

Jeff Sparrow
Prefazione di Peter Bouckaert

Le *birre* del Belgio III

Degustare e produrre lambic,
oud bruin e Flemish red



EDIZIONI
LSWR

Jeff Sparrow

con prefazione di
Peter Bouckaert

Traduzione di
Simone Orsello e Thais Siciliano

Le *birre* del **Belgio** III

Degustare e produrre lambic,
oud bruin e Flemish red

EDIZIONI
LSWR

Titolo originale: Wild Brews | Beer Beyond the Influence of Brewer's Yeast

ISBN: 978-0-937381-86-1

Brewers Publications

A Division of the Brewers Association

PO Box 1679, Boulder, Colorado 80306-1679

www.beertown.org

© 2005 by Jeff Sparrow

Le birre del Belgio III | Degustare e produrre lambic, oud bruin e Flemish red

Autore: Jeff Sparrow

Prefazione di: Peter Bouckaert

Traduzione di: Simone Orsello e Thais Siciliano

Immagine di copertina: Rosalba Gelardi

Editor in Chief: Marco Aleotti

© 2015 Edizioni Lswr* – Tutti i diritti riservati

ISBN: 978-88-6895-180-1

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi. Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail autorizzazioni@clearedi.org e sito web www.clearedi.org.

La presente pubblicazione contiene le opinioni dell'autore e ha lo scopo di fornire informazioni precise e accurate. L'elaborazione dei testi, anche se curata con scrupolosa attenzione, non può comportare specifiche responsabilità in capo all'autore e/o all'editore per eventuali errori o inesattezze.

L'Editore ha compiuto ogni sforzo per ottenere e citare le fonti esatte delle illustrazioni. Qualora in qualche caso non fosse riuscito a reperire gli aventi diritto è a disposizione per rimediare a eventuali involontarie omissioni o errori nei riferimenti citati. Tutti i marchi registrati citati appartengono ai legittimi proprietari.

EDIZIONI
LSWR

Via G. Spadolini, 7
20141 Milano (MI)
Tel. 02 881841
www.edizionilswr.it

Printed in Italy

Finito di stampare nel mese di novembre 2015 presso "Press Grafica" s.r.l., Gravellona Toce (VB)

(*) Edizioni Lswr è un marchio di La Tribuna Srl. La Tribuna Srl fa parte di LSWR GROUP.

Indice

Ringraziamenti.....	v
Prefazione di Peter Bouckaert	vii
Prefazione all'edizione italiana di Davide Bertinotti.....	xi
Introduzione	1
1. Gli stili classici.....	9
Birre alla frutta.....	24
Gli inizi.....	27
2. La storia.....	27
Le birre di Bruxelles.....	34
Le birre delle Fiandre	42
Nostalgia moderna.....	46
Al di là dell'oceano	50
3. Alcune birre a fermentazione selvaggia.....	53
Nelle Fiandre	55
Nel Pajottenland e a Bruxelles.....	65
In Europa e nel Regno Unito.....	80
Negli States	83
4. Microrganismi acidificanti.....	89
Acidi ed esteri	90
<i>Acetobacter</i>	92
<i>Brettanomyces</i>	95
<i>Enterobacter</i>	99
<i>Lactobacillus</i>	100
Lieviti ossidativi	101
<i>Pediococcus</i>	102
<i>Saccharomyces</i>	103
5. Metodi di produzione.....	105
Cereali.....	106
Estratto.....	111
Luppoli	112
Frutti.....	116
Acqua	120
La stagione brassicola	122
L'ammestamento	124
La bollitura	130
Raffreddamento.....	131

6. La fermentazione selvaggia.....	137
La fermentazione spontanea	138
Il ciclo di fermentazione del lambic	141
La fermentazione mista	152
La fermentazione delle Flemish red	153
L'inoculo	159
La fermentazione delle oud bruin.....	160
L'inoculo nel lambic	162
L'inoculo nelle Flemish red	164
Il <i>Brettanomyces</i>	164
I batteri produttori di acido lattico	168
7. Le botti (e non solo).....	171
Caratteristiche del legno e delle botti	173
Scegliere le botti	179
Botti e microrganismi	183
Preparare una botte per il primo utilizzo	186
L'inoculo in botte.....	188
La manutenzione delle botti	190
L'ossigeno nelle botti.....	192
Le cantine del lambic.....	194
Materiali alternativi.....	196
8. Il tocco finale	201
Quando si può dire che una birra è "pronta"?	202
Il blending	202
L'aggiunta di frutta	204
Tagliare il lambic.....	208
Tagliare le birre fiamminghe	211
Tagliare altri stili.....	214
Tagliare le birre autoprodotte.....	215
La rifermentazione	216
La rifermentazione tradizionale delle gueuze	218
Confezionare e conservare lambic e gueuze.....	221
Riferimento, dunque sono.....	226
9. Ora tocca a voi	229
Microrganismi acidificanti.....	241
Appendice	241
Glossario	247
Bibliografia	261

Ringraziamenti

A Chris, che mi ha convinto a dedicare una giornata alla visita di quel posticino chiamato Beersel... e a scalare quella maledetta collina.

Un ringraziamento speciale ai birrai e blender belgi e olandesi che hanno condiviso con me gli innumerevoli segreti della loro antichissima arte: Yves Benoit di Brouwerij De Brabandere, Marina e Marc Limet di Kerkom, Frank Boon di Brouwerij Boon, Jean-Paul e Jean-Pierre Van Roy e Yvan DeBaets di Cantillon, Lieven, Steven e Pieter di Cnudde, Karel Goddeau di De Cam, Kris Herteleer di De Dolle Brouwers, Armand DeBelder di Drie Fonteinen, Paul Rutten di Gulpener Bierbrouwerij, John Matthys e Sidy Hanssens di Hanssens Artisanaal, Filip Devolder di Liefmans, Dirk Lindemans di Brouwerij Lindemans, Tony Brown di Melbourn Brothers, Bruno Reinders di Mort Subite, Rudi Ghequire di Rodenbach e Karl Verhaeghe di Verhaeghe Brouwerij. Sosteneteli e comprate le loro birre ovunque vi capiti di trovarle.

Grazie, inoltre, ai miei amici nell'industria birraria statunitense, la cui creatività non finisce mai di stupirmi: Sam Calagione di Dogfish Head Brewing, Mark Edelson di Iron Hill Brewery, Tomme Arthur di Pizza Port, Phil Markowski di Southampton Publick House, Vinnie Cilurzo di Russian River Brewing, Matthias

Neidhart di B. United International, Keith Lemke e Lyn Kruger dello Siebel Institute, Chris White di Whitelabs, Les Perkins e il mio "consigliere scientifico" Dave Logsdon di Wyeast Laboratories.

Un ringraziamento speciale a Peter Bouckaert di New Belgium Brewing: ogni volta che parliamo mi insegna delle cose nuove. Peter crea birre veramente uniche.

All'homebrewer Raj Apte, per il suo approccio grafico alle birre a fermentazione selvaggia.

A Gordon Strong, il cui acutissimo occhio da editor ha evitato di farmi incappare in qualche cantonata.

Stappo una bottiglia per tutti i miei amici della Chicago Beer Society, il cui affetto e la cui passione sono insostituibili. Un brindisi speciale a: Joe Preiser, mio fotografo, autista e co-fondatore della confraternita della birra a fermentazione selvaggia; Ray Daniels, che se gli dicessi quante cose mi ha insegnato resterebbe sorpreso dal fatto che io abbia prestato attenzione; Randy Mosher, capace di scoprire i testi di birrificazione più radicali che si possano immaginare.

E al *Brett*, senza il quale nulla di tutto ciò sarebbe possibile.

Prefazione

Era il 1995 o giù di lì. Avevo portato Daryl e David, due birrai di Boston, a Rodenbach. Dopo la visita siamo finiti per qualche motivo a casa dei miei. Mio padre aveva una vecchia bottiglia di birra in cantina, assieme ai vini. Era una bottiglia di *seizoen* (*saison* in fiammingo), brassata dal birrificio Andries di Kuurne nel 1945 – l'ultimo anno di attività. Daryl riuscì a convincere mio padre ad aprirla. La CO₂ era fuoriuscita quasi tutta, dal momento che il tappo era diventato secco e si era ritirato, ma la birra si era conservata piuttosto bene. Mentre bevevamo mio padre decise di chiamare Ferdinand, il vecchio birraio, per chiedergli come l'avesse fatta.

Ferdinand era a letto malato, e faceva fatica a parlare. La prima risposta fu: "Tuo figlio è un birraio, chiedi a lui." Insistemmo ancora, e alla fine si aprì: "Uscita dalla vasca di raffreddamento la birra andava nelle botti... dopo un po' aggiungevamo dello zucchero." Ci disse che eravamo matti a bere quella roba così vecchia: "È decente almeno?" Disse anche che il suo era stato uno dei pochissimi birrifici della zona a essere riuscito a conservare l'impianto durante la seconda guerra mondiale. Le solite cose, insomma. "Tuo figlio non fa il birraio da Rodenbach? Rodenbach è rimasto aperto

durante la guerra. Chiedi a lui." Faceva molta fatica a parlare, perciò non insistemmo ulteriormente.

Quel vecchio birraio parlava di un lambic? No, la vasca di raffreddamento e le botti in legno erano piuttosto comuni nei piccoli birrifici belgi dell'epoca. Utilizzava un lievito coltivato? Il birrificio Andries produceva birre tutto l'anno, quindi è possibile che avessero usato un lievito proveniente da un'altra cotta. Forse si era fatto dare qualcosa da un altro birrificio all'inizio dell'inverno, forse no. Erano presenti o venivano aggiunti altri microrganismi? Di sicuro, ma non era una situazione controllata. Era probabilmente questo il motivo per cui alludeva a me e a Rodenbach. Ai suoi tempi, Rodenbach era uno dei birrifici locali più grandi tra quelli che facevano invecchiare le birre in legno con una coltura di lieviti misti.

Era una "birra a fermentazione selvaggia"? No, era una birra normale, a detta di Ferdinand.

Louis Pasteur scrisse gli *Études sur la bière* ("Studi sulla birra") nel 1876. Esaminò birre dall'odore cattivo o nauseante con il suo microscopio rudimentale, e scoprì che, oltre alle cellule ellissoidali, erano presenti molti altri microrganismi. In quegli anni, insieme ad altri ricercatori e birrai, cominciò a intuire che quelle cellule ellissoidali erano fondamentali per la fermentazione.

Cosa significava *fermentazione selvaggia* prima del 1876? Nelle birre era già presente uno zoo di microrganismi, ma non lo si sapeva. L'effetto di tutti questi microrganismi veniva tenuto sotto controllo con date di scadenza brevi, quantità elevate di luppolo, esperienza, a volte una maggiore gradazione alcolica e qualche altro trucco.

Cos'è accaduto in questi centoquarant'anni che ci separano da Pasteur? Abbiamo imparato un sacco di cose sul *Saccharomyces cerevisiae*, ma di *Brettanomyces*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* e via dicendo sappiamo ben poco. Sappiamo ancora meno delle modalità di interazione tra queste bestioline. E che dire dell'utilizzo delle botti in legno in cui le conserviamo?

Dopo Pasteur, l'utilizzo di colture di singoli lieviti si diffuse a macchia d'olio. Come accade per ogni nuova scoperta tecnologica, ci sono anche i ritardatari – per

esempio i produttori di ale inglesi e di Berliner weisse. Il birraio di Andries non ha mai adattato la sua seizoen. E poi ci sono i ricci, che restano saldamente aggrappati a ciò che conoscono mentre il mondo continua ad andare avanti.

Questo libro parlerà dei ricci nel capitolo 1, dove Jeff si è sforzato di mettere in ordine le informazioni ricevute dai birrai che ha intervistato. In un certo senso sono tutti come Ferdinand: tutti fanno birra, nella maggior parte dei casi, come la facevano i loro padri. Cos'è che vuoi sapere, Jeff? La birra si fa così, lo sai. Si basano tutti sulla loro esperienza, su cosa è andato bene e cosa no. Fanno le loro birre, non seguono uno stile. Come scrive Jeff: "Corporazioni, importazioni, gusti locali, *terroir*: tutti questi fattori influivano sul carattere delle singole birre belghe."

Il capitolo 2 riporta alla luce quelle birre ormai scomparse che un tempo erano diffusissime. Rimango senza fiato davanti alla quantità di informazioni che vi si trova; la storia birraria del Belgio, infatti, è poco documentata. Nei capitoli seguenti Jeff assaggia birre, analizza più in profondità gli aspetti microbiologici e il processo di produzione e fornisce suggerimenti su come ricrearle.

Degustare e produrre lambic, oud bruin e Flemish red è un tentativo di catturare gli aspetti più selvaggi e, secondo me, divertenti della birrificazione. La birra non si fa solo con malto d'orzo, acqua e luppoli! Negli ultimi centoquarant'anni i birrai hanno cominciato a utilizzare consapevolmente il *Saccharomyces cerevisiae*, che come per magia è diventato la colonna portante della produzione attuale di birra, vino e pane. Il vero divertimento comincia quando entrano in gioco altri fattori, come frutti, spezie e, ovviamente, altre bestioline.

L'uso di microrganismi differenti dal *Saccharomyces cerevisiae* è uno dei campi meno studiati e (al momento) meno praticati della birrificazione. Jeff cercherà di venire a capo di una limitata quantità di pubblicazioni scientifiche e di una quantità più ampia di birrai estremamente cocciuti. Le opinioni di questi birrai si basano sulle loro conoscenze, sull'esperienza e sulla creatività.

È proprio questo che adoro del mondo della birra: niente è assoluto. Leggendo questo libro acquisirete nuove conoscenze. Farete esperienza provando a riprodur-

re qualche ricetta. La creatività vi porterà a scoprire nuove strade fino alla produzione della vostra opera d'arte.

Spero che questi tre elementi (conoscenze, esperienza e creatività) possano diventare gli ingredienti di tutte le vostre birre future. Spero che diventino parte integrante del vostro inconscio. Così che anche voi possiate dire, con la stessa faccia impassibile, ciò che quel vecchio birraio di Kuurne disse a mio padre: "Tuo figlio è un birraio, chiedi a lui."

Salute!

Peter Bouckaert

Mastro birraio

New Belgium Brewing Company

Prefazione all'edizione italiana

Degustare e produrre *lambic*, *oud bruin* e *Flemish red* è l'ultimo dei tre volumi intitolati "Le birre del Belgio" dedicati alla storia, alla comprensione, alla degustazione e alla produzione di stili birrari tradizionali di uno dei più affascinanti Paesi del mondo brassicolo.

Con il primo volume abbiamo esplorato la "birra dei monaci", una tradizione riscoperta, a partire dal diciannovesimo secolo, dalle abbazie del Belgio. Il secondo illustra le "birre contadine", prodotte dalle fattorie di un'area geografica a cavallo tra il Belgio meridionale e la Francia nord-orientale, come necessario alimento a supporto delle fatiche della vita rurale. Il presente volume va ancora più indietro nel tempo, quando la birrificazione era avvolta nel mistero e il lievito era un elemento totalmente sconosciuto. Infatti, è solo grazie all'opera di Pasteur, tra il 1854 e il 1862, che gli aspetti della fermentazione e le caratteristiche dei lieviti *Saccharomyces* sono stati sufficientemente compresi; a partire da quegli studi, la prassi dei birrifici è stata quella di utilizzare ceppi puri per ottenere prodotti migliori e più stabili. Per alcuni produttori, tuttavia, la tradizione produttiva antecedente a Pasteur è continuata sino ai giorni nostri, confidando nell'opera di lieviti selezionati *Saccharomyces*, ma anche di altri microrganismi

come *Brettanomyces*, *Pediococcus* e *Lactobacillus*, spesso attraverso l'uso sapiente di botti, *barrique* e *foudre*. Ritenuti da molti birrai dei pericolosi infestanti da cui guardarsi accuratamente, questi microrganismi rappresentano invece ingredienti fondamentali per ottenere le caratteristiche aromatiche, la complessità desiderata per birre in stile lambic, oud bruin o Flemish red.

Grazie all'opera divulgativa di MoBI, questo trittico di libri, unito a *Progettare grandi birre* di Ray Daniels, rappresenta un fondamentale strumento a disposizione di appassionati, homebrewer e birrai professionisti per comprendere e padroneggiare gli aspetti degustativi e produttivi di un ampio numero di stili birrari.

Davide Bertinotti

RINGRAZIAMENTI PER L'EDIZIONE ITALIANA

Un grazie a:

Simone Orsello e Thais Siciliano per la traduzione,

Loris Bottello per le grafiche e l'impaginazione

e naturalmente MoBI per il finanziamento dell'iniziativa - www.movimentobirra.it

Introduzione

“Ci vogliono mesi per ottenere un prodotto bevibile, anni per ottenere un bel prodotto e una vita per ottenere il prodotto migliore.”

Frank Boon di Boon Brouwerij

Nel 1993, viaggiare per me era ancora una specie di lusso. Ero in Europa con due amici, stavamo facendo il “viaggio della vita”. Considerando la rinomata tradizione birraria della Germania – e la discutibile attrazione che una città come Amsterdam può esercitare su tre ragazzi giovani – convincere i miei compagni di viaggio a visitare il Belgio non fu semplice. Fortunatamente si trattava solo di fare una breve deviazione sulla strada da Francoforte ai Paesi Bassi. Il numero di birre servite nei café, persino nei più piccoli, era più alto di quanto avessi mai visto negli Stati Uniti. Fu solo quando arrivammo a Bruxelles, però, che scattò la scintilla.

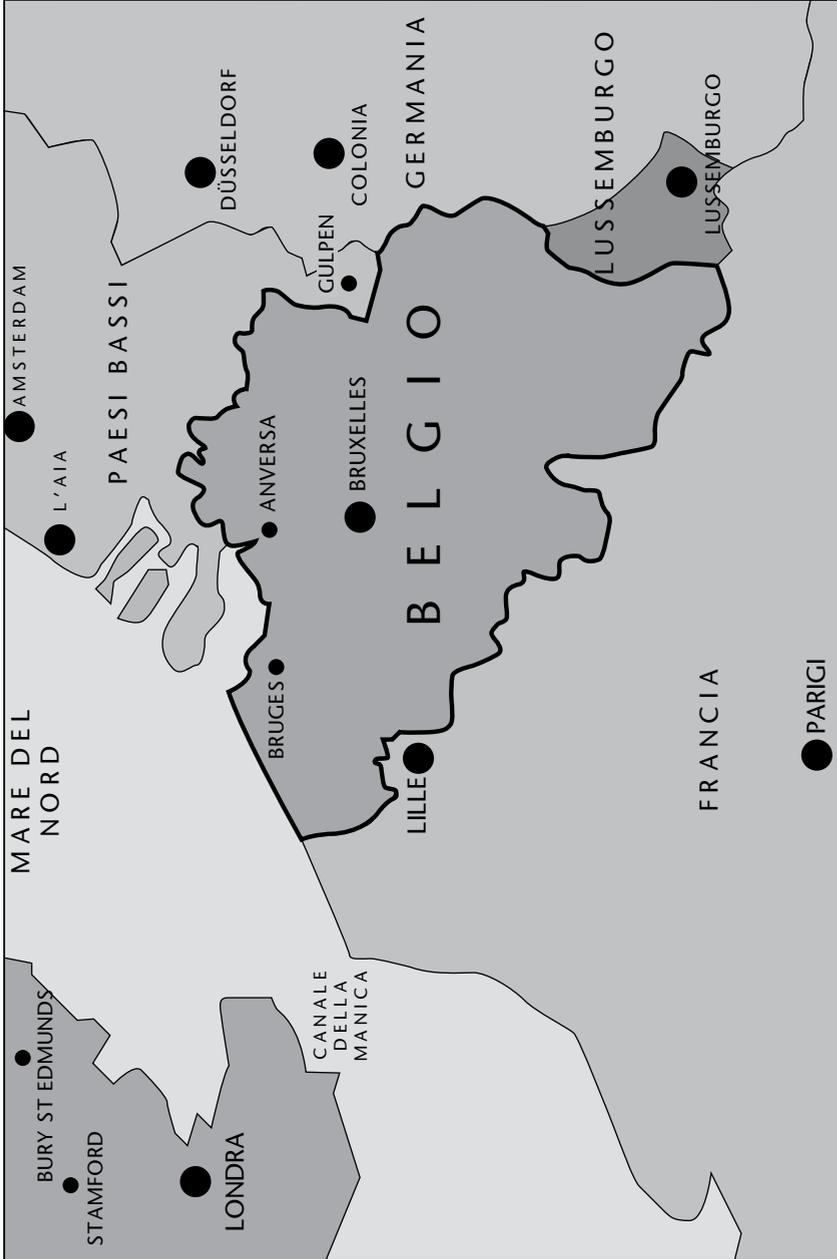
Armati della prima edizione di *The Great Beers of Belgium*, ci mettemmo alla ricerca del Chez Moeder Lambic a Elsene (ora chiuso). L'idea di avere a disposizione cinquanta birre alla spina era una cosa pazzesca, e il Moeder Lambic non deluse. Gli occhi, tuttavia, non poterono fare a meno di posarsi su un frigorifero pieno di bottiglie colorate che attirarono la mia attenzione. Dopo attenta riflessio-

ne, ordinai un lambic aromatizzato con qualche strano frutto tropicale. Il barista al bancone mi disse che se avessi voluto bere una birra veramente buona avrei dovuto prendere una certa bottiglia, che mi piazzò davanti. Sull'affascinante etichetta era raffigurata una donna nuda seduta sulle gambe di un signore vestito di tutto punto. Stavo per assaggiare la mia prima *Rosé de Gambrinus* di Cantillon, ed era quanto di più complesso avessi mai bevuto fino ad allora.

Un paio di giorni più tardi ci ritrovammo ad Anversa, al famoso Kulminator. Ci avevano detto che in quel luogo avremmo trovato birre di tante annate diverse, anche di produttori quasi dimenticati. Uno dei miei amici era alla ricerca di una *Liefmans Goudenband* brassata prima che i nuovi proprietari del birrificio ne cambiassero la ricetta (nel 1992). Il gestore tirò fuori dalla cantina una bottiglia impolverata e ce la portò distesa sul fianco in quello che può essere descritto come un cestino di vimini. Assaggiammo quindi il nostro vintage versato con maestria. La *Goudenband* invecchiata era allo stesso tempo maltata, fresca e acidula, ed esibiva un'inaspettata nota di sherry. Se le birre belghe erano tutte come queste due, pensai, ero venuto nel posto giusto. Avrei poi scoperto che non tutte le birre erano acidule, ma quelle che sarebbero diventate le mie preferite facevano ampio affidamento su quella caratteristica "oscura".

Birraio nel cuore, fu per me naturale informarmi su come venivano prodotte le birre locali, e su come avrei potuto rifarle a casa. Qualche giorno dopo Frank Boon ci ricevette nel suo birrificio per una visita guidata speciale. Gli chiesi appunto come avrei potuto produrre un lambic negli Stati Uniti. La sua risposta fu schietta: "Non puoi". Il lambic può essere brassato solo in una specifica regione del Belgio, seguendo procedure centenarie. Nessun birraio americano di fine anni '90 avrebbe accettato una risposta simile, ovviamente. Da allora ho imparato a vedere quel "non puoi" sia come un tributo alle magiche caratteristiche delle birre belghe acide tradizionali, sia come una sfida per scoprire fin dove si può arrivare, a livello professionale come in casa.

Un tempo tutte le birre esibivano note aspre e acidule, ma i metodi di produzione moderni hanno praticamente eliminato queste caratteristiche. Sopravvivono



Europa occidentale
Tante birre a fermentazione selvaggia provengono dal Belgio, ma anche dal Regno Unito e dai Paesi Bassi.

solo alcuni stili a fermentazione selvaggia, brassati secondo procedure tradizionali nelle Fiandre, a Bruxelles e nelle campagne circostanti.

Il lambic, la birra tradizionale di Bruxelles, è fermentato spontaneamente dalla particolare combinazione di microrganismi presenti nella valle del piccolo fiume Senne e invecchiato in botti di legno. Sebbene un tempo la fermentazione spontanea fosse praticata in tutto il mondo, oggi Bruxelles e il Pajottenland – la pittoresca area rurale a ovest della città – rimangono le uniche zone dove questo metodo dà ancora vita a risultati ragionevolmente regolari, cotta dopo cotta. Il particolare carattere “selvaggio” rende il lambic una specialità assolutamente unica in tutto il mondo birrario.

Ma non disperate: che ci crediate o no, si possono produrre birre a fermentazione spontanea ovunque. È quanto mi disse Jean-Pierre Van Roy durante la mia prima visita al birrifico Cantillon, di Bruxelles. All’epoca non capii cosa volesse dire. Rispetto ad allora, quella rivelazione mi è oggi molto più chiara. Van Roy mi disse che è necessario imparare a capire qual è il proprio lambic locale – anche se non ha mai dovuto assaggiare i risultati del suo consiglio.

Al ritorno da quel viaggio in Belgio, nel 1993, uno dei miei due compagni di pellegrinaggio decise di far fermentare spontaneamente una birra, all’aperto, nel giardino di casa sua alle Hawaii. Il mosto fermentò, più o meno, e aveva un sapore talmente indescrivibile che smetterò di descriverlo subito. Se è vero che seguendo determinati metodi si può riprodurre un buona copia di un lambic, o addirittura ottenere una fermentazione spontanea bevibile, il processo necessita di ben più che una notte sotto le stelle, anche in Belgio. Se il vostro obiettivo è produrre un lambic locale, quando avrete finito questo libro disporrete delle informazioni necessarie per raggiungerlo.

Altre birre a fermentazione selvaggia sono le Flemish red e le oud bruin fiamminghe. Le Flemish red non fermentano spontaneamente, e maturano in botti di rovere che contengono buona parte degli organismi presenti nel lambic, benché raggiungano esiti diversi. Sia i produttori di lambic sia quelli fiamminghi assaggiano ogni birra e la tagliano con altre (blending) – una procedura fondamentale

per arrivare a risultati costanti e omogenei. Esistono anche esempi più recenti e meno classici di questi stili, i cui metodi di produzione hanno le loro radici nelle pratiche tradizionali del Belgio.

Tanti definiscono i lambic, le Flemish red, le oud bruin e altre birre simili con un descrittore ben preciso: "acido". Il termine "acido", tuttavia, ha una connotazione ingannevole. Sono birre piacevolmente aspre e/o acidule e dissetanti, non c'è dubbio, ma non sono meramente acide. Ci sono tante birre diverse che possono essere descritte con questa comoda etichetta onnicomprensiva, proprio perché per molti un'acidità anche minima – uno solo dei quattro gusti primari – è già molto evidente. Le birre descritte nel libro non hanno l'asprezza o l'acidità come unica caratteristica dominante. Certe birre a fermentazione selvaggia sono più acide di altre, ma quando si condensano tutti i sapori e gli aromi nel termine "acida" si manca di rispetto alla complessità e all'equilibrio tanto ricercati dai birrai.

La definizione "birre a fermentazione selvaggia" descrive la categoria in maniera ben più completa della semplice denominazione di "birre acide". La fermentazione con numerosi microrganismi che non vengono abitualmente utilizzati da più di un secolo è il filo conduttore tra le interpretazioni belghe e quelle americane. Il carattere aspro e acidulo deriva dallo sviluppo di microrganismi diversi dai ceppi di lievito più diffusi (*Saccharomyces*) durante la fermentazione, e cioè di lieviti e batteri selvaggi che producono una varietà di acidi ed esteri differenti. Questi microrganismi vengono scrupolosamente evitati nella produzione di lager e pale ale; la loro sgradita ingerenza viene infatti considerata un'infezione.

Il carattere delle birre a fermentazione selvaggia non nasce tanto dagli ingredienti, quanto dal birrificio in sé: l'aria, i muri, il legno e le botti. La combinazione unica delle condizioni ambientali (che i vinificatori definiscono *terroir*) nei luoghi in cui queste birre nascono determina le caratteristiche del prodotto finale. I produttori di lambic vi diranno che "non potete" proprio per via del *terroir* della regione e del singolo birrificio. Non riuscirete mai a riprodurre esattamente un esemplare classico di Flemish red, oud bruin o lambic. Potrete invece imparare i metodi di produzione e brassare le vostre birre personali. La tradizione continua

tuttavia a essere importante, dal momento che le nuove tecnologie finiscono spesso per rendere più scialbe le birre tipiche del paese.

I produttori tradizionali di lambic lamentano che persino nel Pajottenland ci si è dimenticati di come è fatta una vera gueuze. Le birre che si vedono in televisione e al supermercato si pongono spesso come prodotti tradizionali, ma in realtà le gueuze industriali e filtrate contengono solo piccolissime quantità di lambic, e sono formate per la restante parte da birre di frumento ad alta fermentazione. Saccarina e aspartame sono diventati ingredienti piuttosto diffusi, poiché hanno un maggiore potere dolcificante rispetto allo zucchero e sono praticamente inattaccabili dai lieviti selvaggi presenti nell'aria e nelle botti. Quest'abbondanza di prodotti commerciali presenti sul mercato finisce per oscurare tante birre belghe tradizionali, tra cui anche i lambic, le Flemish red e le oud bruin.

Le Pilsner e le birre ad alta gradazione alcolica sono diventate popolari in Belgio solo nel dopoguerra. Le birre tradizionali del Pajottenland e delle Fiandre che sono sopravvissute ci mostrano cosa spesso si beveva fino alla seconda metà del Novecento. L'acidulo che era stato ricercato per secoli in buona parte del Belgio ha lasciato il posto al dolce, nel frattempo diventato il gusto dominante nei cibi e nelle bevande europee e statunitensi. I birrai artigianali americani si sono ribellati e hanno abbracciato i luppoli e l'amaro durante gli anni '90, ma almeno una parte di essi si è dedicata anche alle birre belghe della tradizione. Tanti produttori belgi continuano a fare birra secondo i propri gusti, così come tante birre belghe tradizionali esistono ancora grazie alle vendite che ottengono negli Stati Uniti.

I produttori di birre a fermentazione selvaggia sono artisti, proprio come i pittori o i poeti. Creano birre di prim'ordine. Se siete in grado di riprodurre perfettamente la Gioconda, ciò non significa che non dobbiate andare al Louvre per vedere l'originale. Spero che tanti lettori, se non l'hanno già fatto, vadano in pellegrinaggio verso l'ultimo rifugio delle birre a fermentazione selvaggia. Imparare a produrle non sostituisce l'esperienza di prima mano con i classici o gli incontri con i produttori.

Penso che un pellegrinaggio nel Pajottenland o nelle Fiandre vada fatto almeno una volta (l'anno). Trovare i birrai e i blender può essere difficile, e cercare i café che servono i loro prodotti può trasformare il Belgio nel proverbiale pagliaio. Ricordo l'occhiata che mi diede un abitante di Bruxelles quando, mentre cercavo un café dal nome piuttosto particolare, gli chiesi dove avrei potuto trovare l'Ultimate Hallucination. A questo proposito, consiglio caldamente di portarvi dietro *Lambicland* (University Press, Cambridge, 2004) di Tim Webb, Chris Pollard e Joris Pattyn, anche se siete veterani. Per visitare le Fiandre e il resto del Belgio, la *Good Beer Guide to Belgium* (CAMRA, St. Albans, 2004) di Tim Webb, estremamente accurata, è una compagna insostituibile. Ma soprattutto, ricordate: "Niente panico".

L'imitazione è spesso ritenuta la più sincera forma di adulazione. Analizzate, pertanto, l'argomento delle fermentazioni selvagge da tre punti di vista: la storia delle birre, i metodi tradizionali e il modo in cui questi metodi possono essere utilizzati per produrre birra in circostanze non tradizionali. All'inizio di questo libro ci sarà una descrizione degli "stili classici", che verranno approfonditi anche dal punto di vista storico. Cercherò di evidenziare le analogie tra questi "stili" e di analizzarli separatamente quando necessario. Inoltre metterò queste birre a fermentazione selvaggia in relazione con quelle prodotte negli Stati Uniti secondo i metodi tradizionali. Spiegherò poi, cosa più importante, come si producono queste birre, perché vengono ancora prodotte seguendo i metodi tradizionali e com'è possibile riprodurle in casa. Alcune procedure saranno molto impegnative, altre permetteranno di approfittare di scorciatoie ragionevoli; quel che è certo è che i lieviti e i batteri "selvaggi" offrono un mondo di possibilità.