

# BarTales



N. 3 | NOVEMBRE 2013

*Face to face*  
**LE ALCOLICHE  
ALCHIMIE  
DI DARIO COMINI**

*Cocktail story*  
**DAL BELGIO  
CON AMORE**

**SPIRITO  
D'OLANDA**  
**IL RITORNO IN AUGE  
DEL GENEVER**

# LA RIVINCITA DELLE BIONDE

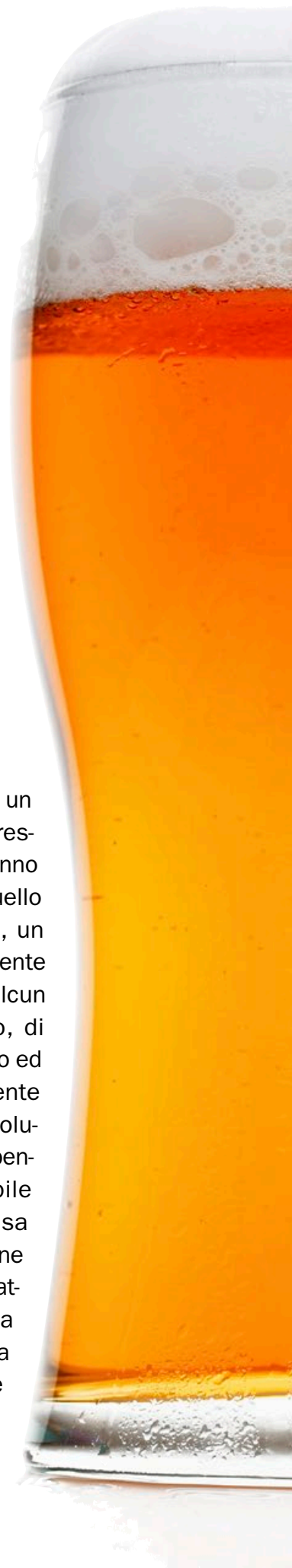
Il fascino particolare  
delle Lambic senza schiuma  
e l'esuberanza spumeggiante  
delle Gueze

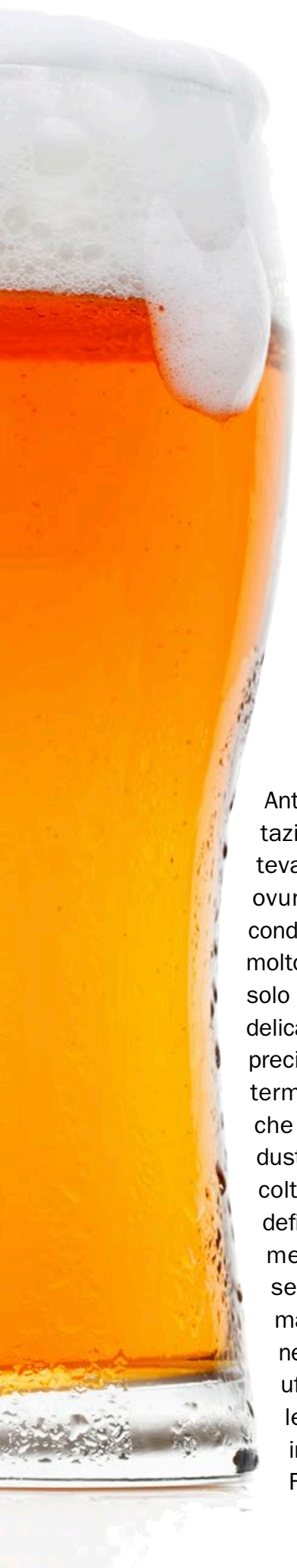
di **FULVIO PICCININO**

**C**hiara, fresca, bionda e spumeggiante, in una parola "Birra". Un prodotto fondamentale della nostra proposta a banco, che spesso molti barman sottovalutano, ritenendo che la sua richiesta da parte del cliente sia in parte svilente per la loro professionalità di miscelatori. In realtà la sua conoscenza e il suo servizio corretto può dare grandi soddisfazioni.

Un segmento molto interessante del mondo delle birre è rappresentato dalle birre a fermentazione spontanea, di fatto, la birra originale, in grado di risvegliare nel consumatore una moltitudine di sensazioni olfattive dimenticate. Erroneamente si pensa che quella che noi oggi conosciamo come "Birra", e che abitualmente consumiamo al banco o sulla nostra tavola sia rimasta immutata nei secoli, con le sue doti di freschezza e semplicità. La birra nel suo lungo cammino, così come il vino ed

i distillati ha percorso un sentiero fatto di progresso e miglorie che l'hanno portata ad essere quello che noi conosciamo, un prodotto qualitativamente ineccepibile senza alcun difetto organolettico, di contro molto appiattito ed omologato. Anticamente la birra non era assolutamente ciò che noi pensiamo, ed è possibile cercare di capire cosa fosse guardando alcune produzioni locali, soprattutto nel Belgio, che ha mantenuto nei secoli la tradizione delle birre che utilizzano gli lieviti selvaggi naturalmente presenti nell'aria.





ALCUNI ESEMPLARI DELLE  
MIGLIORI PRODUZIONI  
INTERNAZIONALI



Anticamente la fermentazione spontanea poteva essere effettuata ovunque, oggi solo in condizioni pedoclimatiche molto particolari presenti solo in alcuni territori. Un delicato equilibrio fatto di precipitazioni, escursioni termiche e vegetazione che l'inurbamento, l'industrializzazione e l'agricoltura intensiva hanno definitivamente compromesso. Questi lieviti selvaggi, presenti prima abbondantemente nell'aria, oggi si trovano ufficialmente solo nelle zone delle Fiandre in Belgio, nello Jura in Francia ed a Jerez in



Spagna. Sporadicamente altri micro birrifici, alcuni italiani, si sono cimentati nella produzione di Lambic, ma con risultati scostanti, mentre nelle Fiandre sembra che il miracolo si perpetui immutato da secoli.

Anticamente i produttori di birra, una volta compiuto l'ammontamento, dovevano sperare che Madre Natura compiesse ogni





volta il miracolo inoculando gli lieviti naturali e selvaggi atti alla fermentazione. La fermentazione era lunghissima, talvolta con esiti negativi, e questo spiega molti meccanismi del mercato della birra dell'epoca, che vedeva centinaia di birrifici all'opera. Empiricamente per risolvere il problema si utilizzò il sistema, noto nella fabbricazione del whiskey con il nome di "sour mash" ovvero l'utilizzo della precedente fermentazione per attivare la successiva, ma rimase per lungo un tempo una pratica empirica, soprattutto priva di spiegazione agli occhi dell'uomo. Il fiore del luppolo, presente in maniera massiccia nelle Lambic, fu introdotto in quel tempo grazie alle sue dosi antisettiche, mentre sembra assodato che altre popolazioni produttrici utilizzassero precedentemente rosmarino, erica, coriandolo ed ortiche per la sua conservazione.

La mancanza di conoscenze sullo sviluppo degli lieviti ed una sostanziale incapacità nel controllo della fermentazione relegò la produzione birraria solo nei mesi invernali, tradizione che si perpetua nella produzione delle Lambic belghe, che sostanzialmente rifiutano il progresso compiuto. Il miglioramento delle tecniche di inoculazione dei lieviti, avvenuto nel XIX secolo, con gli studi di Pasteur e con l'arrivo delle tecniche di controllo della temperatura di fermentazione, la birra iniziò a prendere il



profilo organolettico che noi conosciamo, riuscendo a svincolarsi dall'andamento delle stagioni. E la birra diventò quella che noi conosciamo, fragrante, limpida, delicatamente profumata di luppolo e lieviti. Le Lambic no. Sono birre particolari, spiazanti al naso ed in bocca, praticamente senza carbonica, prodotti la cui bevibilità è molto bassa, specie se si è dei profani del settore e si è abituati alle produzioni industriali odierne. Birre da meditazione e non da pasto, da centellinare in compagnia di amici o con un buon libro, scoprendo e commentando le decine di profumi che ci arrivano dal bicchiere in continua evoluzio-



ne olfattiva. Il loro processo produttivo è molto particolare, utilizza macchinari antichi ed il più possibili tradizionali, a partire dal mulino a pietra, per avere farine molite grossolanamente, necessarie ad un estrazione lenta degli zuccheri. Per una cotta di birra a fermentazione spontanea si utilizzano 1300 kg di cereali, suddivisi fra grano orzo, e circa 10.000 litri d'acqua, di cui circa 2.500 evaporeranno durante il processo produttivo. Giunti quasi al termine di esso, si userà una quantità di luppolo fiore al limite del dimostrativo, impensabile per una birra moderna. La particolarità di questi fiori di luppolo è che sono invec-



CALICI  
SPUMEGGIANTI  
DI BIRRE  
ARTIGIANALI

chiati in cantine per 3 anni, in modo che perdano la parte "verde" del tannino al palato, mantenendo la dotazione amara. La fermentazione si protrarrà da un minimo di uno ad un massimo di tre anni, in cui le botti non verranno mai colmate, saranno le muffe nobili, le voile, simili al "flor" andaluso ad impedire l'ossidazione del prodotto e lo sviluppo dei batteri acetici. La birra a fermentazione spontanea, essendo prodotta inizialmente in tini di legno aperti od in botti usate, non ha anidride carbonica residua, se non quella naturalmente disciolta nel liquido durante la parte finale della fermentazione, quando le botti saranno sigillate. Le Lambic infatti non fanno mai schiuma, una volta versate nel bicchiere, caratteristica che disorienta chi non conosce questo stile e si aspetta il classico cappello di schiuma tipico delle birre moderne. In realtà anche la birra a fermentazione spontanea ha la sua versione "spumante" considerato che con lo sviluppo della produzione con rifermentazione in bottiglia, si sono create, in tempi tutto sommato moderni, le "Gueuze". Le "Gueuze" hanno uno stile produttivo del tutto simile allo Champagne. Viene fatta una cuvée dal Maitre de Chais, scegliendo mediamente fra una decina di botti di Lambic. La cuvee è necessaria poiché trattandosi di fermentazione spontanea le caratteristiche delle





single birre sono profondamente diverse e vanno compensate da un “naso” esperto. Acidità, complessità, intensità sono elementi che vanno sapientemente dosati, ma ci garantiranno un prodotto estremamente complesso e più simile, per caratteristiche organolettiche alla birra che conosciamo. La Gueuze, che nelle versioni migliori può evolvere anche per 25 anni, nel bicchiere si presenta spumeggiante ed abbastanza limpida, con profumi di fiori e di lievitazione dolce, estremamente bevibile grazie ad un ottima acidità.

Per chi non gradisse i sentori di lisi e decomposizione degli lieviti, riconoscibili nel termine poco piacevole di “crosta di formaggio”, presenti comunque in alcune “Gueuze” classiche con permanenza sugli lieviti di parecchi anni, ci sono le classiche e tradizionali Kriek e le Framboise che hanno rispettivamente l’aggiunta, alla cuvee di Lambic, di succo fresco di ciliegia e lamponi. Altri produttori, in cerca di minor acidità e morbidezza hanno anche percorso la strada delle pesche nella dolce “Pecheresse” e dell’uva nella delicata “Vigneron”. Sono birre profumatissime ed eleganti adatte ad un consumo dopo pasto. Uno degli ultimi produttori della tipologia è Cantillon, una piccola realtà alla periferia di Bruxelles, il cui birrificio fu fondato nel 1900. La sede è nel quartiere



di Anderlecht, dove un tempo sorgevano più di cento fabbriche di birra, ormai tutte chiuse. Poco lontano da Bruxelles ci sono altre realtà, la “3 Fontainen” a Beersel, la Lindemans e la Boon. Detentore della produzione più tradizionale Cantillon, da tutti riconosciuto come il riscopritore della categoria, produce Lambic e Gueuze senza l’uso di additivi e gasature artificiali, lottando contra la standardizzazione del gusto ed una tendenza a bere “facile” e dolce. Le sue birre sono assolutamente complesse, adatte ad un pubblico in cerca di emozioni forti, alla ricerca delle radici della birra. La visita della sua fabbrica è consigliata a tutti coloro che vogliono capire di birre e riscoprire le radici della bevanda di Gambrinus, magari unendola a qualche abbazia trappista, un altro interessante ramo della storia della birra che in Belgio sembra avere la sua patria.

**Fulvio Piccinino**