



Intervista a Claudio Cerullo, Responsabile Produzione e Qualità di Birra Amiata

Cosa significa Birra Artigianale?

Da un punto di vista puramente legislativo, la birra artigianale non esiste. Unionbirrai, l'associazione che riunisce produttori, appassionati e consumatori, ha tentato di coniare una definizione, non da tutti condivisa, "La birra artigianale è una birra cruda, integra e senza aggiunta di conservanti con un alto contenuto di entusiasmo e creatività. La birra artigianale è prodotta da artigiani in quantità sempre molto limitate". Randy Mosher, esperto americano, giudice e scrittore di famosi testi nel settore, alla domanda se poteva esprimere una definizione di birra artigianale ha detto: "La birra artigianale? Impossibile da definire, più fai regole, più ci sfugge". Sono i produttori che risultano decisivi per la definizione. **E' artigianale quando è guidata dalla passione.** Chi fa marketing, e decide cosa il consumatore vuole, quello fa birra industriale, perché perde il legame con la gente.

Birra artigianale: in termini di produzione l'Italia, e in particolare la Toscana, a che punto sono?

Non ci sono dati ufficiali. Il sito che in genere risulta più aggiornato, www.microbirrifici.org cita in Toscana oramai 35 microbirrifici attivi. Nel 2010 una ricerca Unionbirrai stimava la produzione media dei microbirrifici italiani sui 400 ettolitri. Applicando questo dato ai 35 microbirrifici, otterremmo 14.000 ettolitri. Calcolando che il consumo di birra degli italiani, in 28 litri procapite (report Assobirra 2009), possiamo stimare il consumo dei 3,7 milioni di toscani in 1 milione di ettolitri di birra. Quanta di questa è artigianale? Si stima tra l'1 ed il 2%.

Cosa cerca il consumatore in una birra artigianale?

Riscoprire sapori che non conosceva o che aveva perduto, genuinità, ma anche informazioni, racconti, risposte alle domande che l'approccio ad un settore così nuovo per gli italiani esige.

Garage Beer: come è partito questo progetto?

L'azienda agricola Fratelli Bini ci ha contattato, proponendoci di realizzare delle birre in compartecipazione e noi siamo stati ben lieti di collaborare con un'azienda toscana di eccellenza, ma non solo. Infatti 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.

Route ed Avenue: cosa hanno di diverso o in più rispetto alle altre birre? Spiegaci il punto di forza

Sono sorelle di altre birre artigianali che produciamo, condividendone la cura nella scelta delle materie prime, la passione nella realizzazione, le tecniche produttive. Rispetto alle birre industriali, sono birre vive, dai profumi naturali e genuini, con qualche piccola variabilità intrinseca, comunque prodotti che rispecchiano la voglia della gente di bere cose buone, riscoprendo storie, tradizioni e sapori. L'assenza di una microfiltrazione e pastorizzazione fanno sì che la birra artigianale mantenga profumi e sapori più intensi e naturali rispetto alle birre industriali.

Come giudichi gli ingredienti alla base di questo nuovo prodotto?

Sono lieto di lavorare con un orzo cresciuto in Toscana, non per il risultato finale, (sfido chiunque a saper riconoscere una birra fatta con un orzo cresciuto in una regione del mondo piuttosto che un'altra) quanto per il fatto di sentirlo come più vicino al mio territorio e soprattutto, per la prima volta, di localizzarlo geograficamente. E' bello passare tra i campi e sapere che utilizzeremo proprio quell'orzo per produrre la birra.

Perché dobbiamo ancora affidarci all'estero per il luppolo?

Perché non ci si inventa una tradizione ed un mestiere dall'oggi al domani e perché il consumo di birra artigianale in Italia è ancora troppo piccolo per rendere remunerativa questa coltivazione. Tenterò di argomentare meglio queste affermazioni. La parola luppolo è un po' troppo generica. Si utilizza l'infiorescenza femminile del luppolo, che contiene la luppolina ed altre sostanze in grado di fornire non solo aromi e amaro, ma anche in grado di preservare la birra dall'ossidazione e di contrastare blandamente la crescita di specie contaminanti. Il luppolo deve crescere quindi in un ambiente idoneo per terreno, precipitazioni, temperature ed assenza di contaminazioni sia da parte di malattie di altre piante che del luppolo selvatico. Cresce su pali altri 5 metri e vanno impiegate tecniche e strumenti di lavorazione che oggi in Italia non esistono. Credo siano in pochi a saper riconoscere una malattia del luppolo qui in Italia, o che sappiano quando è il momento migliore per raccogliere le diverse tipologie, che sappiano quanto e fino a quando essiccarne le foglie, come ridurle in pellet e così via. Manca l'esperienza, che potrebbe arrivare pian piano. Il freno è il mercato. Un ettaro di malto richiede in un anno 10 ore di lavorazione, un ettaro di luppolo richiede 220 ore di lavorazione. Quindi un contadino avrebbe costi nettamente maggiori, una resa per ettaro minore rispetto ad altre coltivazioni. Dovrebbe vendere delle varietà originali, dal sapore peculiare e distintivo per una birra, perché non potrebbe competere in termini di costi con i contadini della Polonia o della Slovenia, o con l'efficienza organizzativa dei tedeschi. Oggi ci sono luppoli europei che costano al produttore di birra tra gli 8 e i 15 euro/Kg, ma la richiesta maggiore è per luppoli americani e neozelandesi, che costano tra i 30 e i 40 euro il Kg. Perché avviene ciò? Perché questi luppoli hanno profumi e sapori particolari che conferiscono alle birre gradevolezza ed unicità impensabili. Ecco perché il mercato richiede birre prodotte con questo tipo di luppoli. Per produrre varietà originali in Italia serve la conoscenza della tecnica della coltivazione e serve una domanda adeguata in termini di prezzi tale da far convertire delle aree oggi coltivate con altri prodotti in luppoli. Nella Route viene utilizzato il Simcoe, un luppolo americano molto agrumato. Se non avessimo utilizzato questo luppolo non si sarebbe potuto impartire un gusto così distintivo alla birra.

Quanto conta, ai fini della qualità di una nuova birra, la connessione tra questa e il territorio dove viene prodotta?

Parlare di Terroir della birra, alla presenza di un'azienda vitivinicola potrebbe sembrare paradossale. Come Birra Amiata, fin dagli esordi, abbiamo cercato di legare al territorio la birra grazie all'ausilio non delle materie prime - a parte l'acqua pura e leggera dell'Amiata - che acquistiamo all'estero, ma con l'aggiunta di castagne, di miele di marruca, di zafferano purissimo della Maremma. Da oggi è anche possibile non legarsi alle semplici aromatizzazioni, ma legare al territorio anche il secondo elemento essenziale della birra, il malto d'orzo.

Birra e moto, un connubio vincente. Quando si produce birra si pensa sempre ad un target di riferimento? Che tipo di approccio culturale metti in atto in qualità di Mastro Birraio?

Mi sento più calzante la definizione di birraio, piuttosto che di mastro... Ci sono sempre così tante cose da imparare, da perfezionare, l'essere maestro lasciamolo a chi da generazioni produce birra... Personalmente non ho mai prodotto la Route o la Avenue pensando a dei motociclisti, ma a delle persone che amano stare in compagnia dinanzi ad una buona birra. Sono un artigiano e seguo anche la creatività e l'impulso del momento sul tipo di risultato finale da ottenere, in termini di beverinità, aromi, luppolatura. Non mi faccio mai guidare dagli hobbies o dalle professioni di chi dovrebbe consumare i miei prodotti. La personalizzazione avviene dopo che la birra è stata imbottigliata.

Qual'è la distribuzione attuale di una birra artigianale. La troviamo ovunque?

Non dappertutto, comunque in un numero sempre maggiore di commerciali rispetto a 4-5 anni fa. Oggi gli operatori (distributori, ristoratori, rivenditori) hanno fiutato il business, hanno visto che c'è domanda ed interesse. Purtroppo però sono ancora troppo pochi gli operatori che sanno cos'è realmente una birra artigianale, come si differenzia una buona birra da una meno buona, cosa contraddistingue i vari stili, quando è il momento migliore o l'abbinamento più valido, non sanno come dovrebbero essere servite, sia in termini di temperatura che di bicchiere. E così si perde una parte imprescindibile di una birra, connessa al servizio della stessa. Ad esempio molti servono le birre artigianali a temperature rasenti lo zero e non c'è

cosa peggiore per un consumatore che spendere per un prodotto con certe caratteristiche mortificate dalle temperature sbagliate.

Quando testi un prodotto qual'è il primo passo da fare?

Ci sono diversi passi, come nel vino. L'osservazione del colore, della limpidezza, della carbonatazione e della schiuma sono importanti, come anche l'analisi sensoriale (naso e bocca) ed anche saper valutare l'evoluzione nel tempo della schiuma, degli aromi man mano che si scalda.

Per finire con un gioco di parole: sei biondo, scuro o rosso?

Dipende dal momento. In inverno sono ambrato ed acido, d'estate biondo e leggero.