

A tutta birra



Womp-bomp-a-loom op-a-womp-bam-boom

di Lorenzo Dabove

Dopo l'articolo interamente – e doverosamente – dedicato alle birre alla ciliegia, di gran lunga la più impiegata, passiamo a occuparci degli innumerevoli altri frutti utilizzati nella produzione birraria.

Bacche e frutti di bosco

I frutti di bosco vengono per primi, in particolare i lamponi, aggiunti al *lambic* forse già a fine Ottocento per produrre le profumate, acide e taglienti "*framboises*" poi lanciate negli anni Ottanta dal leggendario Jean-Pierre Van Roy della Brasserie Cantillon con la fantastica Rosé de Gambrinus alla quale poi ha saputo aggiungere la finissima Lou Pepé Framboise. Armand Debelder, geniale

birraio della Drie Fonteinen, già autore di pregevoli *framboises* una ventina d'anni fa, ha di recente proposto una stupenda Hommage dedicata al mitico padre Gaston. Dalla Danimarca ci arriva l'interessante Mikkeller X Raspberry Brown 2007, ma tale tipologia trova la propria esaltazione negli Stati Uniti con oltre 60 esempi. La Founders Brewing propone l'eccellente Rübæus e la versione Imperial denominata Blushing Monk di 9,5 gradi, con addirittura la quadrupla quantità di lamponi. Sempre nel Michigan, la famiglia Kuhnenn produce la "cioccolatosa" Raspberry Eisbock di circa 12 gradi alcolici. Il *top* lo raggiunge, però, Sam Calagione della Dogfish Head con la sua straordinaria Fort che con 18 gradi alcolici è la birra alla frutta più forte al mondo.

Il Maine è famoso per i suoi mirtilli, impiegati dalla Sebago Brewing per la Bass Ackwards Berryblue Ale e dall'Atlantic Brewing per la Bar Harbor Blueberry Ale. In Europa, accanto alla stupenda Blåbær Lambik, prodotta da Cantillon per il *beer-shop* Ølbutikken di Copenhagen, si distingue la Draco di ben 11 gradi alcolici, per la quale Riccardo Franzosi del birrificio Montegioco nei colli tortonesi, utilizza uno sciroppo di mirtillo biologico prodotto da un valente artigiano locale.

Birre alle more, vari tipi di ribes e altre bacche vengono prodotte da numerosi birrai. Degne di nota sono la Bullfrog Blackberry Hefe della Pennsylvania, la gallese Blackcurrant Stout dell'impronunciabile Cwmbran Brewery e la spumeggiante Cassissona al ribes nero (cassis) creata da Agostino Arioli per il suo Birrificio italiano. Originale è la Gelsobira per la quale Beppe Vento del Bi-Du, al confine con la Svizzera, utilizza locali more di gelso bianco.

Uva

Più antica è, invece, la tradizione di utilizzare uva. Fulgidi esempi ci vengono da Cantillon con le sue straordinarie Vigneronne (originariamente chiamata Muscat de Lambic) all'uva bianca (moscato o chardonnay) e Saint Lamvinus all'uva nera (merlot, cabernet o chasselas). Per uno dei migliori pub del pianeta, l'Akkurat di Stoccolma, viene prodotta la stratosferica Goldackerl Gueuze su base *lambic* con uve sãmling e welschreislng infestate con muffa nobile (*Botrytis cinerea*) e con l'aggiunta di vino Beerenauslese Goldackerl prodotto dal celebre e controverso vinaio austriaco Willy Opiz. Quest'ultimo fornisce a Cantillon anche le uve, stavol-

ta fatte appassire su pagliaricci, per altre due meraviglie, la Reed Muscat Gueuze e la Reed Pinot Noir Gueuze. *Standing ovation*, poi, per la rara Drie Fonteynen Druiven Geuze Malvasia Rosso che – resti un segreto tra noi – potrete trovare sempre all'Akkurat. Il pacato ma audace Rob Tod, nel Maine, ci regala due gemme come l'Allagash Victoria Ale con uve bianche chardonnay e l'Allagash Victor con uve rosse chancellor.



A tutta birra

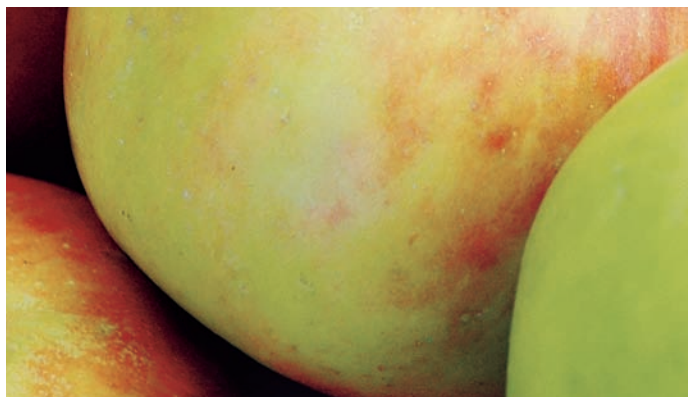


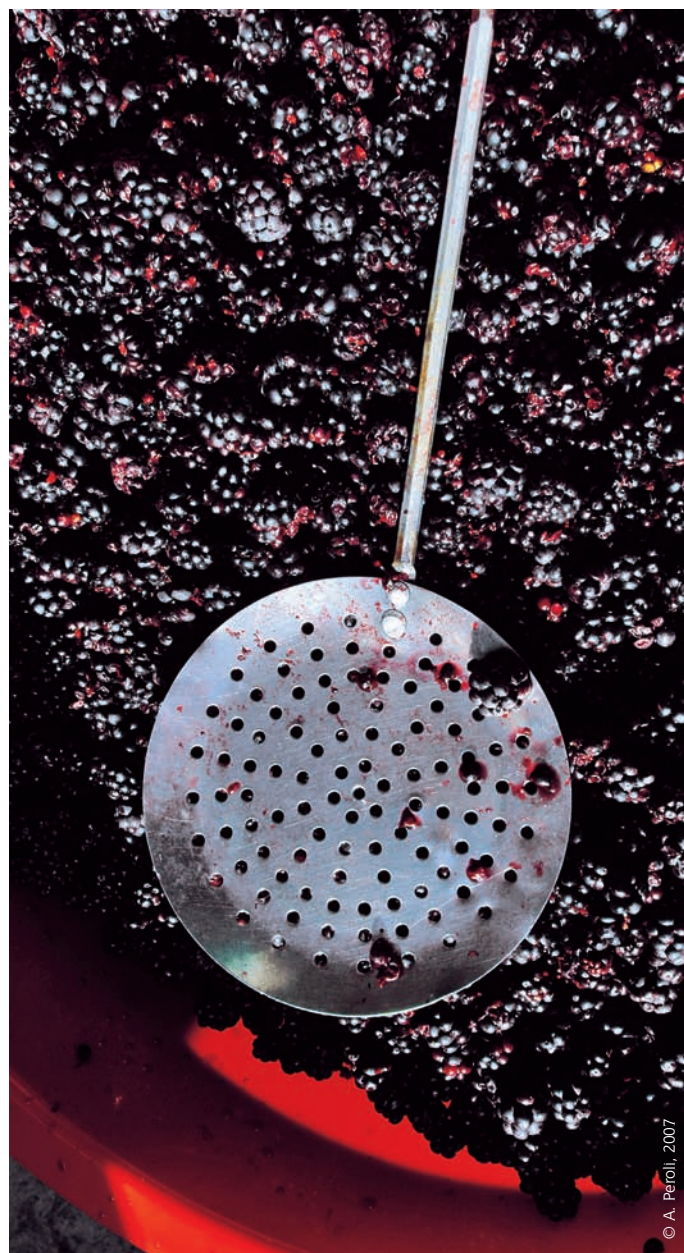
Foto C. Fantl

Dal Minnesota ci arriva la favolosa Cabernet Stout della Minneapolis Town Hall Brewery. Non poteva certo mancare Sam Calagione che, per la sua superba Midas Touch Golden Elisir, si è ispirato al residuo trovato in una coppa rinvenuta nella tomba di re Mida, ricorrendo a un inusuale mix di ingredienti come orzo, miele, zafferano e uve moscato. Ma non basta, Sam ha prodotto anche la rara Flukey Fest, una birra dedicata all'eroico Ammiraglio Eugene B. Flukey che fu a capo del sottomarino Dogfish, con 50% di malto *pilsner* e 50% di uve chardonnay, fermentata con lieviti da Champagne.

Pesche, albicocche, mele e pere

La pesca è utilizzata con successo dal grande fiammingo Peter Bouckaert (ex Rodenbach, ora nel Colorado alla New Belgium) per la sua acida Lips of Faith e dal sommo Sam Calagione (Dogfish Head) con l'altrettanto acida Festina Lente con pesche del Delaware, inoculata con lieviti selvaggi e batteri, maturata con trucioli di quercia. Allo stesso livello pongo la Quarta Runa del già citato birrifico Montegioco, per la quale Riccardo Franzosi pazientemente attende il raccolto delle rinomate pesche di Volpedo. L'albicocca trova il suo apice nella magnifica Fou Foute di Cantillon mentre tra le americane emerge la ApriHop

I frutti di bosco vengono per primi, in particolare i lamponi, aggiunti al *lambic* forse già a fine Ottocento per produrre le profumate, acide e taglienti "*framboises*" poi lanciate negli anni Ottanta dal leggendario Jean-Pierre Van Roy della Brasserie Cantillon



della pluricitata Dogfish Head, con albicocche fresche, generosamente luppolata con fiori interi di Willamette e Cascade.

Quasi tutte le birre alle mele sono stucchevoli bibite che nell'aroma ricordano uno shampoo, si salva invece la canadese *Éphémère Apple* di Unibroue con mele granny smith e mcIntosh. La pera è meno usata ma per la sua pregevole Bink Bloesem il fiammingo Marc Limet della Kerkom utilizza uno sciroppo di pere di un artigiano di Vrolingen. Tra le birre con prugna spiccano le ottime Sleedorn e Sleedorn Extra per le quali Johan Brandt, birraio della Regenboog, si avvale di una saporita varietà selvatica mentre per la sua 't Smisje Dubbel fa ricorso ai datteri.

Agrumi e frutti tropicali

L'utilizzo degli agrumi è molto frequente. Esempi riusciti sono rappresentati dalla danese Grauballe Orange Blossom con miele da fiori d'arancio del Brasile e scorza d'arancia, dalla californiana Lost Coast Tangerine Wheat con succo di mandarino e dalla Ipa (Italian PompelmoAle) del birrificio Scarampolo di Millesimo, del bravo Maurizio Ghidetti Flibus. Restiamo nella Liguria di Ponente per due birre che utilizzano il chinotto di Savona, la piacevole N.8 del citato Scarampolo e la straordinaria Seson di Lorenzo Bottoni, vulcanico birraio del Piccolo birrificio di Apricale. Non manca certo la frutta tropicale. L'ananas e la banana sono

A tutta birra

La degustazione



quasi sempre usate per birre dolcissime, si salvano l'appena decente Maumee Bay Pineapple Wheat dell'Ohio e la dignitosa inglese Banana Bread di Wells & Youngs che utilizza banane da commercio equo-solidale. Mango, frutto della passione e avocado non ci regalano birre indimenticabili ma per puro dovere di cronaca citiamo rispettivamente la Keoki Mango Beer dalle Hawaii, l'Erotic Exotic della Caldera Brewing nell'Oregon e l'Avocado Honey Ale della californiana Island Brewing. Uva spina viene usata per la più che decente Grozet della scozzese Heather Ales mentre la noce di cocco è la protagonista dell'apprezzata CoCoNut Porter dell'hawaiana Maui Brewing. Lo sapevate che, solo negli Stati Uniti, abbiamo ben sette birre all'anguria? Per la qualità si stacca nettamente la californiana Russian River Watermelon Funk per la quale Vinnie Cilurzo si fa dare dall'amico Shaun O' Sullivan della 21st Amendment Brewery la sua Watermelon Wit per barricarla e infettarla con brettamonici, lactobacilli e pediococchi.

Come abbiamo ampiamente visto, i tipi di frutta utilizzati dai birrai sono un'infinità. In questa sede, per motivi di spazio, non ci occuperemo delle numerose qualità di frutta secca, cui spetterebbe un intero capitolo a parte, ma concludiamo con qualche esempio di frutti curiosi e inusuali. Dalla Scandinavia ci giungono due delizie griffate Cantillon, la Soleil de Minuit con bacche di *hjordron* (*Rubus chamaemorus*) per il pluricitato pub svedese Akkurat e la Tyrnilambic con bacche di Tyrnil (*Hippophae rhamnoides*) per il bellissimo One Pint Pub di Helsinki. Dal Giappone ci arrivano la Natsumikan Ale con *natsumikan*, una specie di pompelmo e la Temple Garden Yuzu Ale con lo *yuzu*, un agrume locale, entrambe della Baird di Numazu, nonché la Hasukappu Ruby della Sapporo Kaitakushi con una sorta di mora locale. Infine chiudiamo col botto: la splendida, tagliente Compunction per la quale il grande e pluricitato Vinnie Cilurzo della californiana Russian River ha addirittura utilizzato il pluot, un ibrido nato dall'unione tra albicocca e prugna. ☺

Hanno degustato:
Silvia Ceriani, Alberto Farinasso,
Luca Giaccone, Eugenio Mailler, Erika
Margiaria, Mariagiulia Mariani

Cantillon

Rue Gheude Straat, 56
Bruxelles
www.cantillon.be

Fou' Foune

La Brasserie Cantillon inizierà a essere familiare ai lettori di *Slowfood*, ma non poteva assolutamente mancare in una selezione di birre alla frutta: Jean-Pierre Van Roy, infatti, è il più tradizionalista e integralista tra i produttori di *lambic* (i colleghi, scherzosamente, lo chiamano Osama Van Roy...), ma è anche il più fantasioso nell'aggiungere frutta "non convenzionale" al suo prezioso *lambic*. Non solo ciliegie e lamponi, quindi, ma anche uva oppure, come in questo caso, albicocche *bergerons*: per ogni litro di *lambic* (due anni di invecchiamento) vengono aggiunti 300 grammi di frutta, precedentemente denocciolata. Dopo una maturazione di due mesi è imbottigliata. La Fou' Foune si presenta color paglierino, velato, con una bella schiuma molto chiara. Il naso è molto fine, delicato, con note fruttate, agrumate (limone, cedro) e una leggera sensazione "legnosa". In bocca la gasatura è molto bassa, l'attacco è molto acido, poi emerge una discreta dolcezza, un bel frutto e una piacevole nota sapida, minerale. Molto lunga, elegante, ma anche fresca e di buona struttura. Un'altra grande birra di casa Van Roy.

**Orso Verde**

Viale Rimembranze, 24
Busto Arsizio (Va)
www.birraorsoverde.com

Anniversario

Il birrifico Orso Verde nasce nel 2004, a Busto Arsizio, per iniziativa di Cesare Gualdoni, per 20 anni odontotecnico. Le sue birre sono molto solide e prodotte principalmente con la tecnica della bassa fermentazione e con ricette abbastanza classiche; in pochissimo tempo Cesare si è guadagnato molti consensi, ben oltre i confini regionali. Per questa Anniversario, il birraio ha utilizzato un ingrediente decisamente insolito: il melograno, sgranato, centrifugato e aggiunto durante la fermentazione. La birra, in una grande bottiglia da due litri del tipo utilizzato in Germania, si presenta molto torbida, di un gradevole color albicocca, con una schiuma molto compatta, anche se non molto persistente. Il naso, che offre una buona evoluzione a mano a mano che la birra si scalda nel bicchiere, evidenzia sentori di fiori bianchi (gelsomino), assieme all'erba del luppolo. In bocca c'è un bel fruttato, molto fresco, accompagnato da un amaro che ricorda la mandorla fresca. Amaro che è anche molto persistente e che domina il finale, forse in modo fin eccessivo, ma che certamente regala una bella personalità alla birra.



Piccolo Birrificio

Via IV Novembre, 20
Apricale (Im)
www.piccolobirrificio.com

Sesonette

Il Piccolo Birrificio ha sede ad Apricale, stupendo borgo medievale nell'entroterra ligure, in provincia di Imperia. L'idea di Lorenzo Bottoni, anima dell'azienda, è quella di produrre birra artigianale, fresca, non pastorizzata, che sia alla portata di tutti, sia da un punto di vista economico (in bottiglie piccole, da 33 cl), sia da un punto di vista gustativo (birre semplici, senza estremismi nella gamma dei sapori o nel tenore alcolico). La Sesonette è la versione filtrata della Seson, disponibile, invece, in sole bottiglie da 75 cl. Per entrambe si usano, come aromatizzante, le bucce essiccate del chinotto di Savona (Presidio Slow Food).

La Sesonette ha un bel colore dorato carico, appena velato, e presenta una buona schiuma, abbondante, anche se non molto compatta. Il naso è dominato da sensazioni agrumate, che ricordano la parte bianca del limone; in bocca è abbastanza fresca, e ritroviamo la sensazione agrumata, accompagnata da un leggero e gradevole sentore pepato, probabilmente dato dai luppoli inglesi. L'amaro del chinotto emerge autorevole nel finale, amarognolo e vegetale.



Bi-Du

Via Confine, 26
Rodero (Co)
www.bi-du.it

Gelsobira

Nome di un'antica birra sumera, Bi-Du è anche il nome di un *brew-pub* poco fuori Rodero, a pochissimi metri dal confine con la Svizzera, in un posto che gli anglofoni definirebbero *in the middle of nowhere*. Produce una lunga lista di birre, molte stagionali: oggi se ne contano una quindicina, ma è probabile che alcune ci siano sfuggite. Vincitore di moltissimi premi nazionali (la ArtigianAle monopolizza ormai da anni la sua categoria), Beppe Vento, birraio e oste nel locale, è molto conosciuto nell'ambiente, soprattutto per la sua inesauribile sete... L'idea di questa birra nasce a Pasturana, durante quello che è uno dei festival più importanti della birra artigianale italiana: l'albero che ombreggia il retrobanco è infatti un gelso. Nel bicchiere la Gelsobira si presenta color oro, con una schiuma compatta, anche se non molto ampia. Al naso presenta un'insolita nota *cheesy*, seguita subito da una leggera nota fruttata; in bocca c'è una leggera acidità, con un amaro molto potente, secondo consuetudine del Bi-Du e secondo i gusti del birraio. Amaro che arriva con grande progressione, prendendo pieno possesso del retrogusto.



Montegioco

Frazione Fabbrica, 1
Montegioco (Al)
www.birrificiomontegioco.com

Quarta Runa

Montegioco è un piccolo paese in provincia di Alessandria, non lontano dalle terre del grande Fausto Coppi, dove sorge uno degli ultimi, ma solo in ordine cronologico, birrifici Piemontesi. Il bravo Riccardo Franzosi (ironicamente soprannominato "Riccardino") ha portato una decisa ventata di novità sia nel *packaging* (bellissime le sue bottiglie incartate, come alcune birre fiamminghe) sia nelle ricette, presentando molte birre aromatizzate alla frutta, vera e propria specialità della casa: birre alle pesche, ai mirtilli, alle ciliegie. Per la Quarta Runa vengono utilizzate le pesche di Volpedo, cotte a parte, aggiunte in una seconda fermentazione in *tank*, cui segue una lunga sedimentazione a freddo. Nel bicchiere la birra è molto chiara, color paglierino: al naso le note di pesca sono evidentissime, dominanti. Il profumo ricorda un succo di pesca, anche se c'è qualche leggerissima nota salmastra a donare maggiore complessità. In bocca, all'attacco, c'è una bella dolcezza, via via avvicinata da un buon amaro, di nuovo accompagnata da una lieve nota sapida. Piuttosto lunga, ha un bel finale, complesso, ma pulito.



Barley

Via Colombo
Maracalagonis (Ca)
www.barley.it

Bb10

Il birrificio Barley ha aperto i battenti soltanto nell'agosto nel 2006, a Maracalagonis, una ventina di chilometri a nord est di Cagliari, ma si è subito inserito tra i "grandi" d'Italia. Il birraio, Nicola Perra, produce un'interessante gamma di birre ad alta fermentazione, rifermentate in bottiglia, che ha saputo conquistare i consumatori italiani, oltre all'attentissimo mercato americano. Tra gli ingredienti del territorio (sempre più spesso i birrai utilizzano materie prime della tradizione locale) spicca, quanto meno per originalità, la sapa, un mosto cotto di uva Cannonau, utilizzata per questa birra, prodotta una volta all'anno in quantità limitata. La Bb10 si presenta in un'insolita bottiglia di colore blu: la birra è però talmente scura, nera, impenetrabile, che il colore della bottiglia si svela soltanto una volta versato il primo bicchiere... La schiuma è pannosa, color cappuccino; al naso ci si aspetterebbe un trionfo di tostature, invece spiccano note di liquirizia, di caramello, di cugnà, di uva cotta: la complessità olfattiva è davvero elevatissima, con un naso che appare addirittura "sovrappeso". In bocca è grassa, viscosa, complessa, con una punta di acidulo che aiuta, oltre a un buon tono di amaro finale.

