

ITALIAN STYLE SESSION BEER

a cura di Lorenzo Dabove "Kuaska"

*di Giacomo Petretto
P3Brewing*

Tra i fattori che hanno determinato l'attuale prorompente successo, anche a livello internazionale, del nostro movimento, un ruolo fondamentale e decisivo spetta senza dubbio alla

creatività, fantasia ed originalità dei nostri artigiani della birra, peculiarità che hanno portato alla nascita di affermati ed apprezzati stili "Made in Italy".

Queste doti tipicamente italiane hanno preservato la maggior parte dei nostri birrai dal famigerato e autolesionista utilizzo del "copia e incolla" di stili, per lo più americani, pratica purtroppo ormai molto diffusa soprattutto in Europa, Scandinavia in testa, ma non solo.

Una sana regola ci dice che l'indubbio talento non va mai sprecato sia quando si producano personali interpretazioni di birre riconducibili a stili più classici o più moderni, direi "contemporanei", sia quando ci si addentri nel campo dell'innovazione e della sperimentazione.

Finora ci vengono riconosciute quattro espressioni del "Made in Italy in Brewing" iniziato con il boom delle birre alle castagne, tutte diverse per l'utilizzo di frutti diversi impiegati in forme differenti.

Seguirono le birre con altri cereali, non di solo malto d'orzo, farro in primis e quelle caratterizzate dall'utilizzo di un'inesauribile varietà di ingredienti locali come frutta, erbe, spezie e così via.

Infine ecco esplodere il boom delle birre legate al mondo del vino, cosa più che naturale per un paese di radicata tradizione vinicola come il nostro. Legame che si manifesta in svariati aspetti come l'utilizzo di lieviti da vino e spumante, acini d'uva, mosto di vino e soprattutto con l'uso della barrique per maturare e, in alcuni casi, fermentare le proprie birre.

Forse pochi se ne sono accorti ma un quinto, più recente "Made in Italy" si sta imponendo nel nostro panorama birrario, quello delle "session beers" cioè



Da sinistra in alto in senso orario: Gian Paolo "Gippo" Camurri (Kamun), Massimiliano Di Prinzi (Maiella), Giacomo Petretto (P3Brewing) e Daniele Cosenza (Civale)

birre di basso tenore alcolico, di facile fruizione ed altamente socializzanti, semplici ma mai banali, dotate di carattere e personalità.

Finalmente si torna a privilegiare il piacere di godersi qualche bicchiere in più, in decontrazione e relax da soli o, ancor meglio, in compagnia magari conversando con gli amici, senza per questo trascurare aromi e sapori che la nuova figura di consumatore, attento ed esigente, giustamente pretende.

Sinceramente non se ne poteva davvero più dell'as...





Taras Boulba... piace anche alla giovanissime!

Già nel 1984 il grande Charlie Papazian nel suo fondamentale libro "The Complete Joy of Homebrewing" parlava di "session beer" prendendo ad esempio una tradizionale English Bitter descritta come una birra "pensata per amici che potessero sedersi nel loro pub locale a bere per ore e risolvere i problemi del mondo". Qualche anno dopo Charlie, esasperato dall'emergente moda perversa delle birre fortissime, scrisse un memorabile articolo, un autentico grido di dolore scaturito dalla nostalgia per le session beer che si godeva in gioventù in compagnia degli amici nel suo locale del cuore.

Tale articolo colpì fortemente Agostino Arioli che ne pubblicò la traduzione nella rivista Unionbirrai News arricchendola con un appassionato commento che sottolineava la sua comunanza di pensiero col maestro statunitense.

Articolo che per noi ancor oggi si dimostra di stretta attualità per l'avvento di nuove birre italiane che posano in pieno la session beer-filosofia.

Nella ricerca delle birre che avessero ispirato i nostri birrai a seguire questa tendenza, parlando con alcuni dei protagonisti, salta fuori con una certa frequenza il nome della Taras Boulba della Brasserie de la Anne di Bruxelles, straordinaria creazione di Yvan Baets e Bernard Leboucq che, non solo per il generoso apporto di luppolo, unisce ad una irresistibile bevibilità, un carattere di notevole e sorprendente spessore, tenendo conto dei suoi soli quattro gradi alcoolici.

Un numero sempre crescente di birrai sta proponendo session beer di grande interesse e qualità

per eccellenza, con due birrifici che hanno prodotto, a mio avviso, due magnifiche session beer come la Lumina del Civale e la Prima Lux del Kamun attenuate e luppolate come si deve da Daniele Cosenza e Gippo Camurri. Seppur diverse, in entrambe, l'ultima sorsata ne richiama un'altra e poi un'altra ancora e consiglio di berle due volte al giorno, a pasto e fuori pasto! Per il centro mi porterei in Abruzzo, regione vivacissima che vanta molte ottime session beer. Tra le meno conosciute mi ha piacevolmente sorpreso l'Emigrante del Birrificio Maiella, fresca, secca e inusitatamente luppolata conoscendo bene Massimiliano Di Prinzio che l'ha espressamente pensata per la quarta Festa dell'Emigrante tenutasi nello scorso agosto nella sua Casoli.

Citerei infine un'interessante new entry che ci viene dalla Sardegna, il Birrificio P3Brewing di Sassari che, come opera prima, ci regala la Speed, una session di altissima bevibilità per la quale il debuttante Giacomo Petretto ha dichiarato di essersi chiaramente ispirato, e qui chiudo il cerchio, all'amatissima Taras Boulba.

Per ora, per motivi di spazio, abbiamo solo toccato la punta di un iceberg, questo nuovo Made in Italy mi sta molto a cuore e nel prossimo numero, oltre ai giovani leoni, darò voce a quei birrai che da autentici precursori hanno sin dall'inizio dimostrato di possedere un'anima session (session soul ^_^) come, per fare alcuni esempi emblematici, il citato Agostino Arioli del Birrificio Italiano, Beppe Vento del Bi-Du e Cesare Gualdoni dell'Orso Verde.

Nel frattempo sta a voi cercare le innumerevoli session beer che praticamente ogni birrificio o quasi ospita nella propria gamma. Aiutatevi con l'imprevedibile sito microbirrifici.org e viaggiando con la curiosità di voler scoprire birre votate al piacere della fruizione e della socializzazione ma dotate di carattere e personalità, qualità che oggi, come dicevo all'inizio, il nuovo consumatore giustamente pretende. ■

Kuaska

