercato dai volumi e dagli apprezzamenti sempre più crescenti, sia tra gli appassionati che tra il grande pubblico.

Abbiamo pensato di chiacchierare con ben tre noti birrai italiani che in questo ventennio di rinascita italiana, chi prima chi dopo, hanno abbracciato questo tipo di produzione brassicola: **Simone Dal Cortivo** (*Birrone*), **Andrea Govoni** (*BiRen*) ed **Agostino Arioli** (*Birrificio Italiano*), uniti dal curioso dato che vede più della metà delle loro birre prodotte a basse fermentazione.

Raccontateci perchè avete scelto, produttivamente parlando, di produrre quasi esclusivamente birre a bassa fermentazione e di farne una specie di marchio identificativo dei vostri birrifici.



(**Simone Dal Cortivo**, *Birrone*) Bevevo birra anche prima, ma da quando ho avuto la patente, molti anni fa, è iniziato il mio lungo viaggio attraverso l'Europa alla ricerca della birra di qualità. Per questioni logistiche la Baviera è risultata da subito una delle mie mete birrarie preferite.

L'idea che le birre a bassa fossero "le birre" è cresciuta nel tempo fino a quando sono diventato homebrewer. La sfida di produrre a bassa in casa è stata decisamente impegnativa, ma da quando ho avuto i primi risultati positivi è scattata la competizione con me stesso che mi ha fatto produrre esclusivamente helles e pils per 6 o 7 anni.

Più avanti ho cominciato a produrre anche altre

birre, ma le sentivo molto più come un gioco rispetto alle altre.



(**Andrea Govoni**, *BiRen*)

Fin da ragazzo ho sempre apprezzato maggiormente le lager rispetto a tutte le altre birre; un amore definitivamente consolidatosi quando per la prima volta mi sono recato a Monaco

di Baviera. In seguito da homebrewer ho sempre sperimentato, con risultati alterni, birre a bassa fermentazione nel tentativo di riprodurre quei sapori ai quali ero particolarmente legato. Era ed è stato diretta conseguenza di questa passione, dal momento dell'apertura del birrificio, rivolgere i miei sforzi in quella direzione. Sono convinto che un birraio dia il massimo quando produce qualcosa che lo appassioni veramente. Se a questo aggiungiamo la sfida che le basse fermentazioni rappresentano, per un birraio il gioco è fatto!



(**Agostino Arioli**, *Birrificio Italiano*)

Produco poco più della metà delle mie birre a bassa fermentazione anche se queste ultime dominano sull'intera gamma in termini di volumi di vendita.

Non è una scelta quella di produrle ma fa parte della mia storia: ho iniziato a fare birra in casa nell'85 aiutato da consigli di chi aveva un imprinting tedesco, quindi è semplicemente accaduto.

Le mie birre Tipopils e Bikock hanno più successo delle altre che produco ma non sono nate appositamente per diventare birre che identificassero in toto il birrificio, semplicemente si è verificato negli anni.

Ognuno di voi ha una storia, un passato, un background. Ma cosa significa produrre oggi in Italia birre a bassa fermentazione, nel momento in cui ottengono successi IPA, fermentazioni spontanee e





vari ibridi stilistici? Pensate sia anche un modo per tenere vicini i consumatori di lager industriali?

(Simone) In Veneto, tendenzialmente, si tende a preferire un vino disponibile in quantità, fresco e amabile. Un po' è così anche nel mondo birra. Possiamo dire che "la birra buona" è considerata la helles tedesca: tanta e scorrevole. Io penso che uno degli stimoli che mi abbia spinto all'inizio a produrre basse fosse anche aver la possibilità di dimostrare ai miei amici che si possono fare anche lager buone. Non più le industriali anonime e cattive ma birre di altissima qualità pur se dalla facile beva.

I consumatori attenti oggi, sanno riconoscere questa alta qualità e si ritrovano a bere birre a bassa alternate a quelle ad alta e alle acide. Purchè di qualità.

(Andrea) Queste sono scelte produttive insindacabili da parte di ogni birraio; chi ama le IPA e le produce in questo momento lo apprezzo. Altrettanto invece non posso dire di chi invece lo fa solo per cavalcare l'onda commerciale. Il mio feeling con le basse fermentazioni non ha alcun collegamento con le lager industriali e neppure le tengo in considerazione nel "tenere vicini i consumatori" di quel genere. Fare "bassa" è una sfida, è cercare di ottenere un prodotto "pulito ed incontaminato" e questo i consumatori attenti lo notano e poi ti gratificano con la loro fidelizzazione.

(Agostino) Ci sono pochi calcoli nella scelta delle birre, faccio le birre che mi piacciono. Mi piacerebbe essere uno che coglie i vuoti del mercato e le mode per inserire un determinato prodotto, ma non è così. Tra l'altro, a proposito degli ibridi e degli stili, credo di essere stato in Italia quello che ha fatto più innovazioni stilistica, tecnica e tecnologica di altri: vedi Fleurette, Cassisona, Sparrow Pit, la prima Imperial Pils, uscendo dai canoni stilistici. Posso anche affermare che le stesse Tipopils e Bock sono lontane dall'essere definite pils e bock in perfetto stile, sono qualcosa di diverso e non è difficile accorgersene.

Il fenomeno IPA certamente funziona, ma negli USA mi sono accorto che proprio le Pils stanno cominciando a girare: c'è la Pivopils di Firestone Walking che si ispira proprio alla Tipopils, per cui credo sia il caso di abbattere questo muro che dividerebbe alte e basse fermentazioni nell'ambito delle tendenze e delle preferenze dei consumatori.

La Tipopils è tra le birre più apprezzate e ormai diffuse in Italia, non solo perché piace al pubblico ma anche ai più esigenti, compreso i consumatori di lager industriali. È anche un grandissimo veicolo per avvicinare questi ultimi, e ritengo sia la birra più rivoluzionaria che ho fatto perché in un certo senso somiglia a quelle lager industriali ma è completamente diversa e tutti rimangono molto colpiti.

Non ho l'obiettivo di tenere vicino quei consumatori, non voglio fare leva su questo. Credo in una cosa un po' diversa: voglio che sia la birra artigianale ad entrare nei bar, nei luoghi normali. Basta fare i talebani, gli snob, i depositari di una verità assoluta ed elitaria: facciamo largo alla birra nelle birrerie non dimenticando di fare attenzione alla freschezza delle birre ed alla conservazione al freddo.

Ha ragione chi ritiene che processi e materie prime svolgono un ruolo più critico nella produzione di lager piuttosto che di ale?

Quale fase vi porta o vi ha portato le maggiori difficoltà dal punto di vista pratico e dell'ottimizzazione del processo?

(Simone) Produrre birre a bassa è una missione. Serve tanta cantina e tanto freddo con conseguente innalzamento dei costi. Discuto sempre di quanto produrre helles o pils sia quanto di più difficile possa fare un birraio. I parametri di valutazione del prodotto finale sono strettissimi ed il centrarli dona soddisfazioni enormi. Le difficoltà che abbiamo noi oggi derivano dalla gestione del prodotto finito in catena del freddo. Moltissimi pubblican (anche se sempre meno) non risultano essere sensibili riguardo tale modalità, che però è indispensabile per mantenere inalterata la fragranza del prodotto. Preferisco non dare le mie birre se ho il dubbio che possano essere gestite male.

(Andrea) Senza nulla voler togliere alle birre di alta fermentazione (io stesso ne faccio diverse, tra cui alcune di grande successo come la Charlotte, una weizen), quelle in bassa necessitano di maggiori attenzioni nella produzione, nell'attività di cantina (dove occupano i serbatoi per tempi molto più lunghi) e nella conservazione del prodotto confezionato. Il consumatore medio difficilmente si accorge di lievi imperfezioni in una birra dove la fanno da padroni grandi quantità di luppoli; altrettanto non si può dire di una lager dove anche le piccole imperfezioni si percepiscono immediatamente.

(Agostino) Fare birre ad alta fermentazione "all'inglese" implica l'utilizzo di una sala cottura meno costosa, così come se si fa rifermentazione in bottiglia si risparmia sulle dimensioni della cantina. Invece sulla produzione di lager le dimensioni della cantina, come si sa, sono un fattore chiave.

Riguardo alle materie prime ed al loro ruolo nelle birre lager piuttosto che nelle, ale non possiamo generalizzare.

Acqua, malti e luppoli sono molto importanti ma in tutte le birre, forse è nelle belghe che queste sono meno importanti rispetto al lievito.

È chiaro che si tende a ritenere che i lieviti di bassa

tendono a dare più spazio alle materie prime, ma sono generalizzazioni molto grossolane perché queste hanno spazio anche in birre ad alta fermentazione (vedi i malti nelle koelsch o anche nelle real ale).

I processi produttivi, poi, non sono più complicati nelle lager nonostante si tende a fissarsi su questo, così come, d'altro canto, con la stessa approssimazione si tende ad avere una mano larga nelle birre ad alta fermentazione riguardo ai tempi di scadenza. Birrifici come Sierra Nevada, Russian River e Firestone Walker danno 4 mesi di scadenza alle loro IPA.

Non so perché ci sia gente in Italia che dà scadenze di anni alle proprie birre solo perché ad alta fermentazione: è un grosso equivoco! Certo, sulle birre belghe è un altro discorso, essendo i lieviti lì quelli che danno un deciso contributo nel tempo. Nel resto delle birre, dove c'è di mezzo il luppolo, occorrono senza dubbio date di scadenza più vicine. L'alta fermentazione, quindi, non la ritengo più facile né più resistente nel tempo all'ossidazione o ad altro, anzi è forse più problematica laddove si prevede rifermentazione in bottiglia, dato che già una fermentazione è complicata dal punto di vista della variabilità e della continuità del prodotto... figuriamoci due.

Ci raccontate il vostro modus operandi? Quali sono i tempi che adottate per le fasi di filtrazione, lagerizzazione ed imbottigliamento?

(Simone) Le nostre birre non sono assolutamente filtrate. Solo alla SS46 diamo una sgrassatina dal lievito (10 micron) per gestirla meglio con i clienti più piccoli e gli eventi temporanei.

Tutte le nostre birre (anche quelle ad alta) vengono lagerizzate a lungo. Nessuna birra viene infustata o imbottigliata se non ha, secondo la tipologia, le 3-4-5 settimane di freddo. Per freddo intendo 0°C.

(Andrea) Facciamo filtrazione a velocità moderata per avere il mosto più limpido possibile (*Andrea qui si riferisce alla fase del filtraggio delle trebbie, non del prodotto finito*); a fine fermentazione procediamo con una caduta lenta di temperatura (1°C al giorno) per non dare shock ai lieviti e, raggiunta la temperatura di lagerizzazione (2°C), la lasciamo riposare per almeno 30 giorni al fine di raggiungere una limpidezza naturale la più spinta possibile. Ovviamente, nel frattempo, occorre effettuare spurghi frequenti dei lieviti depositati sul fondo.



Simone Dal Cortivo con Filippo Longhi (Foto di Erika De Bortoli)



(Agostino) Nelle mie birre non filtro, non centrifugo, non uso chiarificanti, non uso stabilizzanti né altro, anche se molti colleghi cominciano ad usare questi espedienti. Le mie birre subiscono 1 settimana di fermentazione primaria, 3 ½ settimane di maturazione a basse temperature e poi, dopo l'imbottigliamento, tutto va in cella a 10°C.

Le scadenze per le birre "da bere", quelle per un consumo rapido, è di 4-5 mesi mentre birre che giovano di un'evoluzione nel tempo hanno scadenze più lunghe. Tra l'altro quello di porre scadenze corte è un sistema da sempre adottato negli USA, ed anche in Germania le birre sono bevute molto giovani: è solo quando ce le esportano che danno 8-12 mesi di scadenza a pils o helles. Si fanno battaglie sul termine "doppio malto", certamente infelice ma comunque un termine presente in una legge, mentre non si parla ancora abbastanza di freschezza del prodotto: credo che i paladini della birra non si mobilitano ancora abbastanza per questa battaglia.

Assodato che ognuno degli ingredienti per la produzione di queste birre debba essere di alta qualità, che ruolo attribuisce ai lieviti nelle lager? Spesso appaiono in secondo piano di fronte alle caratteristiche di quelli ad alta fermentazione, ma ce n'è uno che preferite o con cui avete più feeling?

(Simone) Il lievito per le basse è fondamentale. Come qualità e come quantità. Una helles non fermentata bene la senti subito. Sono birre così delicate che sono sensibili ad ogni minima variabile gestita male. Per le birre a bassa, ad oggi, usiamo lievito fresco 34/70, propagato da un birrificio tedesco, che vado a prendere ogni mese. Normalmente lo usiamo 2-3 volte.

(Andrea) Generalmente i lieviti da bassa sono lieviti dal metabolismo lento e devono interagire il meno possibile con le caratteristiche della birra. Questo significa che devono lavorare in un modo che sia il più pulito possibile per non lasciare tracce del loro passaggio. Io generalmente uso due ceppi per le mie birre: munich lager e bohemian lager.

(Agostino) I lieviti nelle lager sono fondamentali, ma così come lo sono nelle ale. In generale in una birra lager a basso grado alcolico, chiara, tipo helles o pils, la pulizia è fondamentale: se il lievito non è in forma la birra non è pulita. Sono altrettanto delicate però golden ale, kölsch ed altre: non guardiamo alle lager come birre di un altro mondo, è una categorizzazione che ha poco senso operare.

Il lievito che uso per Tipopils e per altre basse fermentazioni è il 34/70, è quello che usano in molti: lo preferisco, lo conosco di più e lo uso tanto.

La vostra ispirazione è stata la tradizione tedesca. È sbagliato dire che ora siano proprio i più attivi birrifici tedeschi a prendere ispirazione anche dai birrai italiani, in riferimento soprattutto ad un uso più pregiudicato di luppoli? Si stanno ribaltando i ruoli o si tratta di pochi casi isolati del mercato tedesco?

(Simone) Il mio amico mastro birraio tedesco mi diceva, ogni volta che veniva a trovarmi, di quanto mi invidiasse. Loro dovevano produrre seguendo la tradizione mentre noi potevamo sbizzarrirci come volevamo (non nelle helles e nelle pils logicamente). Oggi che hanno cominciato a fare qualche tentativo anche loro, sicuramente stanno prendono spunto dal nostro "italian style" birrario.

D'altra parte, i birrai tedeschi più appassionati, ci hanno spiato per quasi 10 anni.

Quando ho fatto assaggiare la mia Geric (che denomino Cascadian Lager) ad alcuni di loro, sono rimasti stupiti di come una bassa potesse dare sensazioni così complesse.

(Andrea) Credo che l'estro del birraio, molto più spiccato negli italiani che nei tedeschi, debba essere lasciato libero di caratterizzare le produzioni che ognuno di noi. Onestamente nelle zone della Germania che più frequento (Bavaria e Franconia) mi è capitato di rado di bere birre con spregiudicato uso di luppoli; anzi, spessissimo nelle birrerie paesane a gestione familiare, bevi birre molto equilibrate con moderati impieghi di luppolo.



Agostino Arioli, Maurizio Folli e Giuliano Marini festeggiano la medaglia d'argento ottenuta dalla Tipopils agli European Beer Star Awards

(Agostino) Due anni fa un folto gruppo di birrai bavaresi è venuto per tre giorni in Italia a visitare me ed un altro paio di birrifici: i tedeschi sono in cerca di ispirazione, avendo visto che ci sono possibilità di innovare il prodotto. Loro ne hanno un estremo bisogno: innanzitutto per il mercato della birra che lì è diventato noioso anche per loro, e poi perché le stesse vendite sono in crisi anche per questa staticità.

Per loro l'Italia è una fonte di ispirazione, non per tutti ma per chi vuole entrare in un mercato di birre caratterizzate. In realtà anch'essi guardano soprattutto



all'uso di luppoli americani e questo può, paradossalmente, omologarli ancora al più vasto mercato craft mondiale. Non possiamo dire che i tedeschi si ispirano agli italiani, ma sicuramente alcuni di loro ci studiano molto e ci tengono in grandissima considerazione.

La produzione di basse fermentazioni in casa spesso si rivela più complicata del solito: che consiglio daresti a chi si concentra su questi stili?

(Simone) Comprare una grande cella frigorifera. Non si fanno birre a bassa senza freddo. E poi quante volte gli homebrewers ci fanno assaggiare helles o pils rifermentate? Non è più una helles o pils, diventa un'altra cosa.

(Andrea) Sinceramente la gestione delle basse temperature in casa non è agevole; dal raffreddamento del mosto alla gestione della fermentazione.

Quando ero homebrewer mi ero dotato di uno scambiatore di calore "tubo in tubo" e utilizzavo acqua del pozzo flussata a ridottissima velocità (circa 1 ora per raffreddare 30 lt. di birra). Riuscivo ad inoculare quasi a 12°C-13°C. In seguito con un frigo di casa termostato riuscivo a mantenere costante la temperatura di fermentazione. Comunque sia, a casa non è facile!

(Agostino) La difficoltà del produrre birre a bassa fermentazione in casa è più evidente. Il consiglio che do è quello di fornirsi di un serbatoio (che può essere anche un fustino) con una serpentina che passi all'interno, e di dotarsi di termostato non nel serbatoio stesso ma in un bagno esterno che tenga l'acqua del circuito di raffreddamento ad una certa temperatura.

Senza il controllo delle temperature interne alla fermentazione più che dell'ambiente esterno, è molto difficile produrle in maniera pulita e costante. Fermentare in un frigo con termometro analogico non è sufficiente, anche se funziona decentemente in maturazione. Tutto ciò è replicabilissimo, anche se sicuramente è un po' più costoso della classica attrezzatura per produrre ale. In casa, quando ho cominciato, ho avuto la fortuna di avere apparecchiature utilissime per basse fermentazioni grazie all'aiuto di mio padre, anche se non ho mai capito fino in fondo cosa lo spingeva a darmi tutte queste comodità. Da quel punto di vista sono stato fortunato.

Come lo vedi il futuro delle lager in Italia? I consumatori cercheranno sempre il caratteristico gusto pulito o ci sarà ancor più attenzione verso le sperimentazioni?

(Simone) Le birre semplici e beverine saranno sempre in evoluzione se saranno di alta qualità. Siano esse di alta o bassa fermentazione, il pubblico non

ancora edotto ha ancora bisogno di queste birre per approcciarsi al mondo della birra artigianale. Per gli appassionati bere basse non dà meno emozioni che bere una double IPA: l'importante è che sia buona.

(Andrea) Da bevitore di birra "classica" come mi ritengo, penso che l'amante di una buona lager si lasci sempre approcciare e insidiare da una birra "diversa" che magari può anche apprezzare e gradire.

Però, quando vuole bere "per davvero", penso che torni sempre verso il vecchio amore: le lager.

(Agostino) La lager in Italia continueranno ad andar bene, soprattutto quelle chiare a bassa gradazione. Basse fermentazioni un po' più sperimentali piacciono e continueranno ad incuriosire, anche perché tra ale e lager le differenze sono ancora più sottili quando queste sono più intense e con più carattere.

La pulizia dobbiamo continuare a cercarla al di là della classificazione in lager o ale: pulito può essere anche il profilo gustativo di una APA di ottima fattura.

Piuttosto, riguardo al mercato, troviamo ancora produttori che fanno birre che potremmo dire un po' "grezze", a livello di homebrewer medi, ed alcuni consumatori confondono questa rudezza con l'artigianalità.

In generale, però, stiamo andando verso questa direzione di pulizia, per cui credo che queste birre più grezze tenderanno a rimanere indietro. Però, attenzione anche al contrario: se ci mettiamo in testa di cercare la perfezione, rischiamo di ritrovarci con una birra "noiosa".

L'uso di enzimi e sostanze antiossidanti danno una grossa mano in questo senso, ma portano una standardizzazione dei prodotti.

La sfida è crescere restando nell'artigianalità e nella naturalità, non prendendo in prestito questi metodi che non appartengono all'approccio di artigiani e di chi porta rispetto di quello che succede nella propria birra, senza modificarlo con aggiunte per piegare il processo ai propri bisogni.

Piuttosto, è conoscendo bene il processo che posso riuscire ad ottenere quello che voglio dalla birra, dandomi anche dei limiti: se c'è una torbidità colloidale, per esempio, posso solo minimizzarla.

Se usassi qualche sostanza per eliminarla, quella birra diventerebbe uguale a tante altre e quindi noiosa. Negli USA si afferra un po' di più questa perdita di artigianalità guardando ad alcuni grossi produttori e noi non dovremmo andare in quel verso.

Ma non è tanto un discorso di ettolitri ma di approccio e di attenzione all'integrità del prodotto. L'esempio di Sierra Nevada è un po' più coraggioso rispetto ad altri grossi produttori che alle proprie birre hanno tolto ormai l'anima. ■



Mastro Birraio

FIERA
della
BIRRA
artigianale

Fiera di Forlì
27-28-29 Marzo 2015

**TORNA IN ROMAGNA LA
GRANDE MANIFESTAZIONE
FIERISTICA SPECIFICA SULLA
BIRRA ARTIGIANALE.**

*Degustazione di centinaia di birre
presentate direttamente dai loro
produttori.*

*Vaste aree allestite per assaporare
golosi prodotti gastronomici
d'eccellenza.*

...e tanto altro ancora!

www.fierabirraforli.com

DEGUSTANDO IN VERTICALE: CINQUE ANNATE DI ROCHEFORT 8

a cura di *Simonmattia Riva*

Poter disporre solo di una cantina di ristrettissime dimensioni (di fatto, uno sgabuzzino) ha molti svantaggi, primo tra tutti il rischio di dimenticarsi completamente di possedere alcune birre, specie se da 33 o 25 cl, sepolte tra scatoloni, casse e contenitori improvvisati.

Un piccolo vantaggio, strettamente connesso a questa situazione, è però quello di avere l'opportunità di ricevere gradite sorprese scoprendo in qualche angolo una bottiglia che era completamente caduta nell'oblio etilico e che magari si desiderava riassaggiare proprio in quel momento.

Qualcosa di simile mi è accaduto qualche mese fa: risistemando l'"angolo trappista" del mio sgabuzzino, ho deciso di dare un'occhiata più approfondita alle bottigliette di Rochefort 8 e ho scoperto con sorpresa di possedere, oltre a un esemplare del 2007 acquistato in loco durante un memorabile viaggio in Vallonia in cui, complice Kuaska, un intero bus di italiani poté violare la proverbiale riservatezza dell'Abbaye Notre Dame de Saint-Remy accedendo all'impianto di produzione e visitando la chiesa con un bicchiere colmo in mano, anche bottiglie del 2009, 2010 e 2012.

L'indisponibilità delle annate 2008 e 2011 non poteva certo fermare un accanito birrafilo come il vostro affezionatissimo dal sano e giusto proposito di organizzare una verticale, sia pure "zoppa": dopo una corsa al fidato beershop Beertop dell'amico Livio Gotti per procurarmi una bottiglia del 2013 e un messaggio di convocazione agli amici Paolo Algeri e Gioia Ravasio, freschi titolari del birrificio Hopskin, la serata era già organizzata.

Cinque bottiglie da 33cl per quattro persone non sono state certo una quantità in grado di obnubilare i sensi degli assaggiatori, il cui obiettivo era naturalmente quello di cogliere l'evoluzione aromatica e gustativa della celeberrima birra monastica.

Come da regola per le verticali, abbiamo cominciato stappando e versando nel verre originale dell'abbazia la più giovane del quintetto, dopo l'assaggio della singola annata abbiamo provveduto via via con la successiva, avendo sempre cura di lasciare fino alla fine nelle coppe un po' di birra per poter confrontare



continuamente le varie annate ed osservare anche l'evoluzione nel bicchiere.

2013

Il colore tra il fulvo e il legno mogano con cui è universalmente conosciuta questa birra si accompagna ad un bouquet dominato dalle note della frutta secca, con un particolare accento sul mallo di noce fresca, emerge comunque anche una nota speziata piuttosto aggressiva, che può ricordare il rafano.

In bocca si presenta con toni da caldi da cioccolato al latte e fico secco con una presenza percepibile del coriandolo (uno dei "segreti non troppo segreti" delle Rochefort, secondo Kuaska) e un tocco di sapidità, la carbonazione è decisamente vivace e il tenore etilico chiaramente percepibile sul palato, la sensazione globale è di una birra complessa che necessita di qualche tempo ancora per maturare a dovere e amalgamare tutte le componenti gustative.

2012

Il colore non mostra variazioni significative rispetto all'annata precedente, all'olfatto pervengono ancora sentori di noce accompagnate però da un tocco di mandorla, fico secco e cioccolato al latte, i toni speziati sono più moderati rispetto alla più giovane e riconoscibili come note di coriandolo, mano a mano che il bicchiere si scalda emerge sempre più prepotentemente un aroma di toffee.

Al gusto è decisamente più rotonda e profonda, le note cioccolatose virano verso un cacao più intenso e

amaro, il coriandolo risulta meno evidente così come sono molto meno aggressive sia la frizzantezza che la componente etilica, che si delinea in un ricordo di liquore nocino.

La sensazione generale è quella di una positiva evoluzione e di un'accresciuta armonia complessiva.

2010

Il colore comincia ad essere visibilmente più scuro rispetto agli esemplari più giovani, l'aroma è più intenso e, pur con un sentore di noce sempre presente sullo sfondo, vede una prevalenza di note di dattero, accompagnato da cacao amaro, toffee e pera cotta al forno.

In bocca cominciano a sentirsi le ossidazioni, che si uniscono a sapori di dattero, ancora fico secco, nota fruttata, quest'ultima, che diventa prevalente lasciando la birra a scaldarsi nel bicchiere, e poi praline di cioccolato al caramello e un tocco di piccantezza da pepe nero.

L'alcool non è più evidente sul palato ed emerge solo come sensazione di calore nel petto dopo aver bevuto un sorso.

In generale, complessità e piacevolezza sembrano aver imboccato decisamente la strada giusta.

2009

Cromaticamente simile a quella dell'anno precedente, all'olfatto mostra un'aromaticità meno spiccata e più "seduta", dominata da sentori di budino al cioccolato e toffee sul solito sfondo di noce, lasciandola scaldare nel bicchiere emerge anche una nota fenolica.

In bocca le ossidazioni prendono decisamente il sopravvento, la sinfonia di aromi emersa nella 2010 si ripresenta in abiti decisamente meno ricchi e più stanchi, con maggiore prevalenza delle tostature.

Curiosamente, riemergono una carbonazione più vivace rispetto alla 2012 e 2010 e una speziatura tagliente che ricorda la 2013 e non si lega alla perfezione alle altre componenti.

L'impressione generale è dunque che il picco sia stato superato e la birra abbia imboccato la parabola discendente.

2007

Gli anni che passano lasciano la loro traccia: appena versata la birra rilascia un inconfondibile aroma di uva passa, che testimonia la maderizzazione in corso, accompagnata da note fenoliche e sentori di cantina e di salamoia. Lasciandola riposare un po' nel bicchiere gli off flavour svaniscono e riemergono profumi di cacao accompagnati dall'uva passa iniziale.

Anche in bocca l'avanzato processo di ossidazione è evidentissimo: molte note da Xérès accompagnate dalla sopravvivenza del cioccolato al caramello già



La birreria Rochefort (Foto di Jeff Alworth)

sentito nelle due precedenti annate, la speziatura da coriandolo rimane avvertibile sul palato mentre il corpo è completamente svuotato dal tempo, così come è svanita del tutto la sensazione etilica in bocca.

Volendo trarre delle conclusioni, che sono ovviamente parziali non solo per la mancanza di due anelli della catena delle annate ma, soprattutto, perché bottiglie conservate in condizioni diverse potrebbero dare altri risultati, si può dire che la Rochefort 8 è una birra che guadagna in complessità e armonia nel periodo che intercorre da uno a tre anni dall'imbottigliamento, raggiungendo forse il picco proprio intorno al terzo compleanno, mentre dal quarto anno in poi imbuca decisamente una parabola discendente che la svuota di corpo e brillantezza aromatica. ■



UN CORSO DI DEGUSTAZIONE DI BIRRE PUÒ CAMBIARVI LA VITA

a cura di Norberto Capriata



Non esagero, succede. Il fascino che può sprigionare questa bevanda è tale da poterne fare - se le condizioni al contorno e il momento personale sono particolarmente propizi - un nuovo centro attrattore nell'esistenza di alcune persone.

Certo, questa illuminazione avviene solo in casi particolari (sebbene non così rari) mentre la stragrande maggioranza di coloro che si iscriveranno ad uno dei suddetti corsi probabilmente non sperimenterà mai un tale livello di sublimazione.

Una cosa però ci sentiamo di affermarla con certezza: tutti (o quasi) gradiranno l'esperienza, si divertiranno e non rimpiangeranno l'investimento di tempo e denaro affrontato.

Si pone però un problema: l'offerta di corsi di questo genere è ormai molto ampia ed operare una scelta sta diventando ormai piuttosto difficile, tra associazioni consolidate e con un lungo percorso alle spalle e nuove realtà di piccole o grandi dimensioni, locali o con copertura nazionale.

Nella speranza di poter contribuire a fare un po' di chiarezza sulla situazione odierna e fornire qualche informazione utile ad orientarsi in questo ambito, vi presentiamo un'intervista "tripla" ai tre referenti principali di quelle che sono probabilmente, al momento, le principali realtà nel campo dell'offerta di corsi birrari: Associazione Degustatori Birra (AdB), Movimento Birra (MoBI) e UnionBirrai (UB).

Vi invito quindi a leggere le risposte "parallele" alle questioni che abbiamo posto loro, a farvi un'idea delle associazioni stesse e delle loro proposte, nonché del momento attuale del settore. E poi, se già non l'avete fatto, ad iscrivervi ad un corso.

Sicuramente non avrete a che pentirvene.

Ma attenzione, perchè...un corso di degustazione di birre può cambiarvi la vita. ■

10 buoni motivi per iscriversi a corsi di degustazione di birre:

1. Forniscono un lessico e un vocabolario indispensabili
2. Suggestiscono un approccio e delle linee guida utili
3. Superano i limiti dell'autodidattica
4. Permettono il contatto umano e il confronto
5. Sono utili per l'homebrewing (degustare correttamente le proprie birre è d'aiuto per poterne riconoscerne pregi e difetti e quindi migliorarle)
6. Sono divertenti
7. Assicurano assaggi interessanti
8. Sono, tutto sommato, decisamente economici
9. Vi si possono incontrare personaggi interessanti o almeno peculiari
10. Sono un buon modo di passare la serata (meglio di rimanere a casa a vedere Don Matteo, comunque)

10 buoni motivi per NON iscriversi a corsi di degustazione di birre:

1. Se sapete già tutto
2. Se rischiate di rimanerci sotto, come è successo a molti poveretti che ora vi dedicano tutto il tempo libero
3. Se avete in mente di rimorchiare
4. Se non riuscite a stare 5 minuti senza guardare lo Smartphone
5. Se vi sono rimasti pochi punti sulla patente
6. Se rischia di essere il colpo di grazia per il vostro matrimonio
7. Se avete problemi di budget o siete semplicemente tirchi (il corso in sé è economico ma l'hobby delle birre artigianali purtroppo no)
8. Se lo fate per sentirvi "cool" (iscrivetevi al FISAR o all' AIS)
9. Se siete particolarmente cagacazzo (iscrivetevi al FISAR o all' AIS)
10. Se vi piace Don Matteo



Kuaska a un corso di degustazione di MoBI (Foto di Rosalba Gelardi)

D. Ciao, innanzitutto spendi qualche parola per presentarti e per descriverci il tuo ruolo all'interno dell'associazione

ADB Ciao, mi chiamo Oliviero Giberti e coordino i corsi per l'ADB in Lombardia e da settembre sarò supervisore per tutti i corsi che ADB terrà in Italia. Da appassionato di birra ho frequentato io stesso il corso in ADB quattro anni fa; una volta passato il corso, ho fatto l'esame per diventare relatore e giudice sempre in ADB ed eccomi qui. Ad ottobre farò il corso da biersommelier al Doemens Institute a Monaco.

UB Mi chiamo Marco Giannasso, dal 2009 mi occupo dei corsi di degustazione di Unionbirrai, dal 2011 sono il referente degli Ubt e dal 2013 faccio parte del consiglio direttivo dell'associazione.

MoBI Mi chiamo Ivan Fila, dal 2013 faccio parte del Consiglio Direttivo di MoBI e mi occupo della organizzazione del Campionato Italiano Homebrewers, del coordinamento dei corsi per homebrewers MoBI e dei corsi degustazione di MoBI.

Ci sono anch'io: Massimo Faraggi, del Consiglio Direttivo di MoBI, mi occupo principalmente della Guida ai Locali, iniziative editoriali e di questa Rivista. Approfito del mio ruolo per dire anch'io la mia su alcuni degli argomenti toccati!

D. Puoi descriverci brevemente come si struttura la vostra associazione relativamente alla fornitura dei corsi di formazione? Struttura organizzativa, ruoli e responsabilità, modalità di gestione, dislocazione sul territorio, zone coperte, etc.

ADB ADB propone corsi su buona parte del territorio nazionale (Lombardia, Lazio, Emilia Romagna, Toscana, Veneto, Piemonte, Campania, Umbria, Abruzzo, Marche, Puglia) cercando anche di sviluppare l'attività didattica dove ancora non si è riusciti ad arrivare. ADB ha una delegazione nazionale ed una serie di delegazioni regionali che promuovono eventi e corsi sul loro ter-

ritorio, cercando i locali adatti e promuovendo corsi ed eventi legati al mondo birra. Ci sono un presidente nazionale, i presidenti regionali dove sono presenti le delegazioni e altri addetti all'organizzazione dei corsi ed al loro coordinamento nei vari aspetti (economico, logistico e didattico). I corsisti, una volta completata l'iscrizione, ricevono il materiale didattico e la valigetta con i bicchieri ed il corso ha inizio.

UB Io sono il referente dei corsi e sono coadiuvato da un addetto all'organizzatore dei corsi e da tutor sul territorio di svolgimento, per ora le regioni meglio coperte sono Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Puglia e Campania.

MoBI (Ivan) Io sono il coordinatore dei corsi di MoBI, coadiuvato anche dal Presidente Carlo Canegallo e sotto la supervisione di Lorenzo "Kuaska" Dabove per quanto riguarda i corsi degustazione. Nell'ultimo anno stiamo cercando di espandere l'erogazione dei corsi in diverse zone d'Italia, in particolare il centro-sud.

D. Parlati dei docenti, come vengono selezionati e come vengono coinvolti, gestiti e valutati

ADB I docenti provengono sostanzialmente da due vie: una è quella diretta dal percorso all'interno di ADB (come nel mio caso): una volta promossi al corso per degustatori, si preparano delle lezioni da docenti (per una delle materie proposte al corso) e, quando c'è l'esame, propongono la loro lezione di fronte a docenti già attivi ed esperti. Se valgono e sono adeguatamente preparati vengono affiancati durante i corsi a docenti che già trattano quella materia, così da fare esperienza senza essere mandati allo sbaraglio: parlare in pubblico e guidare le degustazioni non è così immediato. Fatta qualche lezione, inizia il loro percorso. L'altra via è quella di coinvolgere personaggi già noti del mondo birra: birrai, giornalisti, degustatori affermati, esperti nel settore. Per tutti la valutazione viene fatta attraverso dei questionari di gradimento che i corsisti compilano alla fine di ogni corso. L'obiettivo è quello di cercare di mantenere un livello alto e standard in ogni corso che facciamo.

UB I docenti sono reclutati tra Ubt, birrai e professionisti del settore. Alla fine di ogni corso i corsisti compilano un questionario che serve a valutare i vari docenti.

MoBI (Ivan) I docenti sono in parte professionisti o semi-professionisti, selezionati direttamente da MoBI: in particolare degustatori, giudici di concorsi nazionali e internazionali, birrai, operatori del settore ristorazione con comprovata esperienza nel mondo della birra artigianale

D. Quante e quali tipologie di corsi fornite (numero e argomenti principali delle lezioni e, possibilmente,

prezzo dell'offerta formativa)

ADB Al momento forniamo, oltre a singole serate proposte dalle varie delegazioni, un corso per degustatori di birra che si svolge su 13 lezioni da 2 ore e mezza l'una, più l'esame finale. Nelle 13 lezioni è compresa la visita ad un birrifico mentre le altre lezioni riguardano: la tecnica di degustazione, le materie prime, la produzione, gli stili, gli off flavors, la spillatura, il marketing e la legislazione, la storia e l'abbinamento con il cibo. In ogni lezione vengono proposte in degustazione alla cieca 3 birre. Ai corsisti viene fornito il materiale didattico e una valigetta con tre bicchieri da degustazione. Il costo tutto compreso è di 300€. Ai corsisti che sostengono l'esame finale viene conferito un diploma.

UB Uniobirrai offre tre tipi di corsi: 1) corso di cultura birraria (4/5 lezioni), corso di degustazione 1° livello (11 lezioni), corso di degustazione 2° livello (8 lezioni)

MoBI (Ivan) L'offerta formativa di MoBI si compone di un Corso per Homebrewers della durata di un giorno con cotta in diretta. Per quanto riguarda i corsi di degustazione abbiamo 3 formule: 1. Il corso di Introduzione alla degustazione di 4 serate con cena, 2. Il corso Approfondito di 6 serate con cena con particolare attenzione alla geografia delle birre (stili), 3. Il corso Specialistico di 12 serate con esame finale. Tutti i corsi prevedono sempre materiale didattico e libro a corredo del corso. Stiamo anche sperimentando una nuova formula di corsi per homebrewers incentrati su particolari stili birrari.

D. Cosa può ragionevolmente aspettarsi un vostro studente a fine corso, sia a livello di crescita culturale nell'ambito birrario che per quel che riguarda eventuali prosezioni e sviluppi futuri?



ADB Sicuramente dopo le 13 lezioni, come spesso ci viene detto, il corsista è incuriosito dalla birra a 360° e scopre quanto sia variegato, profondo e ampio il mondo che la riguarda. Impara a degustare con attenzione e a capire meglio quello che ha nel bicchiere, divenendo un consumatore più consapevole. Quello che spieghiamo

sempre è che il corso è solo l'inizio di un percorso di approfondimento, che può essere più o meno lungo a seconda dei desideri di ognuno. Per la nostra esperienza abbiamo visto corsisti intraprendere attività in proprio nel mondo della birra (distribuzione, produzione o assunzione in birrifici), cercare spazio all'interno di ADB o proseguire gli studi "brassicoli" in altre realtà importanti come le università ad esempio, anche all'estero.

UB Sicuramente un ampliamento della propria cultura birraria e della propria tecnica di degustazione

a seconda del corso seguito e come sviluppi futuri la possibilità di far parte del gruppo di degustatori Uniobirrai Beer Tasters

MoBI (Ivan) Il partecipante del corso per homebrewers sicuramente porta a casa una esperienza diretta di produzione casalinga della birra e moltissime nozioni tecnico/pratiche. Il partecipante al corso degustazione acquisisce coscienza su che cosa è veramente la birra artigianale in quanto tale e preziose tecniche di degustazione e abbinamento con i cibi. Importante anche il rapporto diretto con diversi protagonisti del mondo della birra artigianale e il relativo scambio di esperienze.

D. Quali ritieni siano attualmente i punti di forza della vostra proposta formativa e quali le aree su cui si può ancora lavorare?

ADB I punti di forza sono: la preparazione dei docenti, la quantità e la diversità delle tipologie di birra degustate alla cieca, la varietà degli argomenti che trattano la birra sotto molti aspetti, le lezioni di abbinamento con il cibo che cerchiamo di curare al meglio, infine anche parecchi anni di esperienza alle spalle nell'organizzazione dei corsi. Oltre a qualche problema estemporaneo e contingente, la cosa più difficile quando si fanno corsi in buona parte d'Italia è omogeneizzare tutte le lezioni e le degustazioni, perché i relatori sono tanti. Ci stiamo lavorando. In ogni caso ogni aspetto dei corsi è perfezionabile.

UB Credo che i vari corsi vadano bene incontro alle esigenze delle diverse tipologie di corsisti, possiamo assicurare docenti di buon livello ed un'esperienza pluriennale sul campo, l'area che stiamo cercando di migliorare è soprattutto quella logistica legata alle sedi dove si tengono le varie lezioni

MoBI (Ivan) I punti di forza dell'offerta formativa MoBI sono sicuramente la competenza dei docenti e l'ampiezza dell'offerta, in particolare quelli di degustazione. Dobbiamo lavorare sulla diffusione degli stessi sul territorio tramite l'aiuto di associazioni e gruppi di appassionati locali.

D. Fuori dai denti: cosa ne pensi delle altre associazioni intervistate?

ADB Non penso niente di particolare, la concorrenza non la trovo negativa. Non capisco solo l'acrimonia che percepisco quando si parla "dell'altro". Non sono un personaggio storico della birra, sono quasi un ultimo arrivato, ma con questo mondo ho a che fare. Per quanto possa solo togliermi il cappello per quello che hanno fatto e stanno facendo per il mondo birra le persone arrivate prima di me, noto che si è cascati purtroppo nella solita italianità, nell'incapacità cioè di collaborare e creare qualcosa di importante insieme; ci si limita spesso a coltivare solo il proprio orticello convinti che "l'altro" capisca poco. È triste. Non ha senso che l'appartenenza a una sigla (ADB, UB, MoBI



o chi altri) sia sinonimo di competenza o incapacità, a prescindere dal personale percorso di formazione e da quel che si dimostra sul campo. Mi piacerebbe che un giorno ADB, UB, MoBI, Fermento Birra e tutti quelli che si danno da fare, possano sedersi a un tavolo e collaborare. Le persone valide sono valide per tutti.

UB Penso che ognuna di esse porti un contributo alla causa della birra artigianale italiana

MoBI (Max) Accolgo l'invito e rispondo davvero fuori dai denti, anche a costo di sembrare poco politically correct rispetto agli altri intervistati. Per me una vera associazione è quella in cui diverse persone unite da interessi comuni si mettono insieme, e poi con regole trasparenti ed elezioni - con un minimo di partecipazione - eleggono organi direttivi e presidente: per ADB, sotto lo stretto controllo di un singolo soggetto, le cose sono state diverse, a quanto leggevo sul loro statuto e a quanto ho visto seguendone la storia fin dagli albori. Se alla nascita si fosse presentata come attività imprenditoriale - invece di proclamarsi subito come associazione di consumatori/degustatori - avrei trovato del tutto legittimo portare avanti le loro iniziative e magari anche auspicabile qualche collaborazione. Tuttavia per una associazione come MoBI (e anche per me personalmente) questo tipo di trasparenza è più importante rispetto a qualsiasi ragione di "convenienza" e utilità. Poi, se le cose in ADB cambieranno o stanno cambiando, tanto meglio... Naturalmente tutto questo prescinde dai rapporti personali con chi lavora in ADB e dal giudizio di merito sulle loro attività.

Per quanto riguarda UB, quando ne facevo parte avevo proposto una più chiara divisione dei ruoli fra "pro" e "amatori", e ora auspicherei una loro maggiore focalizzazione sulle problematiche "professionali" - ma naturalmente sono scelte che spettano a loro. In ogni caso trovo che iniziative come i Corsi possano essere appannaggio anche di Associazioni professionali e quindi è giusto che le organizzino; nel merito non le conosco abbastanza per esprimere giudizi sulla loro validità.

D. Vi capita o vi è capitato di condividere risorse con altre associazioni (docenti, materiale didattico, etc)?

ADB Capita, soprattutto con personaggi storici e diciamo ormai superpartes, talmente apprezzati e conosciuti da non appartenere che a se stessi, nel senso buono ovviamente. Per il materiale didattico invece no, almeno finora.

UB La risorsa attualmente più condivisa è sicuramente quella umana avendo diversi docenti in comune

MoBI (Max) I docenti sono spesso condivisi, essenzialmente dipende da loro, nel senso che non abbiamo mai posto veti di sorta. Materiale direi di no, se non indirettamente nel senso di materiale di "proprietà intellettuale" del docente e che ha utilizzato anche con altre associazioni (caso comunque non

frequente)

D. Oltre ADB, MoBI e UB, esistono e continuano a fiorire innumerevoli altre entità, più o meno locali, che propongono corsi di formazione di tipologia molto simile alla vostra. Cosa ne pensi? Ne esiste qualcuno particolarmente valido o meritevole, che tu sappia?

ADB Onestamente non lo so, perché noto molti mini corsi da 3 o 4 lezioni, ma non da 12-13 lezioni come fanno le associazioni scritte sopra, più complicati da organizzare. C'è stato solo il corso di Fermento Birra simile ai nostri, con docenti conosciuti, per cui immagino sia stato di buon livello, almeno dai commenti che ho sentito e letto. La birra è, spero per molto, uno dei pochi settori in attivo per cui è ovvio che si sviluppino molte attività attorno ad essa. Io spero sempre e solo che tali corsi siano validi e fatti da persone preparate e non improvvisate, e che abbiano l'effetto di incuriosire le persone, spingendole ad approfondire l'argomento in corsi più articolati come quelli proposti da ADB, UB e MoBI.

UB Credo che la maggior parte dei corsi organizzati da associazioni locali siano un'ottima base di partenza per chi voglia intraprendere questo tipo di esplorazione e lo vedo quindi come un'opportunità di cominciare a scoprire questo mondo anche per chi non è ancora a conoscenza delle associazioni maggiori che operano



in questo ambito

MoBI (Max) Come MoBI noi incoraggiamo le nostre associazioni locali a organizzare corsi con noi, o anche con una certa autonomia e il nostro patrocinio. Vedo che altre associazioni organizzano corsi con formato simile, e presumo che alcuni siano validi a seconda dei docenti - a volte alcuni sono gli stessi dei nostri corsisti. Più perplessità su altri corsi dietro i quali si nascondono iniziative commerciali e che spesso sono palesemente inadeguati.

D. Un aspetto evidente nel panorama birrario italiano, almeno a livello di associazioni, è la frammentazione. Malgrado i principali personaggi che gravitano intorno all'ambiente si conoscano, si frequentino e vadano, tutto sommato, anche d'accordo, le varie associazioni sembrano invece dei corpi totalmente estranei se non in netto contrasto. Perché, secondo te?

ADB Si torna alla risposta di prima e fatico a capirne il vero motivo. In parte credo faccia parte di noi come italiani (basta buttare un occhio alla politica per capire cosa sia la frammentazione), in parte è come se ognuno volesse visibilità propria, finendo col perdere di vista l'obiettivo. A volte sembra uno scontro tra galli nel pollaio, nessuno è disposto a cedere o a



trovare un compromesso tra le proprie idee e le altrui. È folle! Ma è così. E alla fine si costruisce comunque qualcosa, ma meno strutturato e forte. Che ci siano più associazioni va bene, ma non vedo perché la collaborazione debba essere un tabù.

UB Secondo me questo è purtroppo un riflesso della mentalità tutta italiana di voler preservare un piccolo spazio tutto proprio senza dover "avere a che fare" con qualcun altro, il problema della frammentazione è molto evidente nel mondo birrario italiano e non solo per quanto riguarda il settore corsi

MoBI (Ivan) Sinceramente non vedo contrasti, vedo possibilità di interazione invece. Ricordo però che ogni associazione ha un proprio fine stabilito dal proprio statuto

(Max) A parte quanto detto prima, rispondo da una angolazione pratica: la collaborazione è sempre bella, ma non sempre davvero utile. Nei casi in cui le rispettive competenze sono sostanzialmente sovrapponibili, non si ha un vantaggio pratico, e paradossalmente il fatto di coinvolgere più "teste" del necessario non fa che rendere più complicata e lenta l'organizzazione. In generale quello che serve (non solo per i corsi) è un collaboratore "complementare" (ad es. logistico/finanziario) piuttosto che un partner "gemello".

Per quanto riguarda i corsi direi che i vari attori principali siano autosufficienti come capacità organizzative e corpo docenti (del resto in parte condiviso) e non mi vengono in mente particolari valori aggiunti in una collaborazione - se non il fatto di collaborare di per se stesso - a fronte per l'appunto di maggiori inerzie organizzative. Se venisse alla luce qualche aspetto nuovo, qualche idea per cui sia utile unire le forze, ben venga!

D. In realtà il limite principale dell'attuale panorama formativo sta proprio nell'assoluta mancanza di standard. Ogni associazione, grande o piccola che sia, propone il suo programma, le sue lezioni e il suo attestato che, indipendentemente dal livello o dalla qualità dei corsi, ha una qualche validità e riconoscimento solo e soltanto all'interno dell'associazione stessa. Una possibilità di crescita ed evoluzione in questo ambito sarebbe invece da ricercarsi in un'integrazione delle proposte e delle risorse. La creazione a più mani e la condivisione di un modello unico, riconosciuto e sottoscritto dai vari enti principali, permetterebbe infatti la condivisione dei programmi, del materiale e delle prove di esame, e la certificazione finale potrebbe acquisire una sempre maggiore rilevanza e riconoscibilità in ambito (almeno) nazionale. Io penso che i tempi siano ormai maturi, in caso contrario questo "buco" potrebbe essere prima o poi riempito da nuovi attori (per esempio l'industria). Cosa ne pensi?

ADB Sono d'accordo i tempi sono maturi, c'è il mercato e c'è l'interesse. Personalmente auspico che,

nonostante la giovinezza del settore birra artigianale e l'italianità di cui parlavo sopra, si inizi a pensare ad un percorso comune, di studi e di intenti, perché chi frequenta i corsi da degustatore possa vedersi riconosciuto non solo in ambito nazionale ma anche europeo. È un percorso lungo certo, non privo di difficoltà ma dal quale tutti possono guadagnare. Se fossimo capaci di far seguire al successo delle birre italiane all'estero anche un percorso formativo altrettanto riconosciuto, sarebbe un risultato enorme. Qualità della proposta, uniformità della formazione e tempi mediamente brevi, sono l'iniziativa più valida che possiamo avviare.

UB Anche questo è vero, l'unione ha sempre fatto la forza e riuscire a standardizzare alcuni aspetti riguardanti la formazione potrebbe essere una grande soluzione, però per arrivare a questo ognuno degli attori dovrebbe comunque dover cedere almeno un piccolo pezzo del proprio territorio e questa la vedo un po' difficile allo stato attuale delle cose, però la speranza è l'ultima a morire.

MoBI (Max) Anche qui temo di dare una piccola delusione alle aspirazioni ecumeniche del buon Norberto ;-)

I nostri Corsi sono rivolti alla promozione e divulgazione della cultura birraria a 360°: non ritengo che in questo momento ci sia necessità di figure professionali specifiche come i sommelier del vino, e anche se fosse, non è competenza di una associazione culturale e di consumatori come MoBI. Ne consegue che non siamo particolarmente interessati a rilasciare diplomi o certificati pseudo professionali che in pratica servirebbero solo farsi belli con gli amici: il valore dei nostri Corsi è in quello che si apprende e in quello che possono suscitare (come hai ben detto nell'introduzione) e non nel diploma.

Per quanto riguarda i formati, vedo che per forza di cose tendono già ora a standardizzarsi un po' fra i vari enti che organizzano Corsi. Devo dire - e su questo facciamo un po' di autocritica - che al momento anche all'interno della stessa MoBI non sempre i formati sono così uniformi! A volte si devono fare i conti con esigenze locali e con la disponibilità dei docenti nel trovare date per le lezioni, e in particolare talvolta l'ordine delle lezioni viene cambiato.

Un aspetto per il quale in effetti sarebbe auspicabile una certa standardizzazione è quello della formazione dei giudici dei concorsi di homebrewing: ormai, usciti dalla fase pionieristica, la richiesta è di avere giurie preparate e soprattutto consistenti, per cui dei corsi specifici che diano una certa uniformità di preparazione e una sorta di "certificazione" potrebbero essere opportuni.

(Ivan) Credo sia opportuno aumentare la collaborazione e la condivisione delle informazioni e degli intenti tra le diverse associazioni, tenendo sempre presente la finalità di ognuna. ■

Mastro Birraio Piacenza

GRANDE
FIERA
della
BIRRA

ARTIGIANALE

PIACENZA
EXPO

8-10
MAGGIO
2015

Birrifici Artigianali
Impianti e ingredienti
Forniture per birrerie
Laboratori di degustazione
Incontri
Workshop
Sapori d'eccellenza
Musica live
e tanto altro ancora...

www.fierabirrapiacenza.com

MANGROVE JACK'S M44 US WEST COAST: ANATOMIA DI UN LIEVITO

a cura di **Stefano Ricci**

US 05 è un gran lievito, diciamolo subito. Lo usano i maestri americani del luppolo, mica pizza e fichi, non vedo perché un homebrewer dovrebbe porsi tanti problemi. Certo, non va bene per **tutto** come sostiene una scuola di pensiero birraia che non condivido nella maniera più assoluta. In altri casi c'è chi lo usa – parlo sempre di professionisti – perché vuole far uscire “la mano” del birraio oppure non vuole coprire altri ingredienti: un'impostazione rispettabile ma che non sempre mi convince, la mano la vedi anche nel saper far lavorare un lievito esuberante e non è detto che un lievito più interessante non possa convivere con gli altri ingredienti.

Detto questo, nel suo campo di elezione, cioè le birre caratterizzate dal luppolo, ha pochi rivali: è un trattore, attenua abbastanza bene, lavora bene in un range di temperature piuttosto ampio, è piuttosto *forgiving* come direbbero gli americani, vale a dire che ce la devi mettere proprio tutta ad avere problemi di fermentazione con US 05. I punti deboli invece: non floccula particolarmente bene e ha un profilo neutro sì, con una lieve pesca salendo di temperatura in fermentazione, ma è un neutro a mio giudizio poco interessante, un po' muto, che se non è coperto da luppoli o da altro ha un po' poco da dire. Ho poi anche qualche dubbio sulla sua performance in termini di shelf life.

Un lievito neutro, tautologicamente, non deve fornire molti esteri, altrimenti non ne useresti uno neutro... ma la realtà, però, è che il lievito **assolutamente**

neutro non esiste, ognuno ha la sua personalità ovviamente, anche se di fatto può risultare impossibile distinguerla in una birra fortemente caratterizzata dal luppolo. Sono cose che, però, un esperto, magari in maniera inconscia, coglie e incastra nella visione d'insieme di una birra. Oltretutto poi in Italia US 05 è usato e abusato ovunque e in molti stili diversi con un rischio non infondato di tarpamento della creatività, se non proprio di omologazione.

Per questi motivi e perché un homebrewer non è un vero homebrewer se ogni tanto non cerca di pasticciare con qualcosa di nuovo, ho cercato un'alternativa provando questo lievito da poco presente sul mercato italiano, il Mangrove M44 Jack's US West Coast. Ho ravanato a fondo il web in cerca di qualche informazione, perlopiù in USA, ma come al solito ho trovato un po' tutto e il contrario di tutto. In questo post riporto la mia esperienza, in modo che sia utile a qualcuno.

Ho prodotto questa American IPA 2.3 e adesso a fine stabilizzazione posso lanciarmi in un parallelo con US 05. Non è andata male come ho pensato all'inizio, ma cerco sempre di essere molto severo con me stesso quando riesco. Faccio una premessa: i miei strumenti di misura non sono professionali, ma sono accurati e calibrati in maniera incrociata. Spesso in giro si leggono i numeri del lotto, senza sapere la precisione degli strumenti che li hanno misurati. Per le densità uso il rifrattometro utilizzando [questa formula](#) 1 per calcolare la SG, tenendo il fattore di correzione a 1.04.

Non so dire se i numeri spacchino sempre la virgola, ma sono sicuramente confrontabili di cotta in cotta e ho comunque dubbi molto più seri sul fatto che i numeri che escono dai densimetri da quattro soldi da homebrewer siano più precisi. Per le temperature ho il solito termometro digitale della Hanna, che è preciso.

Nella birra in questione ho fatto un errore nel mash, cioè avrei voluto farlo 15° più lungo ma mi sono scordato. Il che è stata una fortuna, ma andiamo con ordine. Ho usato due buste reidratate in acqua a 32°, quindi pitching adeguato e riattivazione come dio comanda, ho fatto le cose per benino. Ho inoculato e fermentato a 18°-19°.



West Coast: non solo birre e lieviti! (Foto di the_tahoe_guy)



Posso innanzitutto confermare il **lag** iniziale mostruoso, sull'ordine delle 36 ore prima di vedere qualche segno di attività. Da quel punto in avanti la fermentazione è proseguita placida ma inesorabile. A quella temperatura, peraltro non bassissima in termini generali, l'attività non è stata impetuosa ma

sempre costante. È un lievito piuttosto lento, mi ci sono voluti più di 10 giorni per terminare la fermentazione, e l'arresto della fase fermentativa sembra non arrivare mai. Per carità, basta avere un po' di pazienza.

La flocculazione non pare essere delle migliori, né meglio né peggio del US 05 alla fine della fiera. Dopo alcuni giorni al freddo, circa 8°, resta velata.

La nota dolente, nel mio caso ma non in termini generali, è l'attenuazione: **mostruosa**. Ho letto e sentito di attenuazioni in linea con US 05, io ho ottenuto performance da lievito Saison. Partendo da 16°Bx di OG che fanno circa 1063 sono arrivato intorno a 6.8°Bx di FG che fanno circa 1010 per una attenuazione apparente superiore al 83%. Mettiamoci pure che il controllo della temperatura durante la fase di mash non è ferreo e in genere ho qualche oscillazione verso il basso, ma posso affermare in base a esperienze pregresse con la mia attrezzatura che analoga ricetta fatta con US 05 mi avrebbe portato non più sotto di 1012, più probabilmente a 1013. Il risultato è stato una birra un po' squilibrata nel corpo, esile e sfuggente, non in grado di contrastare l'amaro, nella quale oltretutto sono stato come sempre molto parco di malti cara/crystal ed è rimasta vuota ed eccessivamente luppolata. Sarebbe la gioia di tanti **hop head** ma non la mia.

Parliamo del profilo. Posso basarmi solo sugli assaggi dal fermentatore, anche perché non la imbottiglierò e non so comunque se parlerò del risultato post fermentazione. Non posso dire che sia meglio o peggio del US 05: è **diverso**. Non drasticamente, sia chiaro. Difficile, vista l'iperattenuazione, dire quanto esalti il luppolo rispetto al malto, visto che il malto se l'è sbranato tutto. A me pare che rispetto a US 05, che magnifica apertamente le sensazioni luppolate, M44

abbia un poco più di equilibrio fra le due componenti, un pelo di setosità in più, pur essendo sempre propenso verso le luppolature. Al naso la mia sensazione è che con US 05 il luppolo sia più immediato e unico protagonista mentre con M44 sia più integrato nel contesto della birra, ma sono davvero quisquiglie, differenze minime e costruite su ricordi non avendo davanti due bicchieri, peraltro ricette simili ma non identiche. Il profilo è ovviamente neutrale, simile al US 05 ma non identico, non c'è la nota di pesca, dopodiché diventa difficile trovare le parole per descrivere queste sottili differenze, soprattutto parlando di lieviti neutrali in una AIPA dove il luppolo la fa da padrone. Ho la sensazione che, lasciato solo, senza l'apporto dei luppoli, il profilo sia meno banale di quello del US 05. Ma è una sensazione.

Tirando le somme, è un buon lievito? Secondo me sì, ma va considerato il fatto che è famelico e va adeguato quantomeno il mash onde evitare superattenuazioni come è capitato a me. Forse, e dico forse, per una AIPA il top resta ancora il buon vecchio US 05, ma con M44 è sicuramente possibile uscire un attimo dall'omologazione totale e assoluta ottenendo comunque un ottimo prodotto, magari migliore, sicuramente in qualche modo diverso. Probabilmente è un lievito che diventa interessante sperimentare quando la base maltata diventa più importante che in una AIPA, ad esempio in una Imperial Red Ale o meglio ancora in un American Barley Wine visto che oltretutto è un lievito che attenua che è una bellezza e può darvi una mano sulla alte OG dove magari US 05 non andrebbe altrettanto a fondo. Altrettanto interessante sarebbe vederlo all'opera in birre dove non si vuole esagerare con luppolature caratterizzanti ma si desidera un lievito affidabile, neutrale e magari con un profilo diverso e potenzialmente più interessante del US 05. Se lo provate, scrivetene e diffondere la conoscenza.

Da un punto di vista professionale non credo intaccherà molto il successo del US 05. È un carro armato di affidabilità e nelle logiche di un'azienda introdurre rischi non è mai un'idea, anche se M44 mi parrebbe altrettanto affidabile. Produce a inizio fermentazione un poco di diacetile, come qualsiasi lievito peraltro compreso US 05, ma ben presto vira sulla pulizia e senza complicazioni. Però vista la lentezza il ciclo produttivo si allunga minimo di una settimana e si sa, prima produci, prima vendi, prima incassi. ■

1: <http://seanterill.com/2012/01/06/refractometer-calculator/>

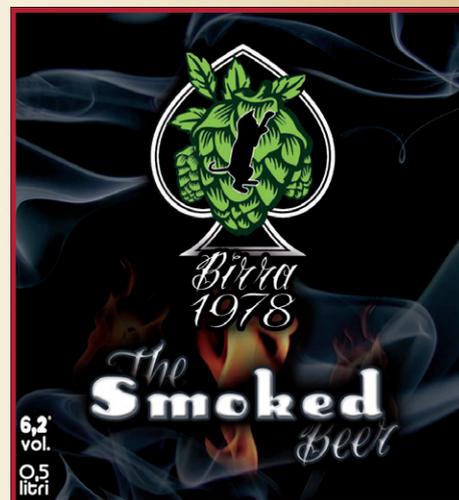




SMOKED 1978

RICETTA DI ITALO MANCA (CAMPIONE ITALIANO HB 2014) E MATTEO MANDIROLA

La Smoked 1978 nasce dalla voglia di provare a brassare qualcosa di nuovo ma soprattutto per soddisfare la passione per tutto ciò che è affumicato del mio amico e socio birraio Teo. L'ispirazione della ricetta è arrivata degustando una birra affumicata del birrifico artigianale Sguaraunda nella bergamasca. L'idea era quella di fare una birra con un affumicato deciso ma allo stesso tempo non invasivo; considerato che la percentuale di malto Rauch era circa il 75% del grist ho cercato di "tagliarlo" con dei malti speciali tostati (Carafa II Special in primis) Quanto alla fermentazione, non avendo possibilità di brassarla a bassa, ho pensato ad un lievito con un profilo neutro. La scelta è ricaduta senza troppi dubbi sul mitico US05 fatto lavorare intorno ai 15 / 16 gradi per evitare di tirare fuori esteri fruttati o comunque poco consoni allo stile. L'esito è stato soddisfacente anzi, a detta di nasi e palati molto piu' fini del mio, la birra non veniva percepita come una ad alta fermentazione :-). Il risultato finale nel complesso ci è piaciuto parecchio :-). una birra morbida sul palato, con un corpo pieno ed un carattere decisamente affumicato ma non stancante. ■



I birrai autori della ricetta

Finalista al concorso: Una Birra per l'Estate 2013 - LA GUERRA DEI CLONI IV

28 Luglio 2013 - Piozzo (CN)

by Manca Italo (Ichnos) inserita il: 12/07/2013 - 20:22

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Litri finali: | 23 litri |
| Original Gravity: | 1064 |
| Final Gravity: | 1018 |
| IBU: | 57 |
| SRM: | 22 |
| Alc.Vol. %: | 6.2% |
| Note mash: | Protein rest 50° 10 min |
| Saccarificazione | 66° 60 min |
| | 72° 15 min |
| Mash out | 78° 15 min |
| Note fermentazione: | primaria + secondaria 20° |

INGREDIENTI:

| | | | |
|---|----------|-------|---------|
| Malto: | | | |
| Smoked(Bamberg) - Germania | 5000 gr. | | |
| Pale Malt(2-row) - Belgio | 1000 gr. | | |
| Carahell Malt - Germania | 450 gr. | | |
| Carafa Special - Germania | 300 gr. | | |
| Flaked Barley - USA | 300 gr. | | |
| Brown Malt - Gran Bretagna | 150 gr. | | |
| Luppolo: | | | |
| Pellets - Herkules | 30 gr. | 16,9% | 15 min. |
| Pellets - Herkules | 23 gr. | 16,9% | 60 min. |
| Lievito: Secco - SafAle American Ale - US-05 (56) | | | |



GUSHING, UNA FONTANA... INDESIDERATA

a cura di Massimo Faraggi

Il gushing, oltre a essere il titolo di un racconto horror-birraio di cui cominciamo la pubblicazione in questo numero, è anche un fenomeno noto e temuto fra gli homebrewer e soprattutto fra i consumatori di birra artigianale. Noto anche come "effetto fontana", fra i difetti a volte ahimé esibiti dalle birre artigianali, pur non essendo forse il più grave è certo fra i più fastidiosi. Bevitori navigati, all'atto di aprire una nuova birra fatta in casa o proveniente da un microbirrifico non ben conosciuto, sanno bene che per non incorrere nelle ire di familiari e commensali è bene effettuare l'operazione non al tavolo bensì al lavandino se non addirittura nella vasca da bagno. E possiamo immaginare quanto poco possa giovare all'immagine della birra artigianale se nel servirla al tavolo di un ristorante si finisce per innaffiare il cliente. Ma quali sono le cause di queste pirotecniche fontane?

Cerchiamo anzitutto di capire se la (poca) birra rimasta in bottiglia sia effettivamente sovracarbonata, ovvero troppo frizzante e se questo sia il motivo della sua energica e frettolosa fuoriuscita. In questo caso le cause possono essere tre:

Priming eccessivo. Le quantità di zuccheri da usare per la rifermentazione in bottiglia e i metodi per calcolarle sono semplici e noti, ma può succedere che seguendo la procedura di aggiungere lo zucchero bottiglia per bottiglia non si riesca ad essere sufficientemente precisi; o che, se al contrario si procede con il più sicuro metodo di aggiunta della quantità totale di zucchero nel tino di imbottigliamento, nel caso che non si mescoli accuratamente la distribuzione non sia uniforme: in questo caso noteremo che accanto a bottiglie troppo caricate, altre lo saranno invece troppo poco.

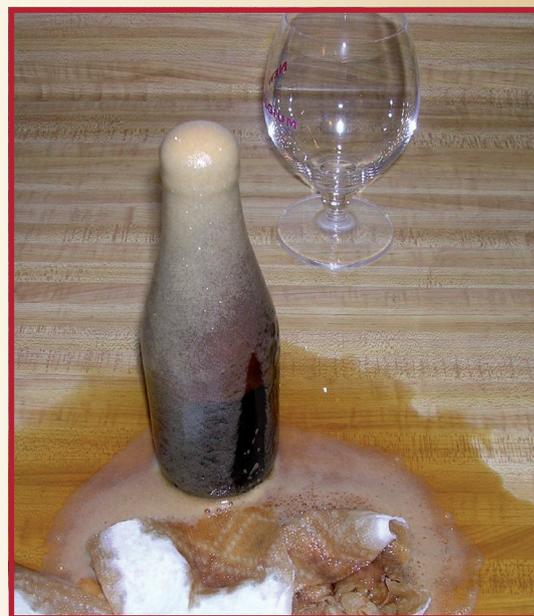
Devo anche aggiungere che mi è successo di aumentare volutamente il priming per alcuni stili di birre, ottenendo carbonazioni "vivaci" senza alcun effetto fontana, e lo stesso dicasi per birre commerciali molto effervescenti ma senza problemi di gushing.

Più frequente è il caso di incompleta fermentazione degli zuccheri del mosto e ripresa della stessa in bottiglia, con il lievito che riprende a consumare (e trasformare in alcool e CO₂) non solo gli zuccheri

del priming ma anche quelli ancora presenti nel mosto. A parte i casi di homebrewer (o birrai) inesperti e/o frettolosi, che non si curano di controllare le semplici regole base (imbottiglia-

re solo se la FG è giunta a valori sufficientemente bassi e sia rimasta costante per alcuni giorni), non è raro che un lievito che apparentemente ha completato il suo lavoro - con una fermentazione svolta con ottima attenuazione e attività ferma da giorni o settimane - possa ricominciare il lavoro a distanza di giorni all'interno della bottiglia. Il fenomeno dipende molto dai ceppi lieviti, alcuni di essi (ad esempio alcuni inglesi) manifestano questa tendenza; a volte in modo non eclatante ma comunque ben visibile. Mi è capitato ad esempio con il Nottingham, dove pur mantenendo un priming più moderato rispetto al mio standard mi son ritrovato con una carbonazione un po' troppo esuberante, anche se non un vero effetto fontana. La prevenzione, in questo caso, consiste nella buona conoscenza dei lieviti impiegati e un priming "conservativo", ove necessario, in base alla propria esperienza con il lievito utilizzato.

Problema più grave se la sovracarbonazione è dovuta a infezione. Batteri e lieviti selvaggi, infatti spesso sono in grado di attaccare e demolire zuccheri complessi che i lieviti "normali" non erano stati in grado di trasformare durante la fermentazione primaria; nel corso di giorni, settimane o mesi dall'imbottigliamento anche una piccola quantità di contaminanti può indurre così una rifermentazione accentuata. Se questa è la causa, è facile accorgersene all'assaggio o anche all'olfatto riconoscendo i sintomi di un'infezione. In tal caso





Geyser a Yellowstone o gushing violento? A volte gli effetti sono simili... (Foto di Yellowstone National Park)

sovracarbonazione o effetto fontana spesso violento non sono che una parte del problema di una birra imbevibile anche esauritasi la fontana - e purtroppo a finire nel lavandino sono anche birre commerciali. Qui la prevenzione è semplice: sanitizzazione accurata!

Vi sono però situazioni in cui la birra manifesta una decisa volontà di uscire tutta quanta e al più presto dalla bottiglia con effetti anche disastrosi; poi però quando si riesce a bere si rivela con carbonazione normale o perfino bassa. È un po' come se la CO₂ non sia sovrabbondante ma soltanto "frettolosa" di uscire dalla soluzione tutta insieme. Per capire le cause possiamo anzitutto tener conto di un fenomeno fisico, quello per cui i gas disciolti in un liquido tendono a uscire dalla soluzione - ovvero formare delle bolle - in corrispondenza di superfici "spigolose", "puntute" o oggetti minuscoli. Avrete osservato come a volte un flusso di bollicine sembrano originarsi da un punto di un bicchiere, dove nella superficie liscia sia presente una microscopica imperfezione. Altrettanto noto è il fenomeno per cui versando zucchero, sale o sabbia in una bevanda gassata si formi immediatamente una violenta eruzione di bolle che si esaurisce in breve tempo (effetto "mentos+cocacola"): ciò è dovuto alla rapida condensazione di bolle in corrispondenza di ogni granello. Possiamo quindi intuire che il gushing possa a volte essere causato da microscopiche impurità presenti nella birra, su ciascuna delle quali si formano le bollicine nel momento in cui stappando

la bottiglia diminuiamo bruscamente la pressione interna. In effetti, l'effetto fontana nella mia esperienza non è infrequente nelle mie birre aromatizzate alla frutta, dove mi è sempre risultato difficile eliminare tutti i residui. Sospetto che in certi casi anche la "polvere di luppolo", che mi ritrovo a volte usando i pellets, possa giocare un ruolo. Possiamo cercare di prevenire il fenomeno con l'accuratezza dei travasi e trovando metodi più efficaci nel filtrare o eliminare questi residui... o accettare serenamente il fenomeno!

Per un fenomeno affine a quanto sopra - anche se dal meccanismo non ben compreso - in certe occasioni il gushing pare causato da un fungo (una muffa) del genere *Fusarium*, che a volte è presente nel malto (a seconda di provenienza, raccolto e conservazione). Anche in questo caso (non infrequente), la birra non è sovracarbonata ma l'effetto fontana può essere notevole. Se, eliminate altre cause, si sospetta che il problema sia questo, non resta che cambiare lotto o fornitore del malto.

Fin qui, per ciascun problema si è parlato di prevenzione, ma come si può provvedere a posteriori? Nel caso di birra infetta ovviamente non c'è altra soluzione del lavandino (operazione comunque non semplice viste le fontane ripetute ad ogni apertura... può esser d'aiuto raffreddare bene le bottiglie). Se il gushing ricade nelle ultime tipologie, ovvero non è causato da sovracarbonazione, se la birra è comunque buona non resta che accettare i suoi effetti pirotecnici e poi bersela con soddisfazione, e valutare se sia davvero il caso di presentarla a un concorso (nonostante qualche punto di penalizzazione, qualche birra con gushing ha ben figurato, ma se la doccia ai giudici è abbondante non predispone gli stessi troppo bene...). Se si tratta di birre sovracarbonate, si può avere la tentazione di stapparle e ritapparle, ma in genere questa operazione non dà del tutto i risultati sperati: può essere comunque necessaria - con molta prudenza e bottiglie raffreddate - nel caso si temano addirittura pericolose esplosioni. Anche in questo caso se la birra è per il resto buona, la soluzione migliore - oltre alle considerazioni di cui sopra riguardo ai concorsi - è accettare serenamente questo difetto, raffreddare bene le bottiglie prima di aprirle (con le solite dovute precauzioni), lasciando che la birra si "tranquillizzi" un po' prima di godersele... ■

LEGGI E COMMENTA QUESTO ARTICOLO NEL BLOG DI MOBI:

GUSHING: UNO SPLENDIDO CONCORSO DI MORTE

di Sutter Cane

QUESTO ARTICOLO
NEL BLOG DI MOBI:
LEGGI E COMMENTA



Quello che state per leggere accadrà e non c'è niente che possiate fare per impedirlo.

PROLOGO:

E Il Diavolo, probabilmente
ra, l'HomeBrewer, nella vita di ogni giorno, un uomo buono. Amava la famiglia ed il prossimo suo, non saltava una Messa, accudiva gli animali randagi, comprava le rose dai cingalesi e si commuoveva davanti ai tramonti, al pianto di un infante, ad ogni puntata di "c'è posta per te". L'hobby stesso dell'Homebrewing egli lo viveva in maniera serena e positiva, una sana valvola di sfogo a fronte dei piccoli dispiaceri e della quotidiana fatica dell'esistenza. I suoi cari lo assecondano e lui, riconoscente, faceva del suo meglio per incastrare i giorni dedicati a questa sua passione nei momenti liberi da impegni famigliari, impegnandosi allo spasimo per arrecare il minor disturbo possibile e dedicando, a fine giornata, grande attenzione ed impegno al ripristino dell'ambiente casalingo, riassetando con gran cura senza mai lasciare ingrati compiti alla compagna, che amava e rispettava - ricambiato - infinitamente. La birra la sapeva fare, eccome, e gli amici apprezzavano assai questa sua strana, peculiare passione; lui, dal canto suo, minimizzava, sempre ben attento a non annoiarli con dettagli tecnici o noiose disquisizioni teoriche, come pure ad evitare vanterie e smargiassate: molto meglio, invece, stappare un altro paio di bottiglie per accompagnare al meglio l'impagabile piacere di una serata in compagnia. Era, la sua, un'esistenza sana e serena, senza

gravi turbamenti o malinconie e costellata di piccole soddisfazioni e misurate gioie. Finchè, all'improvviso, tutto cambiò. Fu in una notte di tempesta, o almeno così si racconta, che il brav'uomo, trovandosi in una taverna del suo villaggio intento a far assaggiare le sue birre ad amici ed astanti, fece uno strano, inquietante incontro, un incontro destinato a mutare per sempre la sua sorte. Un viandante, alto, magro e silenzioso, comparve d'incanto alle sue spalle e con tono mellifluido ed ipnotico e un netto accento dell'Ohio (che può ricordare un po' il genovese), gli sussurrò: "Mi permetta di presentarmi, sono un uomo di gusto e di sostanza. Le porgo i miei sentiti omaggi, ho assai gradito le sue bevande." "Grazie molte, signor viandante, prego, si serva ancora, se le fa piacere, ma davvero si tratta di poca cosa" "Belin! Niente affatto, non parlo a vanvera, mi creda, giacchè oltre ad essere da sempre avvezzo al buon bere, da tempo immemore io stesso mi diletto nella produzione di siffatte pozioni al punto di averne avviato un piccolo ma soddisfacente commercio, con la nomea, che lei avrà forse già udito, di Malus Faber." "Certo, birre straordinarie, e pericolose, è un piacere conoscerla signor..." "Faustus è il mio nome, ma può chiamarmi Faust, giacchè anch'io ebbi la sventura di stipulare un patto con un piccolo demone dispettoso e tenace che tutt'ora mi perseguita e dal cui giogo, temo, giammai potrò liberarmi". "Ma prego, si serva!" "No, grazie, stavo giusto per ritirarmi nelle tenebre, non prima però di porgerle i miei saluti e di darle un piccolo, modesto suggerimento..." "Mi dica" "ha mai pensato di iscrivere le sue birre ad un concorso?" In quell'istante un fragoroso tuono spezzò il brusio festante del locale, le luci si spensero d'un tratto e, nel silenzio del momento, in lontananza, si sentì un lungo, straziante ululato. Quando la luce tornò, del viandante non c'era più segno e nessuno, tranne il brav'uomo, sembrava averlo notato nè tantomeno ricordarlo, tant'è che egli stesso, nei giorni successivi cominciò a chiedersi se davvero quello strano incontro avesse mai avuto luogo o se fosse stato soltanto un parto della sua immaginazione, causato forse dalla stanchezza o dal troppo bere. Entro breve anche il ricordo svanì, ma quell'idea, suggerita a mezza voce, aveva nel frattempo messo radici nell'inconscio e nei sogni del pover uomo.

Il concorso. Il concorso. Il concorso. ■

CONTINUA... seguite le prossime puntate su movimentobirra.wordpress.com





CAMPIONATO NAZIONALE HOMEBREWING

Clamorosa conclusione del Campionato 2014: dopo un anno di agguerrita competizione nell'arco di ben dieci tappe, tre concorrenti si sono trovati in vetta alla classifica a pari punti, ed è stato necessario il conteggio dei punteggi di tutte le birre presentate per trovare il vincitore! Complimenti a tutti e tre, e a tutti i partecipanti. (Una ricetta del vincitore Italo Manca è presente a pag.34)

LA CLASSIFICA FINALE - 2014

(prime 20 posizioni – classifica completa su <http://www.movimentobirra.it/pagina.aspx?id=9>)

Campione Italiano Homebrewing 2014:

Manca Italo (Ichnos) punti 40

Secondo Classificato:

De Paoli Simone (Depaul) punti 40

Terzo Classificato:

Scatizzi David (Skato) punti 40

I primi tre classificati saranno "birraio per un giorno", ossia realizzeranno nel 2015 sull'impianto del Birrifico Baladin una cotta di una ricetta a propria scelta. Tale cotta verrà imbottigliata (e infustata) e rivenduta con etichetta speciale dal Birrifico Baladin con il nome del "birraio per un giorno"

- 4 Peruzzi Jacopo (Brauwolf) 37
- 5 Cossu Luca (Mastroluca) 31
- 5 Pizzi Cristian (Orionbelt83) 31
- 7 Lippi Emiliano (Lippos) 30
- 8 Lagni Luca Giovanni (Vartiss) 29
- 8 Schwarzer Francesco (Hbp) 29
- 10 Di Stefano Gabriele (Gabry-Tizio) 27
- 10 Marzullo Gianluca (Ciullo) 27
- 12 Bonassoli Alberto (Alby76) 25
- 13 Baronio Marco (Marcus) 23
- 14 Cappello Guglielmo (Wili) 22
- 15 Rota Daniel (Eldano) 21
- 16 Ciacciarelli Giovanni (Birrone85) 19
- 17 Comero Davide (Sciöner) 18
- 17 Maiorella Mario (Majori) 18
- 17 Piga Alberto (Albipiga) 18
- 20 Barozzi Elia (Ebarozzi) 17
- 20 Cannata Sebastiano (Andrey) 17
- 20 Baldini Danilo (Baldan) 17

Attribuzione punteggi:

- semplice partecipazione al concorso: 1 punto
- punteggio finale superiore a 30/50: 3 punti
- finalista (6°- 4° posto): 5 punti
- terzo classificato: 8 punti
- secondo classificato: 10 punti
- primo classificato: 13 punti
-

sono stati considerati i migliori sette piazzamenti sulle dieci prove a calendario.

LE "TAPPE" DEL 2014:

- Drunken Festival Quinto Vicentino (VI) - 23 febbraio (stile libero + menzione birre "acide")
- Concorso di Nembro (BG) - 25 maggio (Sotto 50 OG)
- Versilia Birramia - 8 giugno (Birre "chiare" + menzione birre prodotte nella giornata naz. HB)
- Isolabirra Cagliari - 21 giugno (stile libero)
- Concorso di Piozzo (CN) - 27 luglio (Guerra dei Cloni V)
- Italian style Triggianello (BA) - 27 luglio ("Italian Style")
- Concorso Buonconvento (SI) - 7 settembre (stili "belgi")
- ChiAmaLe Birre Verona - 21 settembre (stili "USA")
- Messina - 9 novembre (stile libero)
- Concorso natalizio di Nembro (BG) - 30 novembre (Birre "natalizie") ■



BIRRANDO GUSTANDO

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

birrandogustando@gmail.com

sito in allestimento

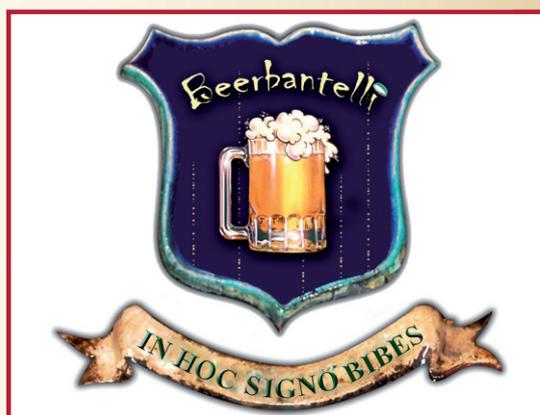


BEERBANTELLI

Presidente: Marco Valenti

info@beerbantelli.it

<http://beerbantelli.jimdo.com/>



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@lacompaniadelluppolo.org
www.lacompaniadelluppolo.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

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

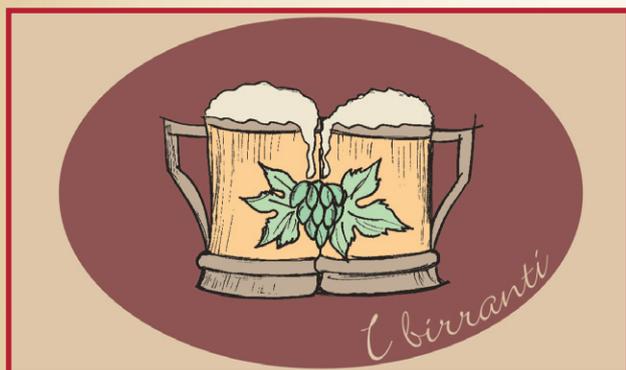
www.compagniadellabirra.it



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

Dopo aver festeggiato i 100 incontri/cene del Circolo del Luppolo (Domenica 10 Agosto) e dopo il grande successo dell'8° edizione del September Fest, tenutosi dal 5 al 7 Settembre presso il Boschetto di Curtatone (MN), il Circolo del Luppolo prosegue con una serie di incontri dedicati ai birrai/birrifici italiani:

Giovedì 16 Ottobre:

ospite il birrificio Oldo di Cadelbosco Sopra (RE).

Giovedì 20 Novembre:

ospite il birrificio MC-77 di Serrapetrona (MC)

Domenica 28 Dicembre:

"Il Pazzo Pranzo delle Feste"

Giovedì 22 Gennaio 2015:

ospite il birrificio Valcavallina di Endine Gaiano (BG)



Giovedì 19 Febbraio 2015:

ospite la birra Barbaforte di Folgaria (TN)

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.

Marco Bellini
(Presidente del Circolo del Luppolo)

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



Per il report della nostra degustazione alla cieca vedi a pag.15

UBERTI

www.ubertive.com



**Specialty
Malting Company**
96052 Bamberg - Germany

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

UN PER 100

Presidente: Conti Luca

Via Siboni 100 - 47122 Forlì FC

Email: info@unper100.it

www.unper100.it

www.facebook.com/siboni100



La chiamata di Biagio-Brasserie Arnage arriva puntuale, ogni estate, prima delle ferie:

“Giovedì 26 in Brasserie faremo un incontro homebrewers romagnoli (ma son molto ben accetti anche i forestieri). Questa volta proporremo una degustazione alla cieca dove le protagoniste saranno le vostre birre AUTOPRODOTTE! Quindi, oltre alla sete, se avete voglia, portate le vostre creature (circa 1.5 litri)

e poi vediamo che salta fuori...

Tante pataccate (cavolate ndr) son già state dette l'altra volta, al massimo ne diremo delle altre.

Non siate timidi...”

All'appuntamento eravamo in 16, una decina di birre delle quali 6 sono andate in degustazione, le restanti sono state successivamente, liberamente ed allegramente tracannate!

Nella tabella che segue i risultati:

APA (e+g) di Marco C.

3° posto del podio. Nota tecnica del suo produttore: ho fatto dry hopping con «il resto dei vari luppoli avanzati» :)

Non riconosciuta dal suo effettivo creatore, ma un altro HB partecipante ne ha indebitamente riconosciuta la paternità ... :O

IPA di Luca D.

Birra più misteriosa (non a posto, a detta anche del creatore) e quindi sono stati ipotizzati gli stili più variegati: strong ale, trippel, dubbel, bitter, scotch ale, ecc...

Black IPA di Christian B.

miglior birra, nessuna insufficienza. Voto medio oltre 7,5 (con ben due 10!) staccando di mezzo punto la 2° miglior votata.

| N | Homebrewer | Birra | Riconosciuta da HB | Alc. % effettivo | Alc. % presunto | diff | voto medio | min | max |
|---|--------------|---------------------------|--------------------|------------------|-----------------|-------|------------|-----|-----|
| 1 | Gianluca S. | Belgian Pale Ale | quasi | 6 | 5.69 | -0.31 | 6.93 | 4.5 | 8.5 |
| 2 | Cristiano S. | Pale Ale (luppolo HBC431) | SI | 5.5 | 5.68 | 0.18 | 6.03 | 4 | 7.5 |
| 3 | Marco C. | APA (e+g) | NO | 5.9 | 6.56 | 0.66 | 6.79 | 5 | 8 |
| 4 | Luca D. | IPA | NO | 5.5 | 6.33 | 0.83 | 6.00 | 4 | 7.5 |
| 5 | Christian B. | Black IPA | SI | 6 | 6.44 | 0.44 | 7.54 | 6 | 10 |
| 6 | Luca F. | Amber Ale | NO... ANZI !!! | 5.5 | 6.19 | 0.69 | 5.29 | 2 | 8 |

Commenti alle birre

Belgian Pale Ale di Gianluca S.

Aprezzata in generale, voto media 7, medaglia d'argento; solo due insufficienze dei taster più esigenti (forse troppo...). 50% dei degustatori ha indicato stile Saison

Pale Ale con luppolo HBC431 di Cristiano S.

riconosciuta come IPA/APA praticamente da tutti. Sei le insufficienze su 16, comunque voto medio maggiore di 6. I commenti maggiormente ricorrenti sono stati “amaro” ed “astringenza”.

Amber Ale di Luca F.

Cenerentola della serata, ultima di nome e di fatto. Non riconosciuta dal suo creatore, anzi! L'ha proprio disconosciuta, votando lui stesso 4 :)

Birra palesemente difettata ed ovviamente sono fioccati i giudizi più severi tra cui un «piedi sudati all'olfatto»

(NDR per dovere di cronaca ed informazione, solitamente le birre di Luca sono fatte mooolto bene!)



LA PINTA MEDICEA

www.pintamedicea.com
www.facebook.com/pintamedicea
 Twitter: @pintamedicea

Durante l'estate siamo stati attivi, partecipando ancora con molto piacere a "Birragustando", il festival birrario di Montenero D'Orcia (GR) che ha ospitato come sempre anche il concorso homebrewer.

Un altro appuntamento estivo è stato il primo (speriamo di una lunga serie) "Birra in Fattoria". Luca Squilloni, birraio del Birrificio Granducato (PO), ci ha ospitati per una sera nella sua azienda agricola, alle porte di Firenze. Il Granducato è un piccolo birrificio agricolo che produce da sé le materie prime: orzo e diverse varietà di luppoli. Dopo la visita al luppolo e all'impianto di produzione, c'è stata la cena sull'aia con i prodotti dell'orto e della fattoria.



Questo tipo di eventi è importante specialmente per far conoscere le aziende della zona che, oltre al brassare birra, si dedicano alla coltivazione e alla valorizzazione del territorio, con produzioni birrarie a chilometro zero. Ci stiamo organizzando per fare il bis!

A settembre si è ricominciato con le attività ordinarie: l'ottava edizione della serata a partecipazione libera "Homebrewer di Razza" gentilmente ospitata dal Beer House Club, e i consueti laboratori al padiglione cerealitico di "Expo Rurale Toscana", la manifestazione dedicata al mondo rurale, promossa dalla Regione Toscana (Firenze dal 18 al 21 settembre). Nel corso del laboratorio abbiamo presentato quattro birre, di altrettanti birrifici toscani, cercando di proporre una panoramica più ampia possibile dello scenario attuale: il neonato Birrificio Mastrale con la partecipazione del giovane birraio Alessandro Gorini; il birrificio agricolo Granducato; la più rinomata "beer firm" fiorentina, MOA Birra; e infine uno dei migliori birrifici toscani della prima ora, il Brùton, di cui abbiamo degustato in "quasi" anteprima la nuova saison "Abiura".

I prossimi appuntamenti con la Pinta Medicea saranno due corsi, All Grain e degustazione, in partenza nei prossimi giorni. Inoltre stiamo organizzando il prossimo Homebrewer di Razza, altre serate a tema, una gita in treno al birrificio Cajun a Marradi a fine Novembre... ed altro che decidiamo di volta in volta.

Seguiteci su www.pintamedicea.com, www.facebook.com/pintamedicea, e www.twitter.com/pintamedicea, per gli aggiornamenti sulla vita birraria a Firenze e dintorni. Il nostro network è molto attivo ed è aperto ai contributi di chiunque sia interessato ad autopromuoversi oppure a diffondere la cultura della birra artigianale e di qualità.



Il luppolo del Birrificio Granducato



HBS

HOME BREWERS SARDI

Presidente: Giulio Gardu

Via 4 Novembre, 26 - 09047 Selangius (CA)

info@hbsardi.it - www.hbsardi.it



Sabato 21 giugno scorso si è tenuta a Gonnese (CI) la terza edizione di Isolabirra, il festival organizzato dagli Homebrewers Sardi, incentrato sulla Birra di qualità a 360°.

Il cuore della manifestazione è l'allestimento, nella piazza centrale del paese, di un grande pub all'aperto. In questa edizione abbiamo invitato a Gonnese, rappresentati dai rispettivi birrai, 4 dei migliori micro sardi (Birrificio di Domusnovas, P3 Brewing Company, Marduk Brewery e il neonato Mezzavia, che proprio a Isolabirra ha inaugurato l'attività di vendita), tre nazionali (Birra Amiata, Birrificio del Ducato e Birrificio Indipendente Elav) oltre all'ospite straniero, Brasserie La Rulles, rappresentata da Gregory.

A completare l'offerta in piazza, 4 ristoratori locali, che hanno servito pietanze tipiche di primissima qualità. I numeri dell'edizione 2014: oltre 1000 litri di birra, oltre 1400 porzioni di cibo, circa 2000 presenze, il tutto in poco più di 6 ore!!!

Accanto alla piazza, Isolabirra ha proposto una serie di eventi paralleli, per noi non meno importanti: abbiamo ospitato la tappa sarda del Campionato Nazionale Homebrewing

indetto da MoBI, che ha visto la partecipazione di quasi 70 birre con a margine il tradizionale meeting tra homebrewers, abbiamo proposto un corso di servizio birra tenuto dal preparatissimo Francesco del "Ma che siete venuti a fa", due laboratori di degustazione tenuti da Gianriccardo Corbo (il primo sugli stili birrari dimenticati, il secondo sugli stili innovativi), attività che hanno coinvolto complessivamente oltre 70 persone.

Il successo di questa terza edizione conferma l'interesse dei sardi per la birra artigianale di qualità, e conferma che anche dal punto di vista produttivo, il panorama birraio sardo è in crescita, con giovani, preparati ed entusiasti produttori che contribuiscono alla salute dell'intero movimento!



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



Autunno alle porte : dopo la pausa estiva i nostri fermentatori, appena svuotati, tornano a riempirsi!

Si, perché proprio durante il Birranova Beer Fest abbiamo imbottigliato, coinvolgendo gli allegri visitatori, una cotta collaborativa svolta con gli amici di InFermento di Polignano a mare. Birra didattica che sarà assaggiata durante gli incontri periodici di degustazione che Luppulia organizza con i suoi soci e che è stata ispirazione per la prossima tappa del nostro concorso di homebrewing 2014 .

Ma procediamo per gradi: durante l'ormai classico appuntamento estivo della Puglia birraria, grazie al supporto del Birrifico Birranova, si è svolta la seconda tappa del nostro campionato. Giuria d'eccezione che ha visto la presenza fra gli altri di Andrea Camaschella, Simone Cantoni, Marco Giannasso e Luca Giaccone e buona affluenza di birre ispirate ai "sapori del Mediterraneo".

Nonostante il tema lasciasse volutamente buono spazio all'interpretazione abbiamo assaggiato una

notevole quantità di birre inusuali ed interessanti, fra le quali si è distinta una birra con mosto d'uva chiamata "Bir-rosè" dall'homebrewer vincitore Jacopo Peruzzi . Una birra con l'aggiunta di mosto San Giovese, Malvasia e Trebbiano Toscano che ha stupito tutti i giudici per "il bel naso" e per l'equilibrio generale, una birra veramente notevole e ben fatta! (Come per tutte le birre vincitrici, troverete la ricetta sul sito www.hobbybirra.info).

Notevoli ed interessanti anche molte altre birre finaliste con miele di ciliegio, miele e petali di rose, bacche di ginepro e foglie di mirto, marmellata di arance ed una pils con cicoria!

Il campionato continua con la prossima tappa, quella del 21 dicembre , che ci vedrà ospiti del Prophet Pub di Lecce, dove la birra vincitrice sarà la miglior luppola-ta. Tema forse fin troppo scontato starete pensando... ma tanti ormai sono anche gli Homegrowers pugliesi e perché non l'autunno per assaggiare le migliori fresh hop nostrane? E poi, chi lo ha detto che lup-

polare una birra sia una cosa semplice? Noi pensiamo il contrario! Ed è per questo che il tema del "Dry hopping" non deve spingere ad 'estremizzare gli stili, ma vedere quanti homebrewer sanno usare l'ingrediente più importante sotto il profilo aromatico, per massimizzare al massimo il gusto della nostra amata birra.

Intanto anche la nostra attività didattica non si ferma, ed in questi giorni siamo impegnati con un corso teorico / pratico di homebrewing presso Eataty Bari , dal 3 al 24 ottobre.



ASSOCIAZIONE CULTURALE BIRRI.ONE

Cinisi (PA)

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

L'associazione culturale Birri.One è attiva a Cinisi, in provincia di Palermo, ormai da un paio d'anni.

Nasce dall'impegno di una decina di giovanissimi che si ritrovano insieme per intraprendere un cammino nel mondo della birra artigianale e dell'auto-produzione.

Da quei primi passi molta strada è stata fatta e oggi i ragazzi del Birri.One si ritrovano un'associazione in continua espansione con più di settanta soci e una ventina di eventi di successo all'attivo.

La nostra forza sta nell'aver unito un settore di nicchia come quello della birra artigianale con il culto e la valorizzazione del territorio e della gastronomia siciliana, settore in cui i nostri ragazzi credono fermamente.

Tra gli eventi più riusciti sicuramente le varie degustazioni organizzate con cadenza quasi mensile in ristoranti, pub e locali di ogni genere accoppiando a piatti della nostra tradizione più autentica le più svariate e ricercate birre artigianali. Alcune sono auto-prodotte dai soci, altre acquistate in microbirrifici d'eccellenza, e tutte si caratterizzano per un ripudio dei metodi di lavorazione industriale.

Ogni evento Birri.One si trasforma in una festa del gusto e non solo: come ci viene confermato da più soci, sono sempre presenti oltre a una parte culturale di conoscenza della birra e delle tradizioni siciliane anche un settore più ludico in cui gruppi o artisti



locali si spendono ad allietare il tempo trascorso degustando ottima birra d'eccellenza.

Tra gli eventi di punta dell'associazione Birri.One non può non essere menzionato «Camminando con Gusto», evento che lo scorso anno ha registrato un grande successo di pubblico e che quest'anno si è ripetuto Domenica 12 Ottobre nella seconda edizione. In programma una camminata tra le montagna cinisensi intervallata da degustazioni di prodotti tipici, dal caciocavallo di vacca cinisara, ai fichi d'india di «scozzula» e tante altre specialità.

Una camminata all'insegna della riscoperta di vecchi sentieri montani e degli antichi mestieri e tradizioni.

«Cerchiamo di mettere in ogni evento che facciamo quella nota di attenzione ai dettagli che è tipica della produzione della buona birra. Vogliamo che ogni nostro evento sia un invito a rilassarsi e a godersi a pieno il piacere di fare le cose con i loro tempi, il piacere di fare le cose per bene. Così come non avrà successo un mastro birraio frettoloso siamo fermamente convinti che una società che si ferma all'apparenza e che punta solo alla velocità non possa che regredire. Tenteremo di portarvi indietro nel tempo in questo bosco cinisaro senza età, indietro a quando ogni cosa veniva fatta a tempo debito e con meno sufficienza, un tempo in cui la vita era molto più "a misura d'uomo" e forse era un po' più facile sentirsi felici con poco.»

Se anche voi volete allontanarvi dalle canoniche associazioni che molto spesso ci parlano di birra in maniera quasi scolastica e poco entusiasmante allora l'associazione Birri.One è l'associazione che fa per voi, non mancate i prossimi appuntamenti con sicilianità e la buona birra artigianale.

BIRRI.ONE NEVER LEAVES YOU DRY

<https://www.facebook.com/birri.one>





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 la prima parte del 2015 al momento di andare in stampa (dicembre 2014)

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

CORSI

| | | |
|----------------|-----------|---|
| GENNAIO | 10 | Corso avanzato di degustazione della birra a Brescia |
| GENNAIO | 16 | Corso introduzione alla degustazione Birra a Sambuceto (CH) |
| MARZO | 21 | Corso per homebrewers a San Marino (RSM) |

CAMPIONATO ITALIANO HOMEBREWING 2015

9 Tappe da marzo a dicembre 2015

| | | |
|---------------|-----------|--|
| MARZO | 1 | Concorso homebrewing Quinto Vicentino (VI) - Stile: libero |
| MARZO | 22 | Concorso homebrewing in Puglia - Stili "Italiani" |
| MAGGIO | | Concorso homebrewing Nembro (BG) - Birre "estive" |
| GIUGNO | | Concorso homebrewing Massarosa (LU) - Stili USA e inglesi |
| GIUGNO | | Concorso homebrewing in Sardegna - Stile: libero |
| LUGLIO | | Concorso homebrewing Piozzo (CN) - "La Guerra dei Cloni" |