



*“La birra artigianale? Impossibile da definire, più fai regole, più ci sfugge” Randy Mosher  
(autore e massimo esperto di birra, homebrewer)*

## **COMUNICATO STAMPA**

Empoli, 22 Febbraio 2012

### **LA NUOVA FRONTIERA DEL GUSTO IN TOSCANA: BIRRA ARTIGIANALE.**

**Tre differenti aziende del territorio si uniscono e creano Garage Beer, prodotto a Km zero con un packaging anni '60.**

**Al debutto anche una nuova straordinaria bevanda frutto di un esperimento con birra e Vin Santo.**

#### **FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

Si dice che i legami più forti siano quelli che crescono con il tempo. Se questo è vero allora stiamo assistendo ad un rapporto destinato a resistere sul mercato, locale e nazionale, e forse persino a mutarne in parte le regole. Parliamo di una birra speciale, artigianale, e del suo territorio, la **Toscana**. **Garage Beer** ([www.garagebeer.it](http://www.garagebeer.it)), nasce qui, in un'area a forte vocazione vitivinicola ma con grandi risorse anche sul versante brassicolo. Ricca di malto d'orzo, frumento, ingredienti fondamentali per la produzione della birra, la Toscana trova un altro e più ambizioso traguardo, conquistare il consumatore attraverso l'esaltazione dei propri prodotti tipici e la valorizzazione della qualità dei suoi produttori ed esercenti.

Presentata oggi alla stampa da **Simone Mainardi**, Amministratore Delegato della **Fattoria Bini** ([www.fattoriabini.it](http://www.fattoriabini.it)), da **Claudio Cerullo**, responsabile della produzione e della qualità dell'azienda **Birra Amiata** ([www.birra-amiata.it](http://www.birra-amiata.it)) e da **Roberto Pagliai**, Amministratore Unico di **Garage Inc.** ([www.garageinc.org](http://www.garageinc.org)), Garage Beer è il risultato di una **combinazione originale** – e per questo vincente – **tra tre differenti realtà del territorio**: un'azienda che produce vino e olio, un birrifico tra i più noti e stimati e un'officina specializzata in custom divenuta nel giro di poco tempo un punto di riferimento per i riders italiani. Ecco un esempio di ibridazione creativa, un mix di tradizione e innovazione che ha permesso di far conoscere la Toscana anche sotto questo aspetto.

#### **TIPOLOGIE E PRODUZIONE**

Si parte con due tipologie: una **Blanche**, la **Avenue**, birra di frumento non maltato ed orzo, ed una **Belgian Ale**, la **Route**, birra chiara, più fruttata grazie anche all'aggiunta dei luppoli americani dai profumi e sapori particolari che conferiscono alle birre gradevolezza ed unicità impensabili. Disponibili fin da subito nel **doppio formato 0,5L (€ 6,90) e 0,75L (€ 9,50) e in fusti alla spina**, le Garage Beer si ottengono da un **lungo processo di lavorazione** di cui quello di conversione è il primo passo importante. In questa fase l'orzo maltato viene macinato e cotto a temperature radenti i 70° C circa in modo che gli enzimi, le beta e le alfa amilasi, possano scindere l'amido in tanti zuccheri semplici, che a loro volta verranno trasformati dai lieviti in alcool ed anidride carbonica. Quindi verrà filtrato e le bucce saranno separate dal mosto, che subisce un ulteriore trattamento: sarà bollito con l'aggiunta progressiva del luppolo e, se necessarie, di altre spezie. Dopo il whirlpool (o girello), il processo con cui le foglie del luppolo vengono divise dal mosto, questo viene raffreddato in tempi molto rapidi alla temperatura a cui vanno inoculati i lieviti, ovvero tra 10 e 12 °C per le

birre a bassa fermentazione (lager, pilsner, helles, bock, schwarz, doppelbock, etc.), tra 18 e 22°C per le alte fermentazioni (Ales, Waizen, Blanche, Alt, Kolsch, Porter, Stout). Due le fasi di fermentazione: una primaria che dura tra i 4 ed i 6 giorni cui segue una secondaria che va dai 3 ai 5 giorni. La birra ottenuta viene quindi fatta maturare per circa 2-3 settimane in modo che si chiarifichi e si riduca la torbidità da lieviti. Il risultato è una bevanda molto profumata, dissetante, che invoglia sia alla degustazione che all'abbinamento culinario. **Rispetto alle birre industriali, sono poco gassate e gonfiano meno lo stomaco.**

## PRODOTTO A KM 0

*“Avere ingredienti eccellenti non basta – dice Simone Mainardi -, dovevamo trovare i partners giusti che li facessero spiccare, sia nella lavorazione che nella promozione. Legarci al miglior mastro birraio e scovare un brand che rappresentasse con una metafora il piacere della scoperta, di un viaggio sensoriale tra i sapori della propria terra, di un gusto nuovo, era il nostro principale obiettivo. Crediamo di averlo raggiunto”.* Una **birra made in Tuscany** dunque, un **prodotto a Km zero** che ha tutti i vantaggi di un bene nostrano, con le caratteristiche proprie di una lavorazione familiare che vuole mantenere ed esaltare i sapori dei componenti naturali, i profumi e gli aromi del luogo d'origine. Legarsi al territorio dunque, partendo dalle risorse principali come l'acqua. Pura e leggera, quella dell'Amiata è un ingrediente fondamentale fa sapere Claudio Cerullo, che aggiunge: *“le <contaminazioni> tra birra e vino sono sempre più in auge sia in Italia che all'estero, ed avere un partner come la Fattoria Bini, che produce vino e vin santo, entrambi con ottimi giudizi sulle guide più importanti, è sicuramente un valore aggiunto nella creazione di nuove birre speciali”.* Non a caso il produttore della **Bastarda Rossa**, giudicata tra le migliori birre al mondo, ha in serbo anche altre novità. Grazie all'avviata collaborazione con la Fattoria Bini, Cerullo ha pensato di utilizzare i caratelli contenenti la madre del **Vin Santo (65 Lune, 4 Grappoli, Bibenda 2011)** prodotto dall'azienda, per **sperimentare la contaminazione tra birra – nello specifico una al miele – ed un vino toscano e peculiare per eccellenza quale il Vin Santo.** La nuova bevanda, **Dea Madre**, è presentata proprio in questi giorni alla fiera **Sapore 2012 di Rimini.**

## PACKAGING

Arte di fare la birra ma anche di presentarla. L'azienda empolesse ha scelto un **packaging dal sicuro appeal**, una bottiglia in ceramica smaltata, di grande resistenza e con un tappo meccanico che ricorda quelle in voga sulle tavole italiane negli anni '60. Un design innovativo, che recupera materie prime naturali ed eco-compatibili, una filosofia di packaging che tiene conto della praticità senza dimenticare la tradizione. Oggetto da conservare, da riciclare come contenitore per l'acqua o addirittura da scambiare e collezionare. **Garage Beer** è dunque il risultato di un'alchimia tra innovazione e tradizione, un prodotto pronto a soddisfare l'olfatto, il palato e la vista dei fedelissimi di Cerere.

## INFO

**Fattoria Bini:** P.zza Guido Guerra n. 53 - 50053 Empoli (FI)

Tel (+39) 0571 74285 - Fax (+39) 0571 530800

E-mail: [info@fattoriabini.it](mailto:info@fattoriabini.it) – [www.fattoriabini.it](http://www.fattoriabini.it)

Skype: [fattoria.bini.1802](https://www.skype.com/name/contacts/fattoria.bini.1802)

Fb/Linkedin : **Fattoria Bini**

**Ufficio Stampa:** Studio Salvato Cabras

**Sandra Salvato** – Tel. (+39) 055 9331366, Cell. (+39) 339 7885021

E-mail: [salvatocabras@alice.it](mailto:salvatocabras@alice.it)