

La via della birra

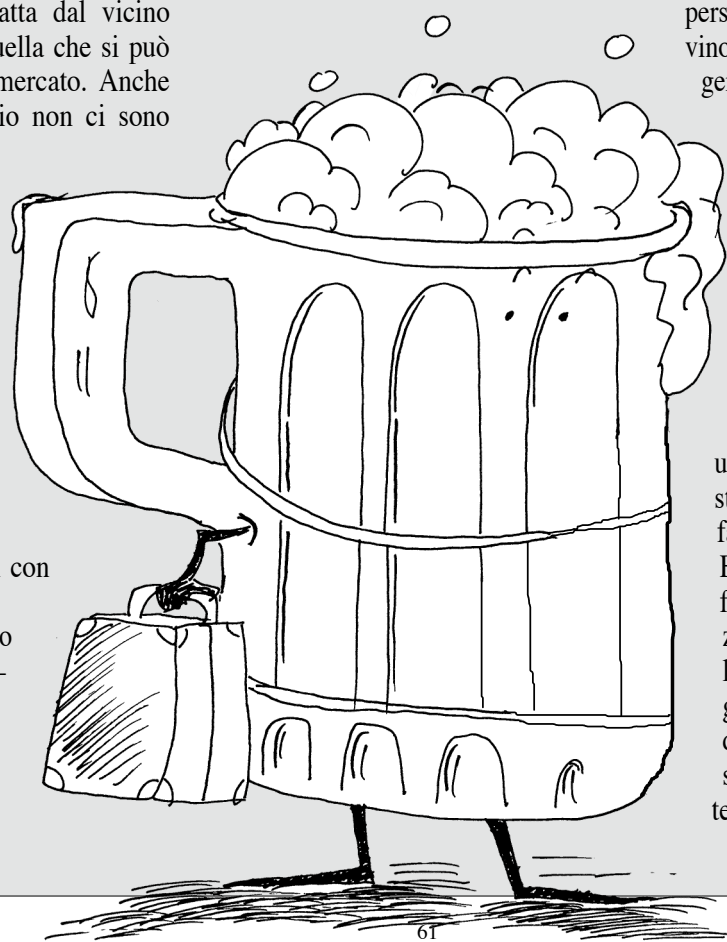


Le mille sfumature di gusto alla base di un successo impensabile fino a qualche tempo fa

Birrifici artigianali, un fenomeno esploso all'improvviso

di Gianmichele Portieri

Confesso di averci messo un po' a capire perché mai si debba preferire la birra fatta dal vicino di casa rispetto a quella che si può comperare al supermercato. Anche perché in commercio non ci sono solo le lattine da bere d'estate mangiucchiando un panino, ma fior di birre di importazione soprattutto belghe o tedesche. Non mancano, pagandole, neppure le celebri trappiste, quelle prodotte dai monaci con le ricette secolari. Poi ho assaggiato qualche birra artigianale ed è stato facile capire. Una birra artigianale ha mille sfumature di gusto,



è intensa, coinvolgente, talvolta (soprattutto se scura) ha una lunghissima persistenza. È insomma come bere un vino d'annata. Qualcuno mi ha suggerito che è magica: se la assaggi non riesci più a bere l'altra. Inoltre è percepita da tutti come un prodotto naturale. È vero che non contiene additivi, che non provoca gonfiore, che non porta il mal di testa e che, se si è esagerato, consente di smaltire la sbronza molto prima e con meno danni. È persino percepita come un prodotto del territorio ed all'estero va alla grande sull'onda del favore per il Made in Italy. E questa è davvero bella. In effetti, salvo alcune sperimentazioni in corso che usano prodotti locali, la birra non contiene ingredienti made in Italy diversi dall'acqua. L'orzo migliore cresce nei Paesi freddi e di solito è tedesco o belga. Le malterie sono

soprattutto in Germania e Inghilterra. Il luppolo viene da ogni dove, dal Centro Europa, dalla Gran Bretagna, dagli Usa (che sono un forte produttore), ma sono in riscoperta i luppoli Giapponesi. Il luppolo nostrano (il loertis) viene considerato troppo fiacco.

Il fatto certo è però che alla fine degli anni '90 è scoppiata la moda delle birrerie artigianali poi sviluppatesi negli ultimi 5-6 anni. In precedenza qualche pub produceva la birra in proprio, ma non la vendeva se non nel locale. Dal '97 in poi tutto è cambiato. In pochi anni le birrerie artigianali italiane sono passate da zero a 740 (con il Piemonte in testa), ma questo è l'ultimo dato disponibile perché mentre scriviamo ne sono nate altre. In Lombardia ne sono censite 94, ma anche questo dato è di certo superato. A Brescia ne abbiamo sentite sette, inizialmente convinti di non ometterne alcuna, e invece dovete considerare che queste sono solo le prime sette, almeno un altro paio lo abbiamo già scoperto, ma non è certo finita qui. Da dire che tutti i produttori bresciani prevedono incrementi di produzione del 20-50% in un 2013 che non è certo il massimo per l'economia nazionale. La crisi ha forse dato una mano perché in alcuni casi i birrai per passione sono diventati birrai per professione avendo perso il lavoro. A favorire il consumo non sono solo i giovani. Di certo sono quelli che bevono più birra al pub, ma la artigianale affascina anche chi ha superato gli anta.

Tra l'altro la birra artigianale va bevuta un po' meno fredda (sugli 8-10 gradi come un buon Franciacorta) della birra in lattina. Il consumo è quindi molto meno stagionale. Infatti i nostri artigiani della birra producono tutto l'anno.

A favorire la fase di avvio dei birrifici bresciani ha contato molto la figura di Maurizio Cancelli che iniziò a fare



il birraio per Hops quando il gruppo ha aperto a Desenzano, poi ha tenuto a balia i primi passi della Babb per passare poi a Manerba dagli Avanzi e lavorare con Trami. Oggi fa il consulente un po' dappertutto. Svizzero nato a Losanna oggi vive a Milano, ha studiato in Germania e Belgio, ma ora si accinge a specializzarsi a Chicago. Con lui abbiamo parlato di stili birrari, di abbinamenti, di preferenze (ne diciamo solo una: se una birra non ti induce a berne almeno un litro non è poi tanto buona).

Eviteremo qui di addentrarci nel complicato mondo degli stili birrari. Basti dire che se vi sembrano molte le varietà di vino di cui parlano i sommelier, sappiate che nella birra sono molte di più. Anche se un birraio dice di ispirarsi allo stile tedesco, inglese o americano, poi ci mette del suo. Il risultato dipende dal tipo di malto e dalla tostatura che ha subito, ma anche da altri eventuali cereali aggiunti e le cose cambiano se le aggiunte sono maltate o no (basta infatti il 50% di malto per far partire la fermentazione). Il grado alcolico si può alzare mettendo più

malto nella cotta, ma anche aggiungendo dello zucchero. I luppoli sono poi un caso complicato, c'è chi ne usa più di 10, chi preferisce un solo tipo, chi li aggiunge nella cotta e chi profuma con il luppolo anche la birra in fermentazione. E poi c'è l'acqua che può cambiare davvero tutto. La birra è composta per il 90-93% di acqua che deve essere in generale poco calcarea (ma lo stile inglese la preferisce piuttosto dura).

Il consumo di birra in Italia è tutt'altro che marginale. Dovremmo essere sui 28 litri pro capite l'anno, un dato che va confrontato con i 37 litri di vino pro capite della rilevazione del 2012. Secondo alcuni nel 2030 dovrebbe avvenire il sorpasso e si corre già ai ripari. Alcuni dietologi già sostengono che la birra fa parte della dieta mediterranea.

Chiudiamo con un avvertimento. Dopo aver letto queste note, tenderete a cercare la birra artigianale, ma su nessuna etichetta lo troverete scritto. Lo vieta (o meglio non lo consente) una legge del 1962 dimenticata in vigore. Tanto in vigore che ci sono stati già i primi sequestri.



Come si fa la birra? Basta un pentolone e ve la fate da soli

Come si fa la birra? Il procedimento è lungo e abbastanza tortuoso, dopo secoli di esperienze e di affinamenti, ma una volta imparato è abbastanza semplice tanto che non sono pochi i bresciani che si fanno la loro birra in casa e giurano che è la migliore del mondo. Lo scorso anno Maurizio Cancelli, consulente birraio bresciano, ha tenuto, per *Magazzino alimentare*, un corso in tre serate per fare la birra in casa ed ha avuto il tutto esaurito. Attrezzatura? Il realtà bastano un pentolone e un termometro. Le materie prime si comperano. La birra è un prodotto fermentato esattamente come il vino, solo che nell'uva ci sono degli zuccheri che possono fermentare anche da soli perché i lieviti sono sulla buccia dell'uva. Nel caso della birra si parte dal malto che non contiene zuccheri, ma amido. Si tratta di trasformare l'amido in zucchero e poi la strada è parallela a quella del vino (o se preferite del whisky).

Il prodotto di partenza è il malto che è normalmente di orzo, ma una particolare qualità di orzo distico che in Italia si coltiva poco. Poi si possono

usare anche altri cereali come il frumento, la segale, persino il riso. La maltatura consiste nel far germinare il cereale in ambiente umido. Quando spunta la prima radichetta (bastano 7-8 giorni) si blocca tutto con il calore, ma intanto gli enzimi hanno trasformato gli amidi in destrine e maltosio. Se la germinazione è bloccata a 70-80 gradi si ottengono malti chiari (per le birre bionde) se si sale fino a 200 gradi si ottengono malti torrefatti (per le birre scure).

Quando arriva in birreria, il malto viene macinato grossolanamente, aggiunto di acqua e fatto bollire (a casa nel famoso pentolone). Sembra facile, ma la bravura del birraio sta nel tenere la brodaglia (si chiama "cotta") ad una certa temperatura (ad esempio 72 gradi) per un certo numero di minuti. L'operazione consente di estrarre le sostanze volute e non far emergere quelle sgradite.

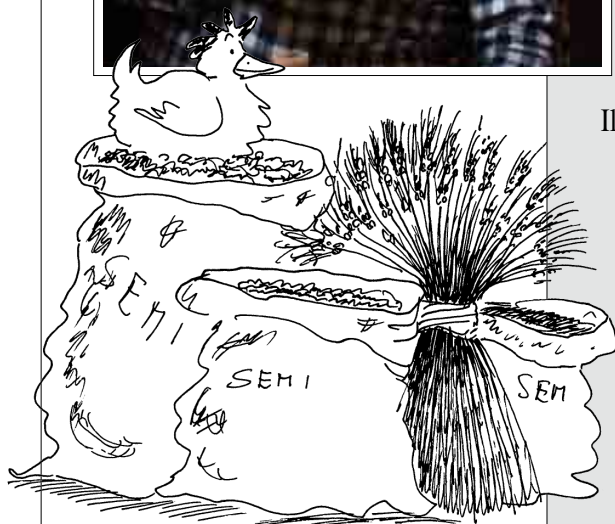
A questo punto si aggiunge il luppolo ed eventuali altri aromi (i belgi adorano il cardamomo e la buccia d'arancio, ma non c'è limite alla fantasia).

Filtrata la cotta, che a questo punto è diventata mosto come quello del vino, la si mette in un fermentatore dove si aggiungono i lieviti. Qui la birra resta un tempo variabile a seconda dei lieviti usati e del risultato che si vuole ottenere. I lieviti sono di due fami-

glie (con molte varianti): il *Saccharomyces carlsbergensis* per le birre a bassa fermentazione (quelle più leggere e beverine) il *Saccharomyces cerevisiae* per le birre ad alta fermentazione (quelle più toste). In realtà i nomi sono derivati da una distinzione empirica: i lieviti ad alta fermentazione vengono in superficie, quelli a bassa restano sul fondo. C'è una terza via possibile solo in alcune zone del Belgio vicino a Bruxelles: la fermentazione spontanea è provocata da lieviti e batteri presenti nell'aria che agiscono direttamente sul mosto. Il processo di fermentazione può durare mesi o anni e avviene a temperatura ambiente in fusti di legno.



Maurizio Cancelli



Birra, una storia lunga 5 mila anni ma il vino la batte di 3 mila anni

La birra è una delle bevande alcoliche più antiche in base ai reperti archeologici. Dovrebbe avere 5 mila anni. Il vino però, dopo i recenti ritrovamenti di vinaccioli in Mesopotamia, la batte perché ne avrebbe 8.000. In realtà sono diventate storie parallele: vino nei Paesi caldi, birra dove la vite non matura.

L'origine pare sia dovuta all'abitudine di conservare i cereali nell'acqua (ambiente quindi favorevole per innescare la produzione del malto e la fermentazione) per combattere le infezioni. Circa 5000 anni fa gli Assiri, tra il Tigri e l'Eufrate, producevano una bevanda fermentata a base presumibilmente di orzo e al British Museum di Londra è custodito un documento, il "Monument Blau", che è stato ritrovato sulle rive dell'Eufrate e in cui è citata la birra. Alcuni contenitori utilizzati per la birra sono stati ritrovati anche nelle tombe dei Faraoni.

Il merito di aver portato in Europa la birra spetta ai Greci, trovando terreno fertile presso i Galli e i Celti; i Romani invece preferivano il vino alla birra.

Comunque l'Europa risulta da secoli divisa da un confine virtuale al di sopra del quale si beve la birra e al di sotto il vino. Ma tutto è ormai globale. La birra si beve in tutto il mondo anche se le sue patrie di origine, che hanno fatto nascere degli stili precisi sono i Paesi Aglosassoni, la Germania comprendendo i Paesi che gravitano a Est della Germania, il Belgio (con le celebri birre trappiste) ed infine gli Usa che hanno introdotto stili propri. Ma c'è anche la birra Giapponese (piuttosto acidula) e quella Cinese. Basta che ci sia una fonte di amido e il gioco è fatto.

La birra fermentata viene messa in fusti a maturare. I migliori la fanno maturare abbastanza a lungo, anche alcuni mesi. Quando è pronta la birra va infustata o imbottigliata. Si può fare in due modi. Il più diffuso è l'imbottigliamento sotto pressione, ma si deve disporre di un contenitore per la fermentazione a tenuta ermetica dove un po' di anidride carbonica si forma spontaneamente. Così facendo la birra è più stabile e dura un po' di più. L'altro sistema, più antico, è quello della fermentazione in fusto o in bottiglia. Si travasa la birra e quindi si aggiunge un pizzico di lievito ed un po' di zucchero. Il metodo si segue spesso per necessità, ma in molti casi anche per una scelta stilistica del mastro birraio.

A questo punto rimane nell'aria una domanda. Che cosa c'entra il luppolo, che è amaro, con la birra? Il luppolo, di cui esistono decine di varietà (alcune pregiatissime e costose), è stato introdotto all'inizio come conservante. La birra infatti era solo fresca di cantina. Poi si è scoperto che la rendeva più gradevole. La birra in realtà è dolciastra. Abbiamo visto che gli amidi si trasformano in zuccheri che, in piccola parte, restano anche dopo la fermentazione. Si rischiava di berne poca. Del luppolo (si usa il fiore femminile essiccato) si fa ormai un uso sapientissimo per dare un certo carattere alla birra. Dal punto di vista gustativo sostituisce la acidità nel vino. Più una birra è luppolata più si adatta ad accompa-

gnare cibi anche grassi e saporiti, se c'è poco luppolo uscirà una birra da bere come dissetante.

Nella preparazione c'è un ultimo passaggio che l'industria è costretta a fare per esigenze commerciali: la pasteurizzazione. Così troverete la birra fuori dal banco frigo. Ma sterilizzando tutto si perdono un sacco di profumi e quindi nessun birraio artigianale fa una cosa del genere, come del resto normalmente non filtra la birra che rimane talvolta torbida. Ma la birra non pasteurizzata va tenuta al fresco anche durante il trasporto e quindi è preferibile consumarla a km zero. Una pacchia per i piccoli produttori di casa nostra.

Gianmichele Portieri
Giornalista

Manerba Brewery, la più grande, la più “vecchia”

La birra artigianale è un fenomeno recente, quello della birra artigianale in bottiglia o in fusto lo è ancora di più. Tutto inizia, infatti, con le grandi birrerie che decidono di farsi la birra in casa. Non tanto per motivi economici, ma di gusto. La birra artigianale è un prodotto naturale, non gonfia, non lascia mal di testa e si può anche esagerare con conseguenze limitate (il giorno dopo). Da qui la fortuna dei pub. La famiglia Avanzi è una famiglia importante nel mondo del vino. Il suo Chiaretto e il suo Lugana grondono di medaglie internazionali. La sede è però sullo stradone che va

da Moniga a Manerba, ideale per accogliere i turisti tedeschi. Così gli Avanzi decidono nel 1999 di aprire un birrificio con annesso un gigantesco impianto Kaspar Schulz di Bamberg, per la lunga tradizione, la qualità produttiva e per il maggior numero di impianti installati in tutto il mondo. L'impianto di Kaspar Schulz, il primo in Italia, consente una produzione di 20 ettolitri per cotta, un gigante che è, tra l'altro pieno di fascino. Una scelta



Botte di maturazione



Da sinistra: Ricardo Redaelli, Alfredo Riva, Francesco Avanzi

azzeccata, dice oggi il giovanissimo Francesco Avanzi, perché in tanti anni non si è mai avuto un problema ed oggi la produzione può crescere. Dal 2008 anche la birreria di Avanzi comincia ad imbottigliare e prende il nome di Manerba Brewery. La produzione attuale è di 2 mila ettolitri con prospettive di crescita del 20% nel corso del 2013. Il 40% della produzione si beve sul posto, il resto va sul mercato.

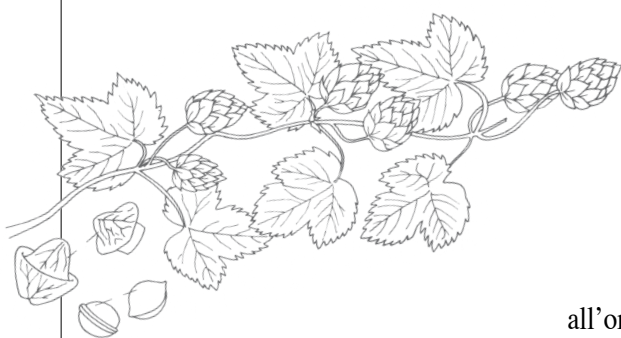
Manerba Brewery però non si accontenta di avere un maxi impianto. Oggi si è aggiudicata anche due birrai di rango. Con lui c'è Alfredo Riva che ha studiato a Londra, si è perfezionato in Baviera ed ha infine frequentato l'università a Berlino. Il ricco palmares condiziona in qual-

che modo anche la produzione di Manerba fedele allo stile tedesco e al “decreto della purezza” che limita l’uso di ingredienti diversi dal malto e dal luppolo. Il secondo è Riccardo Redaelli, ex Babb, che ha cominciato in casa, poi dal 2007 alla Babb e quindi dal 2012 a Manerba (dove ha trovato lo stesso tipo di impianto). Le birre di Avanzi spaziano tra vari stili, ma in generale, tra quelle as-

saggiate, si distinguono per facilità di beva. I due birrai non amano gli eccessi, né con il malto né con il luppolo. La preferita è la Weizen, leggermente ambrata, molto bavarese e che si abbina alla grande con snack e aperitivi. Sullo stesso stile di una birra gradevole e immediata è la Bionda, ma una birra chiara veramente sorprendente è Fiordalisa. Fiordalisa è prodotta con aggiunta di frumento

non maltato (rara concessione rispetto alle regole della casa) e sorprende per snellezza e freschezza.

Tutto il contrario della Rebuffone che è la birra di Manerba più amata dai critici. Con un bouquet complesso, una lunga persistenza, i toni tostati, si beve come un grande Barolo d’annata. E infatti si abbina bene con il cioccolato, cosa che molti vini non possono dire.



Babb, l’apripista di una nuova moda

La storia della birra artigianale bresciana comincia dopo il 2000. Nel Bresciano a fare da apripista e a far accorgere tutti che non ci si doveva accontentare della lattina pur non andando in birreria, è stata la Babb, Birrificio Artigianale della Bassa Bresciana. Per vero era già attiva (dal 1999) la birreria di Avanzi a Manerba e a Desenzano aveva già aperto Hops che fa parte di una catena con sede a Riccione, ma producevano allora quasi solo per la birreria interna. Babb, da Manerbio, non solo fornisce una colossale birreria, ma distribuisce anche della birra in bottiglia assai creative. Il birrificio è stato inoltre un po’ la “nave scuola” per molti birrai bresciani e ha recuperato, agli inizi, anche l’esperienza di Bruno Piazza, l’ultimo birraio della mitica Wührer di Brescia. La citazione della Bassa Bresciana è un segno distintivo che si trova nella cucina della birreria e nell’impiego di Monococco, l’antichissimo cereale che piaceva anche

all’omino del Similau, che è in fase di riscoperta. Ad accentuare il legame con il territorio, è in arrivo una birra artigianale al profumo delle pesche di Collebeato.

La Babb ha cominciato a produrre nel 2004 per iniziativa di Giuliano Capuzzi, Luigi Mombelli, Fausto Taglietti e Valerio Cherubini (che vi ha portato la passione di Slow Food). Il birraio oggi è Francesco De Maldé, le cui ascendenze francesi devono pur dire qualcosa, che scatena la sua creatività con un gigantesco impianto Kaspar Schulz.

Ogni anno escono 800 ettolitri di birra, parte dei quali va in

30 mila bottiglie che vanno in tutta l’Italia del Centro Nord.

Tra le birre di casa Babb troverete Alba, la birra chiara che viene prodotta con il Monococco. Leggera e beverina è una birra da antipasto. Se volete andare avanti a tutto pasto, anche con le carni, vi andrà bene Omnia, una birra chiara di stile ba-



Da sinistra: Francesco De Maldé e Luigi Mombelli

varese che sente un po' di malto e di mela golden. Chiara, ma dalla luppolatura decisa, sposa alla grande con i formaggi freschi.

Si sale con l'alcol (6,8%) e con il corpo scegliendo Bockale, una birra in stile belga che va bene anche con le carni rosse. Una piccola raccomandazione: non va bevuta troppo fredda. Per la critica gastronomica il prodotto migliore di Babb è Rubinia, rossa di colore con uno spiccato sentore di caramello e torrefatto, che ha un tasso alcolico decisamente sostenuto. Qui siamo già nel mondo degli intenditori.

Se volte bere birra con i dolci, Babb vi propone Fusca, una birra scura che ha un finale con sentori di frutta secca.



Spillatura della birra

Codiceabarre, la birra non birra che piace



Lo dice lui per primo, Giuseppe Gatta, che la sua a rigore non è una birra, ma piuttosto un Franciacorta fatto con i cereali e non con l'uva. Sull'etichetta trovate comunque scritto birra (perché la legge lo impone), ma preparatevi ad assaggiare qualcosa di totalmente diverso. Qualcosa di più lieve, più morbido, poco luppolato, in una parola piacevole. Del resto se ne vendono senza fatica 50 mila bottiglie l'anno, rigorosamente vestite con tappo di sughero e gabbietta come il Franciacorta.

Va da sé che i puristi della birra odiano il prodotto di Gatta e lo considerano anche decisamente pessimo. Del resto usando i parametri di giudizio della birra, tutto ciò è normale. Se pensiamo ad un Franciacorta di cereali, va molto meglio.

Va detto che la famiglia Gatta (il padre Mario e i figli Nicola e Giuseppe) sono degli ottimi produttori di Franciacorta (100 mila bottiglie annue) cui se ne aggiungono alcune migliaia di Villa Badi, un Franciacorta più easy, figlio di una associazione con i produttori di uva della zona, che incontra molto.

I Gatta producono anche 20 mila bottiglie di curatissimo Cellatica, il rosso bresciano minacciato di estinzione.

L'idea di fare birra è nata nel 2010 quasi "per giuoco": provare il metodo



Giuseppe Gatta

classico di rifermentazione in bottiglia con qualcosa di diverso dal vino. Si procede quindi con la preparazione della cotta in modo tradizionale usando ottimo malto belga e aggiungendo poco luppolo. Si fa raffreddare il tutto tenendolo a quattro gradi di temperatura, poi si procede al "tiraggio", cioè all'imbottigliamento con alcuni grammi di zucchero e i lieviti, ma non i lieviti soliti della birra, ma quelli che si usano per il Franciacorta. Sei mesi in catasta e poi il remuage (meccanico) per portare le bottiglie in punta con tutte le impurità addossate al tappo. A questo punto si sbocca e il gioco è fatto. Proprio come il più famoso dei nostri spumanti.

Con tappo di sughero e gabbietta, le birre Codiceabarre si caratterizzano per una gradazione moderata (tra i 4,5% e i 6,5%) e per profili organolettici molto differenti tra loro. «L'obiettivo non era un prodotto da meditazione - spiega Giuseppe -. Per quello ci sono i Franciacorta: la

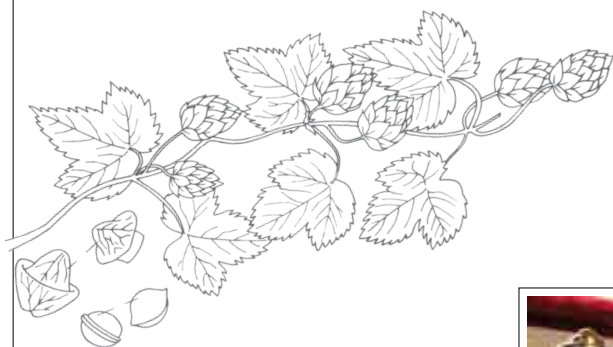
nostra birra è elegante, di grande fragranza, estremamente secca, ma resta una referenza dissetante ed estiva». Possibili per alcuni abbinamenti gastronomici. La bianca (che contiene alte percentuali di avena e frumento fioccolato) è ottima con pesce anche crudo, la bionda (che impiega malti poco tostatati) sposa bene i primi piatti, la rossa (la più luppolata) è ideale su portate più importanti come il coniglio arrosto, i salumi, persino lo spiedo.

A questo punto, per chi ama la birra più dello spumante, è tutto pronto per far saltare il tappo nelle occasioni di festa.



Remouage

Badef, la birra di Franciacorta



All'ingresso del minuscolo birrificio (dove però non manca un banco per farsi una birra alla spina appena prodotta) ci sono due pallet pronti per la spedizione. Si tratta di una produzione personalizzata per un cliente di Montecarlo. Giordano Manessi e Sergio Assoni fanno anche questo. La birra di taglio sartoriale. E la varietà di proposte, tutte buone, ma tutte diverse (sono ben



Da sinistra Giordano Manessi e Sergio Assoni

nove), è un po' il marchio di fabbrica di Badef. La sigla sta per Birrificio Artigianale della Franciacorta ed è a Passirano, nella zona industriale dove i due hanno occupato un capannone in cui troneggia un impianto tutto, questa volta, made in Italy. La produzione è per ora minuscola (350 hl con la potenzialità di salire fino a 500 hl) e una metà abbondante viene ritirata in fabbrica da una clientela che si allarga ad ogni fiera cui Badef partecipa.

L'avvio può essere raccontato come un innamoramento nato facendosi la birra in casa. A prodursi la birra era Giordano Manessi, tecnico elettromeccanico (guardando l'impianto si nota la mano professionale) che di mestiere girava il mondo a monta-

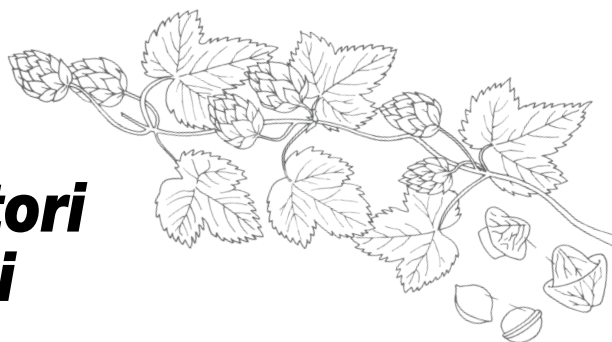
re macchine. Ma quando era a casa faceva la birra. Tutto bene finché la ditta non è fallita ed il lavoro sfumato. La passione è diventata una opportunità. Sergio Assoni, tecnico nel campo delle materie plastiche, il lavoro lo ha lasciato spontaneamente per avviare una nuova vita. Dei due è quello che segue tutta la parte amministrativa. Due scelte difficili (sono tutti e due vicino ai 50 anni), ma che hanno funzionato.

L'inizio della produzione è del settembre 2010 con la loro prima birra: Klara, una birra bionda a bassa fermentazione, cui sono seguite le sorelle.

La più affascinante è però la birra

Bianca che è prodotta con frumento della Franciacorta e segale della Vallecamonica. I due amici annunciano che stanno provando a produrre birra con il Farro di San Paolo. Staremo a vedere. Ma se preferite c'è anche una birra scurissima, si chiama Nira ed è stile Stout.

La qualità delle birre, spiega Giordano, dipende dalla scelta delle materie prime (qui si usano solo luppoli tedeschi ed inglesi) ma molto anche dal controllo delle temperature in fase di ammostamento e nella successiva fermentazione. Ed è qui che esce il tecnico con dei controlli elettronici che aiutano a non sbagliare (si intende una volta imboccata la ricetta).



Trami, fratelli sciatori a caccia di premi

Secondo voi dove vanno la domenica due fratelloni che chiamano le loro birre con nomi come Gran Risa, Col de Serf, 3Tre, Saslong, Grosté o ancora Persek. Naturalmente a sciare, con una evidente attenzione alla nostra provincia (Persek è una pista del Maniva, Col de Serf è una pista di Borno). Ma quando non sciano fanno la birra con un bellissimo impianto (disegnato da Maurizio Cancelli con Luca Trami, il birraio di famiglia) a Capriano del Colle e con molto estro tanto che fioccano già i primi premi. Di recente Union Birrai ha classifi-

cato una birra dei Trami come la migliore birra artigianale italiana nella sua categoria. La storia si è ripetuta

al Campionato Italiano Birre artigianali dove la Col de Serf si è aggiudicata il primo posto tra le Blanche Weizen e la Gran Risa il secondo nella categoria Bock.

“I premi servono”, ammettono i due fratelli che infatti smerciano senza difficoltà 10 mila bottiglie di birra (da mezzo litro) al mese più i fusti. Poi contano le feste e le sagre, dove magari non si fa un gran guadagno, ma dove si legano nuovi clienti. La birra artigianale è magica, se la assaggi non riesci più a bere quell'altra.

La storia nasce da un pentolone che ancora



Da sinistra Nicola e Luca Trami

si vede in un angolo della birreria che Nicola, l'anima estroversa e commerciale del duo, ha regalato a Luca, il birraio per passione.

Dalla birra in casa alla birra come lavoro, lasciando le attività precedenti (Luca viene dalla metalmeccanica e Nicola dall'immobiliare), il passo è stato meditato, ma abbastanza rapido. La decisione è del settembre 2009, l'inaugurazione è del 18 dicembre 2010.

La scelta delle materie prime è fondamentale ed i Trami usano i migliori malti belgi e tedeschi. I luppoli vengono da Usa ed Europa, ma anche dal Giappone perché regalano un sentore tutto particolare. Il segreto è poi il lievito, che nel nostro caso è tedesco. L'altra variabile importante è la maturazione, che segue la fermentazione in tank refrigerati.

La birra dei Trami va già in tutta

Italia. La si beve a Rovigo, Varese, Lucca, tanto per citare alcune zone dove la trovate di sicuro. Ma punta anche su Germania, Svizzera e persino Cina.

Già ma il legame con il territorio? È tutto nell'acqua che zampilla dal Montenetto, purissima e che non richiede alcun trattamento. Ma siccome innovare si deve i due Trami stanno studiando una birra fatta con



Il birrificio Leonessa, l'ultimo arrivato

Il Birrificio Leonessa è di gran lunga il più piccolo birrificio artigianale bresciano ed è l'ultimo arrivato. Ha cominciato a produrre all'inizio del 2012. Ma dire che Nicola Zanella, poco più che trentenne, è l'ultimo arrivato, nel senso che si dà di solito a questa espressione, sarebbe piuttosto ingiusto. Bicchieri alla mano ti convinci subito che usare quella espressione sarebbe una sonora sciocchezza. In effetti il giovane birraio ha 10 anni di esperienza maturata, come tutti, facendosi la birra in casa e poi lavorando presso altri birrifici. Cita come suo maestro Riccardo Redaelli, quando lavorava in Babb (oggi lo ritroviamo a Manerba Brewery). Le sue birre inoltre hanno una personalità netta di gusto angloamericano. Del resto la birra lui l'ha

conosciuta Oltremania, quando giocava a rugby nel Rovigo. Inoltre ha il suo covo in una ex falegnameria di Botticino e qui, si sa, l'acqua è piuttosto dura. Ma l'acqua dura va a nozze con le birre di stile inglese e il gioco è fatto.

Entrando nel Birrificio Leonessa si ha la sensazione palpabile di qualcosa di davvero artigianale. I tini sono in

legno e non a pressione. Per mescolare la cotta il nostro si arrampica su una scaletta e interviene a mano. Per imbottigliare ha una imbottigliatrice manuale, ma proprio manuale, a cinque bocche. La rifermentazione della birra in bottiglia è quindi, insieme, una scelta di stile e una necessità perché da quel tino la birra esce "piatta". Ma parliamo delle birre. Quella che

ci ha emozionato di più è l'American Rye, birra leggera, che Nicola vede propedeutica all'ingresso nella dimensione della birra artigianale. Ma quel che più affascina è che nei suoi ingredienti c'è la secale camuna (rye in inglese) di un amico fidato che dona alla birra leggerezza e freschezza e un tocco di brescianità.

Viene poi la Bubamara, golden ale con luppolatura importante, corpo leggero e grande aromaticità equilibrata dall'amaro che pulisce la bocca. C'è infi-



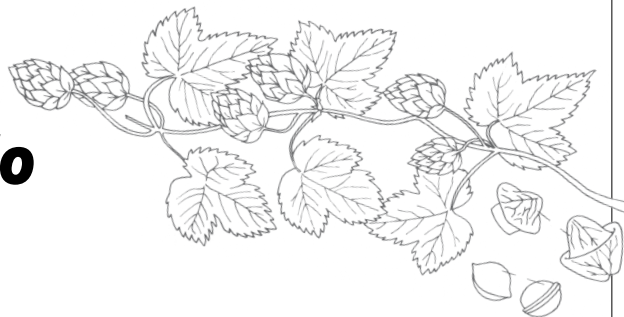
Nicola Zanella

ne la Rising Sun, morbida e tonda grazie ai malti caramellati. Qualche consiglio di abbinamento. La American Rye va benissimo con un antipasto di salumi, la Bubamara

va bene con una pasta di farina integrale e con un formaggio saporito, l'ultima birra è più da carne grazie alla decisa luppolatura. Per assaggiare la birra Leonessa (com-

prandola, non c'è mescita), che ha il suo principale mercato in Valle Camonica, potete andare a Botticino in via Garibaldi 21. Meglio il pomeriggio.

Montenetto, il birrificio che ama gli Usa



Per ora non andate a cercarlo. Il birrificio Montenetto è davvero sul Montenetto, nel cuore del parco di Capriano del Colle, ma è ancora in fase di allestimento. Quando si metterà in funzione sarà di gran lunga il maggiore birrificio artigianale della provincia bresciana. Dovrebbe partire con una produzione di 4 mila ettolitri (il doppio di Manerba Brewery, per intendersi) ma ha una potenzialità di 8.000 ettolitri. Nel bell'edificio antico che lo ospita sorgerà anche una grande birreria che in estate sarà un vero piacere vivere, tra il verde e con l'aria fresca del parco.

Per ora però è un cantiere che Francesco Chiappi ha qualche problema persino a farci fotografare. Dovrebbe partire entro l'estate, ma con la burocrazia non si scherza.

Tutto da rimandare alla prossima puntata? Niente affetto, perché la birra c'è e viene esportata in grosse quantità negli Usa. Se la volete assaggiare potete affacciarvi al ristorante Labirinto in via Corsica 224 (angolo via Labirinto).

La birra c'è perché Francesco Chiappi a 24 anni è già un birraio di un certo spessore. Ha frequentato in Germania l'accademia Weihenstephan, come dire la Bocconi dei birrai. Poi si è fatto un po' di esperienza in giro per il mondo, soprattutto in In-

ghilterra. Come fa a produrre birra? Grazie ad amici prende in prestito un impianto per alcuni giorni (sono pochi i piccoli impianti che fanno una cotta quotidiana) e produce, con materie prime sue e con scelte tutte sue, le sue personalissime birre (sono già sei). Imbottiglia e porta a casa, anzi di solito spedisce perché la maggior parte della produzione attuale è destinata agli Stati Uniti. È accaduto infatti che alcuni avieri di Ghedi si sono portati a casa in America, qualche cassa di birra Montenetto per farla assaggiare agli amici. È così piaciuta che sono iniziate le ordinazioni.

A questo punto è intervenuto l'entusiasmo (e il conto in banca) di papà Raffaele Chiappi, affermato chef e proprietario del ristorante Labirinto. Far le cose bene, si sa, costa e papà Chiappi ci ha mormorato una cifra con

davvero molti zeri. Però l'impianto che verrà è un capolavoro di tecnologia con controlli computerizzati delle temperature, coclee che muovono i cereali, imbottigliamento tutto sotto vuoto. Davvero impressionante. Per farlo funzionare, automatizzato com'è, serviranno poche persone, ma l'annessa birreria darà lavoro a parecchi giovani cosa che di questi tempi fa giustamente inorgogliare Chiappi padre e figlio.



Francesco Chiappi