

Nella foto. Nel birrificio Batzen Bräu di Bolzano, i mastri birrai Thomas Münster (a sinistra), Christian Pichler (al centro) e Tobias Tratter (a destra).

Gli artigiani della birra

Da Bolzano alle Dolomiti Friulane, da Cavalese a Ortisei, sette piccole realtà producono birre di montagna con passione e attenzione al territorio **TESTO DI CRISTINA GAMBARO**

Negli ultimi dieci anni il numero dei **birrifici artigianali** italiani è triplicato, dando oggi lavoro a 93.000 persone. Anche se occupa solo il 3% di un mercato in mano ai grandi gruppi – l'olandese Heineken, la danese Carlsberg, la belga Ab InBev, la giapponese Asahi –, la produzione dei birrifici artigianali offre una gamma quasi infinita di birre create da mastri birrai in gran parte giovani, pieni di passione e voglia di sperimentare. La birra artigianale è prodotta in piccole quantità, non pastorizzata e senza additivi. In assenza di una vera tradizione italiana, ci si ispira alle birre di tutto il mondo, dalle Pilsener e Weiss tedesche

alle Blanche e Lambic belghe, fino alle Stout e alle Ipa inglesi, senza dimenticare le irlandesi o le americane. La birra è fatta per il 90% di acqua e in montagna i birrifici hanno la fortuna di avere a disposizione un'acqua di sorgente, pura, dolce, non inquinata. Nelle Dolomiti poi ci sono l'orzo, il grano, il luppolo quasi sempre di produzione locale, in Alto Adige certificato anche dal marchio Qualità Alto Adige. Poi, ogni mastro birraio sperimenta e crea ricette particolari, attingendo agli ingredienti alpini come il pino mugo, i licheni, le stelle alpine, il sambuco, il miele, i lamponi. Il risultato sono birre uniche, di carattere, come quelle dei sette microbirrifici raccontati in queste pagine.



Batzen Bräu, Bolzano

L'eleganza delle barricate

Al piano terra c'è l'osteria storica che risale al 1404 e che serve la cucina della tradizione, dallo stinco di maiale al *Bauerngröstl*, la rosticciata alla contadina. Ai piani alti, il birrificio **Batzen Bräu**, aperto da poco più di dieci anni a **Bolzano**, che produce birre con il marchio Qualità Alto Adige. Il malto dei grani coltivati in regione, insieme al ginepro e al sale di montagna, danno il gusto intenso della Kranewitten; il ribes nero della Val d'Ultimo dona il sapore acidulo della Red Frida, mentre la Julitta Iga fermenta con il mosto di Gewürztraminer. Il segno distintivo del birrificio sono però le birre barricate, complesse e sofisticate: la Honey, a base di miele altoatesino, riposa nelle botti di cognac, la Whiskey Porter in quelle di Bourbon, la Madeira Stout nelle botti di vino Madera.

Birra di Fiemme, Masi di Cavalese (TN)

Luppoli antichi e mosto

Le origini del birrificio **Birra di Fiemme** risalgono al 1999, quando Stefano Gilmozzi si mise a produrre la birra nella sua pizzeria di **Cavalese**. Oggi insieme a lui e alla moglie Luisa lavorano i tre figli e la produzione si è spostata in un maso dove coltivano orzo e luppolo, ingredienti base della loro birra, davvero a km zero. Alcune birre sono arricchite da ingredienti locali, dal lupino di Anterivo (tradizionale surrogato locale del caffè) della Lupinus alla canapa di montagna che conferisce a Canapa 1018 un gusto resinoso. La passione per la terra e le tradizioni ha portato a recuperare anche vecchi luppoli trentini che rendono unica la Nösa, mentre il nuovo vigneto di uva Solaris servirà a produrre una tiratura limitata di birra fatta con mosto. Le birre si degustano nell'agribirrificio, accompagnate da salumi e formaggi, tutti di produzione locale.

Bionoc', Mezzano (TN)

Dal chicco al boccale

Anche il birrificio **Bionoc'**, ai piedi delle Pale di San Martino nel borgo di **Mezzano** (vedere a pag. 94), controlla la filiera delle materie prime, biologiche e biodinamiche: orzo e luppolo, ma anche segale e farro usati per le birre speciali. È uno dei pochi microbirrifici a gestire in proprio anche la maltazione, la germinazione controllata che trasforma l'orzo in malto.



Nella foto e a sinistra, in alto. L'interno della locanda del Batzen Bräu, in attività dal 1404: spillatura di una birra nel birrificio artigianale. Sotto. L'esterno del Rienzbräu di Brunico. In basso, a sinistra. Piazza delle Erbe, nel centro di Bolzano.





Il Bionoc' Pub, dove si servono piatti a base di prodotti del Primiero, dai taglieri al rösti di patate, offre 20 birre, tra cui le pluripremiate Staion, una belga aromatizzata con coriandolo e buccia d'arancia, e Miss Liken, una Saison a base di licheni raccolti sugli alberi in quota, che profuma di bosco. Per gli appassionati c'è un tour che oltre al birrificio porta a visitare le coltivazioni di luppolo e la bottaia, con varie degustazioni.

Foglie D'Erba, Forni di Sopra (UD) Sostenibile e cosmopolita

Sulle Dolomiti Friulane, **Foglie D'Erba** è un birrificio sostenibile che utilizza l'energia fotovoltaica e gli scarti della lavorazione delle falegnamerie di **Forni di Sopra**. Le birre si distinguono per una grande varietà di luppoli e malti, come nella Babel, una birra cosmopolita, prodotta con malti americani, britannici e belgi, e con luppoli tedeschi, cechi e italiani. La birra più famosa è però l'Hopfelina, una Ipa dal profumo resinoso del pino mugo, di cui utilizza gemme da foreste certificate. Le birre si possono degustare nella Tap Room annessa al birrificio, accompagnate da tramezzini caldi, preparati con prodotti locali, o (da maggio) nella pizzeria di famiglia Coton.

Rifugio Lavarella, San Vigilio di Marebbe (BZ) Una birra da conquistare

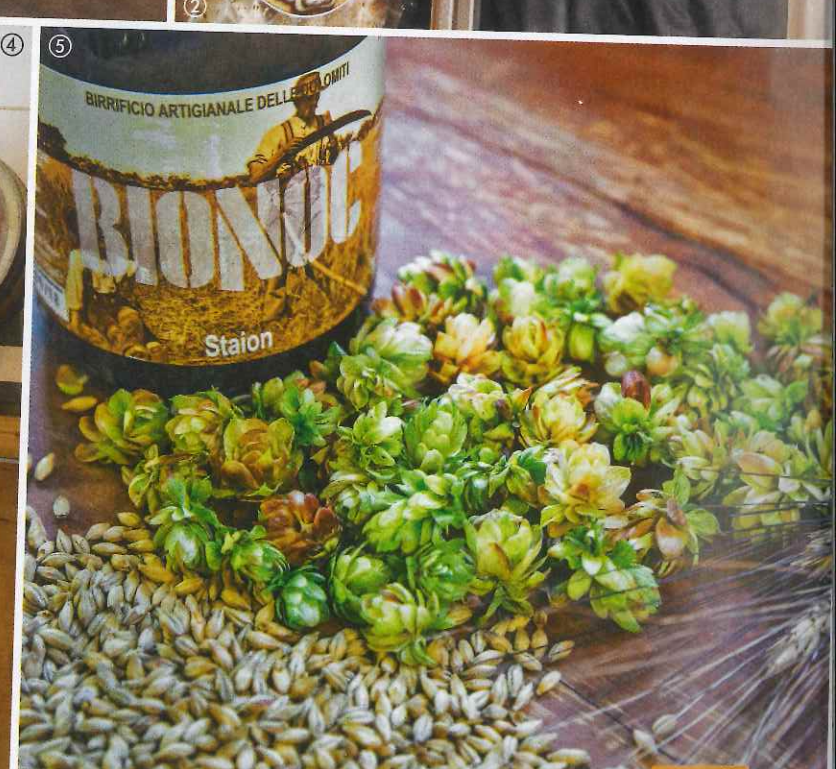
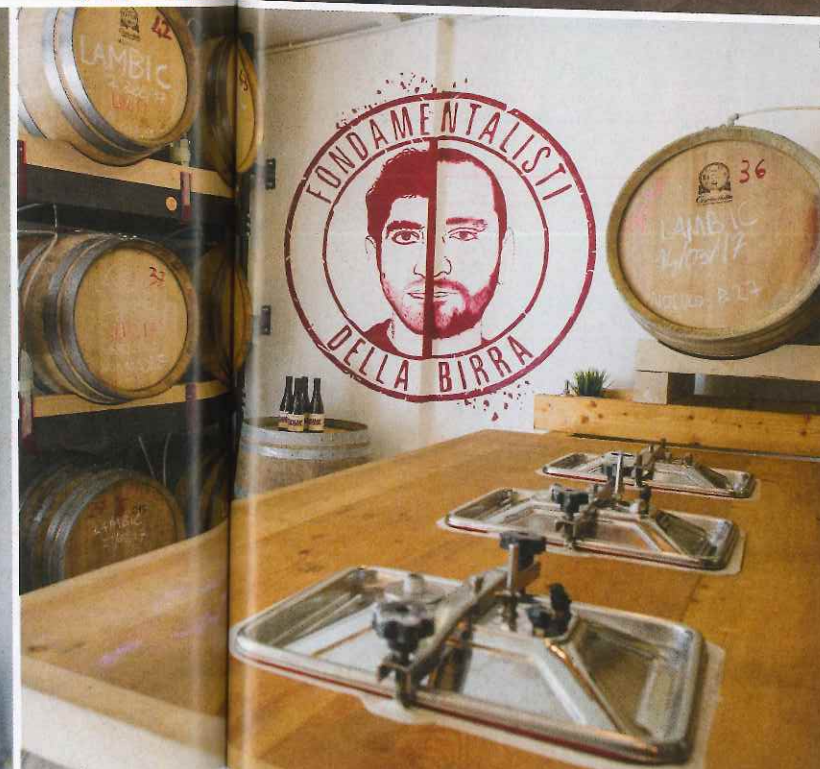
A 2.050 metri di quota, è il microbirrificio più alto d'Europa, nel cuore del Parco Naturale Fanes-Senes-Braies. Per degustare la Ga.Beer prodotta al **Rifugio Lavarella**, sopra **San Vigilio di Marebbe**, bisogna camminare circa 3 ore, partendo dal Rifugio Pederù e risalendo la valle lungo la vecchia strada militare, sempre battuta in inverno. In un anfiteatro alpino, il rifugio è meta di scialpinisti e di chi è in cerca di silenzi. Il mastro birraio Gábor Sógorka, genero dello storico gestore del rifugio Hanspeter Frenner, produce tre o quattro birre. Si trovano sempre la Lager e la Weizen, ma a volte ci sono anche una Ipa e una scura che si accompagna bene al gulasch e ai canederli.

Rienzbräu, Brunico (BZ) Locali e stagionali

Il brewpub di **Brunico**, aperto dal 2005, produce soprattutto birre di ispirazione tedesca anche se molti ingredienti sono di origine locale, tanto che il **Rienzbräu** ha il marchio Qualità Alto



Nella foto. La sala di design dell'agribirrificio Birra di Fiemme, a Masi di Cavalese.
1. 2. L'esterno; Stefano Gilmozzi, il titolare.
3. 4. 5. A Mezzano, nel birrificio Bionoc', una degustazione, la bottaia e il luppolo.





Adige. In genere alla spina ci sono sempre la birra chiara, la Weizen, la scura ispirata all'Irlanda e la Jule, birrificata secondo il disciplinare di purezza bavarese. Regolarmente appaiono birre stagionali con ingredienti particolari come la zucca o la castagna. Il ristorante offre una cucina contemporanea con pizze e specialità locali. La cosa interessante è che da un oblò in vetro nel pavimento si può vedere come la birra sta fermentando in un serbatoio scoperto.

Monpiër de Gherdëina, Ortisei (BZ) Con i nomi delle vette

In ladino, la lingua della Val Gardena, *mo n piër* è il modo per chiedere un'altra birra. Il birrificio **Monpiër de Gherdëina di Ortisei** è fortemente radicato nel territorio, tanto che molte birre portano i nomi ladini e le quote delle cime dolomitiche: Sasplat 2969, Sas dla Crusc 3026, Meisules 3152, Odles 3025. E sono locali tutti gli ingredienti, dall'acqua che arriva da una fonte ai piedi del Sassolungo all'orzo e al frumento dell'Alto Adige. La gamma è molto vasta, fino a 36 birre, naturalmente a rotazione: 12 sempre disponibili alla spina nell'attiguo brewpub Labëtula, in gardenese "la bettola", cui si aggiungono le birre in lattina. Tra le più insolite la Piersëch, ispirata allo *Schüttelbrot*, il pane secco di segale con finocchio e cumino, e la Edelbais alla stella alpina coltivata sull'Alpe di Siusi.

©riproduzione riservata



INDIRIZZI

Batzen Bräu
Bolzano Via Andreas Hofer 30
☎ 0471 050950; batzen.it
Prezzo medio: all'osteria 20 €.

Birra di Fiemme
Cavalese (TN) Frazione Masi,
Località Santa 7 ☎ 0462
930728; birradifiemme.it
Prezzo medio: all'agribirrificio
11 €.

Bionoc'
Mezzano (TN) Località Giare
45 ☎ 329 6086570;
birrificiobionoc.com Orario:
visite su prenotazione. **Prezzi:**
visita con 2 degustazioni
gratuita, visita premium di 3
ore 30 €. **Prezzo medio:** al
pub 13 €.

Foglie D'Erba
Forni di Sopra (UD) Via
Nazionale 14 ☎ 347 3555197;
birrificiofogliederba.it Orario:
visite su prenotazione. **Prezzi:**
visita e degustazione 8 €.

1. 2. 3. Al Rifugio Lavarella,
il mastro birraio Gábor Sógorka;
il rifugio, a 2.050 metri
nell'Alpe di Fanes Piccolo; due
bicchieri di Ga.Beer.
4. 5. Birre e bottaia del Monpiër
de Gherdëina di Ortisei.



Prezzo medio: alla Tap Room
birra e tramezzino 4,50 €, alla
Pizzeria Coton (Via Nazionale 87
☎ 329 4642630) 15 €
(la pizzeria riapre a maggio).

Rifugio Lavarella
San Vigilio di Marebbe (BZ)
Località Fanes 4 ☎ 0474
501094; lavarella.it Apre il 28/1.
Prezzo medio: a pranzo 15 €.

Rienzbräu
Brunico (BZ) Via Stegona 8
☎ 0474 531307; rienzbraeu.bz.it
Orario: visite guidate su
prenotazione. **Prezzi:** visita e
degustazione 8 €. **Prezzo**
medio: al ristorante 20 €.

Monpiër de Gherdëina
Ortisei (BZ) Via Purger 181
☎ 342 6741322 e 388 3870364;
monpiër-gherdeina.it
Orario: visite su prenotazione.
Prezzi: visita e degustazione 8 €.
Prezzo medio: al brewpub 20 €.

SONNWIES
DOLOMITES



IL VOSTRO ESCLUSIVO RITIRO DI FAMIGLIA
NEL PATRIMONIO NATURALE MONDIALE
DELL'UNESCO DOLOMITI

www.sonnwies.com

Alto Adige - ITALY