

Stan Hieronymus

# LE TUE BIRRE DI FRUMENTO

Blanche, Weizen e altri stili birrari con frumento



EDIZIONI  
LSWR



**Stan Hieronymus**

**LE TUE BIRRE DI  
FRUMENTO**

**Bianche, Weizen e altri stili birrari con frumento**

EDIZIONI  
LSWR

Titolo originale: *Brewing with Wheat | The "Wit' and Weizen" of World Wheat Beer Styles*

Autore: Stan Hieronymus

ISBN: 978-0-937381-95-3

Brewers Publications, [www.BrewersPublications.com](http://www.BrewersPublications.com)

A Division of the Brewers Association

PO Box 1679, Boulder, Colorado 80306-1679

© Copyright 2010 by Brewers Association

Arranged through Sylvia Hayse Literary Agency, LLC, Bandon, Oregon, USA

**Edizione italiana:**

*Le tue birre di frumento | Bianche, Weizen e altri stili birrari con frumento*

**Traduzione di:** Francesca Sangiorgio

**Revisione tecnica per l'edizione italiana:** Davide Bertinotti, Massimo Faraggi

**Progetto grafico:** Diana Pavesi

**Immagine di copertina:** © Viacheslav Rubel | Shutterstock

**Realizzazione editoriale:** Redint Studio - Milano

**Collana:** Grandi passioni

**Publisher:** Marco Aleotti

© 2018 Edizioni Lswr\* - Tutti i diritti riservati

**ISBN:** 978-88-6895-665-3

*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](mailto:autorizzazioni@clearedi.org) e sito web [www.clearedi.org](http://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.*

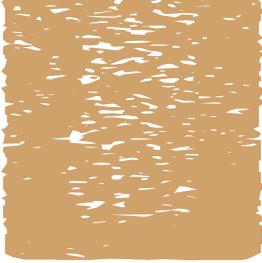
**EDIZIONI  
LSWR**

Via G. Spadolini, 7  
20141 Milano (MI)  
Tel. 02 881841  
[www.edizionilswr.it](http://www.edizionilswr.it)

Printed in Italy

Finito di stampare nel mese di giugno 2018 presso "Rotolito Lombarda" S.p.A., Seggiano di Pioltello (MI) Italy

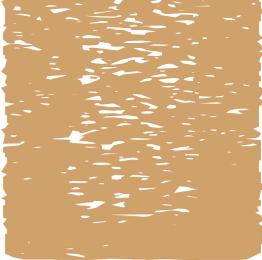
(\*) Edizioni Lswr è un marchio di La Tribuna Srl. La Tribuna Srl fa parte di LSWR GROUP. LSWR GROUP



# SOMMARIO

<b>Ringraziamenti</b> .....	7
<b>Premessa</b> .....	9
<b>Introduzione</b> .....	13
<i>Riguardo al libro</i> .....	17
<b>PARTE I - Frumento, l'altro cereale da birrificazione</b> .....	21
<b>CAPITOLO 1 - Frumento, birra e pane</b> .....	23
<b>CAPITOLO 2 - Le basi del frumento: perché la mia birra è torbida?</b> .....	31
<i>Da parzialmente torbida a torbida</i> .....	32
<i>Soluzioni del ventesimo secolo</i> .....	34
<i>Voi dite 4-vinil-guaiacolo, io dico chiodo di garofano</i> .....	35
<i>La versione tedesca</i> .....	36
<b>PARTE II - Le birre bianche del Belgio</b> .....	39
<b>CAPITOLO 3 - Alla ricerca della vera Belgian White Ale</b> .....	41
<i>Bière Blanche de Louvain</i> .....	43
<i>Il 'vecchio metodo' (considerato vecchio nel 1872)</i> .....	44
<i>Metodo Lacambre</i> .....	44
<i>Metodo del ventesimo secolo (dal 1900 agli anni '30)</i> .....	46
<i>Peeterman</i> .....	46
<i>Bière de Hougaerde (o Hoegarde)</i> .....	47
<i>Metodo Lacambre</i> .....	47
<i>Descrizione di Verlinden</i> .....	48
<b>CAPITOLO 4 - Sei gradi di Pierre Celis</b> .....	51
<i>È cominciato tutto con una bianca</i> .....	56
<i>La birra di frumento americana più venduta nella storia</i> .....	59
<i>Trattare le spezie correttamente</i> .....	61
<i>Comportamento verde e aspetto bianco</i> .....	63
<i>Doppia, ma pur sempre bianca</i> .....	65
<i>Un assaggio di Leuven?</i> .....	66

<b>CAPITOLO 5 - Una ricetta per la Wit</b> .....	<b>69</b>
<b>PARTE III - Le birre Weiss della Germania meridionale</b> .....	<b>73</b>
<b>CAPITOLO 6 - Uno stile decaduto torna alla gloria</b> .....	<b>75</b>
<b>CAPITOLO 7 - Tradizione bavarese con un accento del Wyoming</b> .....	<b>85</b>
<i>Ecco a voi l'altro Schneider</i> .....	89
<i>Le birre sono affumicate, il frumento non lo è</i> .....	91
<i>Una politica di fermentazione aperta</i> .....	92
<i>Apportare modifiche in New Jersey</i> .....	93
<i>Non essere gentile con la Weiss</i> .....	96
<b>CAPITOLO 8 - Una ricetta per la Hefeweizen</b> .....	<b>99</b>
<i>Selezione e raccolta del lievito</i> .....	101
<i>Temperature di fermentazione</i> .....	102
<i>Tassi di inoculo</i> .....	102
<i>Geometria del fermentatore</i> .....	103
<b>PARTE IV - Le birre di frumento in America</b> .....	<b>105</b>
<b>CAPITOLO 9 - Una Hefeweizen con un altro nome...</b> .....	<b>107</b>
<b>CAPITOLO 10 - Birrificare in un "melting-pot"</b> .....	<b>115</b>
<i>Birra dal granaio dell'America</i> .....	118
<i>Sogno di una notte di mezza estate</i> .....	122
<i>Summer Ale sulla costa dell'Oregon</i> .....	124
<i>Wheat Wine: la birra</i> .....	126
<i>Una birra per i fan dei fumetti punk</i> .....	127
<b>CAPITOLO 11 - Due ricette di Wheat Wine</b> .....	<b>129</b>
<b>PARTE V - Birre di frumento dal passato</b> .....	<b>133</b>
<b>CAPITOLO 12 - Birre che il Reinheitsgebot non incontrò mai</b> .....	<b>135</b>
<b>CAPITOLO 13 - Uno sguardo sulle birre del passato</b> .....	<b>145</b>
<b>CAPITOLO 14 - Quattro ricette rispolverate</b> .....	<b>151</b>
<b>PARTE VI - Ricostruire tutto</b> .....	<b>157</b>
<b>CAPITOLO 15 - Birrificare, giudicare e gustare meglio</b> .....	<b>159</b>
<b>Appendice: tabelle del lievito</b> .....	<b>169</b>
<b>Bibliografia</b> .....	<b>175</b>
<b>Indice analitico</b> .....	<b>179</b>



## RINGRAZIAMENTI

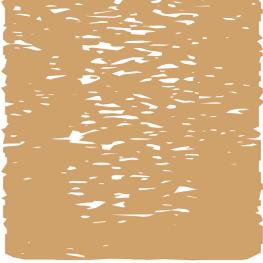
Il mio consiglio a chiunque stia scrivendo un libro è di iniziare con un gruppo di persone che siano tanto generose quanto lo sono i membri della comunità birraria, e poi procurarsi il miglior revisore che si possa trovare. Non avrei iniziato questo progetto se non avessi saputo che la mia meticolosa moglie, Daria Labinsky, alla fine mi avrebbe aiutato a dare un senso a ciò che ho scritto. Lei e nostra figlia, Sierra, sono i migliori compagni di viaggio che un uomo possa desiderare. Grazie, Sierra, per aver trascorso parte del tuo compleanno al Bayerischer Bahnhof Gasthaus e al Gose Brauerei di Lipsia, certamente non la perfetta location per una ragazza che compie dodici anni.

Dan Carey di New Glarus Brewing mi ha paragonato al tenente televisivo Colombo: “Stai per andartene, ma hai sempre un’altra domanda,” ha detto. Sono particolarmente grato a tutti coloro che hanno risposto alle mie numerose domande. Sono troppi da elencare, ma tra i più pazienti, vorrei ringraziare Carey, Hans-Peter Drexler, Eric Toft, Steven Pauwels e Jason Perkins. Per scrivere di queste birre è necessario comprendere la storia alle loro spalle e la cultura che le circonda, impresa certamente non facile per un americano che è cresciuto nell’Illinois centrale e ha imparato con fatica il tedesco alle superiori. Se non fosse stato per la generosità di Ron Pattinson e Yvan De Baets, la qualità di questo libro sarebbe molto inferiore, dal punto di vista sia tecnico sia culturale. Martyn Cornell, Carl Miller, Derek Walsh, Bob Hansen, Don Bechtel e Gordon Strong sono stati di ulteriore aiuto in questioni legate alla storia e alla scienza birraria. Grazie ai birrai che hanno donato le loro ricette: Jean-François Gravel, Bill Aimonetti, Todd Ashman, Pauwels e Kristen England. E ancora, grazie a England per gli approfondimenti.

Il passo finale, la produzione di un libro, è stato semplificato da Kristi Switzer, che ha preso le redini di Brewers Publications da Ray Daniels, e da Julie Korowotny. Dormo molto meglio di notte, perché so che Ashton Lewis ha accettato di essere il redattore tecnico e, in particolare, apprezzo i suoi suggerimenti per rendere il libro più comprensibile.

Non esagero nel mio apprezzamento per tutto ciò a cui ha contribuito Yvan De Baets, inclusa la Prefazione, ma anche tutto il lavoro che ha inserito nel Capitolo 3, in un momento in cui era impegnato a mandare avanti il suo birrificio. Non è facile mantenere il mondo della birra onesto, ma lui fa più di quanto dovrebbe.





## PREMESSA

**Q**uando il mio amico Stan mi ha chiesto di partecipare al suo nuovo libro, ho avuto due reazioni. La prima è stata di orgoglio: essere invitati a contribuire al lavoro di uno scrittore birrario così competente è sicuramente un onore! La seconda è stata: “Birre di frumento? Che noia!”. In effetti, mentre quello delle Weizen tedesche è senza dubbio uno stile affascinante ed è davvero facile trovare molti esempi raffinati, lo stesso non si può dire per le loro controparti belghe o in “stile belga”. Tutto il contrario. Nel mio paese, le birre di frumento (*witbieren* in olandese, *bières blanches* in francese) sono state considerate una sorta di prodotto di base per alcuni decenni. I grossi birrifici devono averne sempre una nel proprio catalogo, da proporre alle persone “a cui non piace tanto la birra” e alle donne. Sì, molti produttori di birra hanno ancora vecchie credenze da macho sui propri clienti. E, come sempre, molti piccoli birrifici li imitano. A loro volta, tutti questi sono spesso imitati dai birrai stranieri. Di conseguenza, anche se esistono esempi molto validi, troppe delle birre bianche in tutto il mondo sono brodi di coriandolo dolciastro che assomigliano a una limonata speziata leggermente alcolica.

Eppure le birre bianche e, più in generale, le birre di frumento, una volta erano diverse in Belgio. Scavando nel passato, viene alla luce una fantastica varietà di stili affascinanti. Per comprendere correttamente il quadro, bisogna tenere presente che in passato, in Belgio, il frumento era certamente tanto importante quanto l’orzo nella produzione della birra. Parlando delle caratteristiche generali della birra belga, il medico locale Jean-Baptiste Vrancken scrisse che in Belgio quasi tutte le birre, anche quelle chiamate Orge (orzo), contenevano il 50% di frumento. Aggiunse che, quando un birraio belga voleva fare una birra più forte, non aggiungeva più orzo e frumento, ma solo frumento. In effetti, nei vecchi libri, si può trovare un elenco impressionante di vecchi stili belgi che contengono quel cereale, e questo senza contare il classico trio di bianche di Louvain (o Leuven), Hoegaerden e Peeterman.

Ne nominiamo alcune: Brune de Malines, Saison de Liège, Bière de Ath, Grisette, Orge d’Anvers, Seef (Bianca di Anversa), Lambic de Bruxelles, Bière de Diest, Caves de Lierre, Bière de Putte, Bière de Tirlémont, Bière de Jodoigne, Bière de Bois-le-Duc, Saison de Wallonie (alla fine), Brune & Blanche du Pays Wallon ecc. E ce n’erano ancora di più! Le ragioni? Secondo

Vrancken, il frumento conferisce morbidezza e bouquet. Ma lasciate che un altro belga vi dica la sua versione: il frumento c'era, era comunque coltivato per la produzione del pane, e poiché non doveva subire un processo di maltazione, era più economico dell'orzo maltato. Certo, i belgi amano bere, ma sono anche persone pragmatiche. Tuttavia, va aggiunta un'altra considerazione: fino alla fine del diciannovesimo secolo, i birrai credevano fortemente che l'uso del frumento aiutasse la birra a conservarsi più a lungo (anche se le bianche classiche avevano una scadenza molto breve). Forse, ciò è legato alla "forza" che il pane dà ai corpi umani? Ci ricorda comunque che, poiché le storie su birra e pane sono così strettamente correlate, è più che probabile che il frumento sia stato utilizzato per produrre birra fin dall'inizio. È ormai dimostrato che il frumento e l'orzo sono all'origine della civiltà, poiché bisognava coltivarli per averne un raccolto tutti gli anni. Era per il pane o per la birra? Alcuni paleoantropologi molto importanti sono convinti che fosse per la birra, il che, a proposito, renderebbe la birra una delle pietre miliari della nascita della civiltà, nientemeno!

Rintracciare quelle vecchie birre – tedesche, belghe, è uguale – fa capire che la chiave dei vecchi stili, probabilmente ancor più delle stesse ricette, doveva stare nella microflora locale di ogni birrifico. Vrancken riferisce di prove effettuate già nel diciottesimo e diciannovesimo secolo, per cui alcuni mastri birrai venivano spediti da un birrifico a un altro simile, con tutte le loro attrezzature, le loro materie prime e le loro tecniche. A volte, i grani erano persino schiacciati nel primo birrifico, per imitare perfettamente il processo. Non riuscirono mai a produrre la stessa birra nell'altro birrifico! La fermentazione mista era la norma, con unioni di lieviti locali e batteri che lavoravano in una bella simbiosi.

Le antiche birre di frumento belghe, e molto probabilmente anche quelle tedesche, erano ovviamente una bevanda ricca e salutare. A causa della loro fermentazione mista con batteri dell'acido lattico, erano probabilmente molto benefiche per la flora intestinale, fungendo da probiotici. Con la loro bassa attenuazione (percentuale di zuccheri trasformati in alcol), erano ricche di carboidrati a catena media e lunga, fornendo una fonte di energia a lungo termine e probabilmente fungendo da prebiotici. Il frumento stesso, e l'orzo maltato poco modificato, introducevano composti di azoto nel corpo. Essi contenevano anche meno sottoprodotti dannosi, come alcol e prodotti dovuti all'essiccazione, poiché il loro contenuto alcolico era compreso tra il 2,5 e il 3% e il malto era asciugato al vento. È così vero che Hendrik Verlinden, nel 1933, non esitò a confrontarli con *kefir*, *kumis*, *mazun*, *yogurt*, *leben raib* ecc., che al giorno d'oggi stanno tutti ritornando come cibi salutari.

Ciò indica che alla maggior parte dei moderni produttori di birra bianca non solo manca il divertimento di quelle pazzesche fermentazioni, ma anche, probabilmente, un mercato potenziale. Ma ciò mostra anche che una Hoegaerden antica del diciannovesimo secolo, per esempio, con la sua fermentazione spontanea, la forte presenza di acido lattico e la ricchezza di zuccheri complessi, probabilmente assomigliava a dei precursori di quella che oggi chiameremmo "birra", che Ian Hornsey chiama "birra fossile" in *A History of Beer and Brewing*, per esempio, la *braga* dell'Europa orientale, realizzata con miglio, o *kvas*, dell'Europa orientale e della Russia, fatta con la segale. A proposito, mi chiedo come un'azienda potrebbe mai

registrare un nome come Hoegaarden, che era uno stile di birra in passato prodotto da molti birrifici. Lo stesso vale per un'altra birra fatta con frumento: la Grisette. La cosa vergognosa è che quelle birre hanno poco – nulla nel secondo caso – in comune con gli stili originali a cui si riferiscono. Dovrebbero essere nomi disponibili per qualsiasi birraio. Immaginate se Guinness lo avesse fatto con le Stout!

Per un birraio moderno è davvero divertente vedere come la chiave di uno stile risieda in quello che ora è considerato il male nei nostri birrifici: i batteri dell'acido lattico! Recentemente sono andato ad aiutare un birrificio locale in Francia, che aveva seri problemi di infezione. Per uno strano caso, la loro birra bianca, che altrimenti era una sostanza insipida, eccessivamente speziata e stucchevole, dopo essere stata infettata divenne una birra dissestante e complessa. Alla fine risolsi il problema, ma ero un po' triste, dato che quei piccoli microrganismi avevano indubbiamente svolto un ottimo lavoro senza essere ricompensati. Grazie a Stan e alle ricerche che ho dovuto svolgere, ho deciso di creare la mia Bianca al birrificio de la Senne. Onestamente, non avrei mai pensato di farlo. Spero che questo libro faccia venire voglia anche a voi di produrne una!

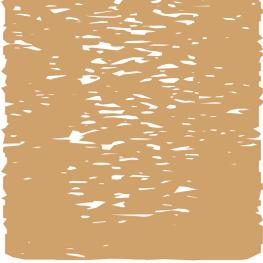
Yvan De Baets

Birraio

Brasserie de la Senne

Bruxelles, Belgio





## INTRODUZIONE

*“La birra di frumento fa amici dappertutto. Guardate i cinesi: date loro della birra di frumento e sono felici come se fosse Natale.”*

*Matthias Schneider, Private Brauereigasthof Schneider*

**7** ottobre 2008. Non molte ore dopo aver finito di versare birra per gli ultimi clienti nel piccolo bar davanti all’hotel Weissbräu Freilassing, il proprietario Bernard Kuhn comincia la giornata sanitizzando delle bottiglie con tappo meccanico nel minuscolo birrificio sul retro. Oggi dovrà confezionare una cotta di Hefeweizen che ha prodotto utilizzando tini in rame scaldate su fuoco di legna, fermentata in vasche aperte, e sta per condizionarla in bottiglia con lo *Speise* tradizionale, proprio come facevano sua madre e suo padre quando acquistarono il birrificio nel 1986.

Kuhn aveva dieci anni quando iniziò ad aiutare i suoi genitori, entrambi birrai esperti, nell’azienda di famiglia. Da bravo birraio tedesco, ebbe in seguito una formazione molto più formale, lavorando in diversi birrifici e frequentando una scuola tecnica, e per un periodo lavorò anche nell’esercito.

Molti americani, inclusi birrai professionisti e turisti appassionati di birra, alloggiano al Weissbräu Freilassing, in parte perché la cittadina di Freilassing si trova vicino a Salisburgo, in Austria, e il pullman dei pendolari si ferma proprio dietro l’angolo. È il birrificio di Weissbier più antico della regione, avendo aperto nel 1910, ben prima che le birre di frumento diventassero di moda negli anni ’70.

I tini di rame risalgono agli anni ’50 e sono state scaldate su fuoco di legna fino agli anni ’70. “Ai vicini non piaceva molto il carbone”, afferma Kuhn, che acquistò il birrificio e l’hotel dalla sua famiglia nel 2008. Nonostante l’uso del legno possa apparire romantico, non si tratta di bei tronchi tagliati dalle foreste vicine. È il legno, riciclato, per esempio, da vecchi pallet per le spedizioni, a occupare spazio nello stretto vialetto dietro al birrificio, accanto a casse in plastica piene di bottiglie a rendere con tappo meccanico.

Ogni tino può contenere fino a 22 ettolitri, ma Kuhn produce cotte da 14 a 15 ettolitri, se necessario effettua un ammostamento per decozione, e trasferisce il mosto in una stanza separata con due fermentatori aperti. Il lievito viene rinnovato ogni sei mesi circa e se ne prende di nuovo da un altro birrificio. La produzione annua è modesta – da 500 a 700 ettolitri – la maggior parte dei quali di Hefeweizen. Il birrificio iniziò a vendere la Hefe in fusti solo nel 1994, aggiungendo una Dunkelweizen come seconda birra disponibile tutto

l'anno nel 1996 e, in seguito, una Leichtes (leggera) Weizen. Kuhn produce una Weizenbock particolarmente ben congeniata per le feste.

Comincia il tour del birrifico letteralmente dalla cima, salendo le scale che conducono alla stanza della macinatura. Il malto che utilizza proviene dalla bassa Baviera, i luppoli dalla regione dell'Hallertau (tutti gli ingredienti nelle birre bavaresi certificate devono provenire dalla Baviera, inclusa l'acqua, il che a volte pone un problema ai birrifici vicino al confine che prendono l'acqua dall'Austria o dalla Repubblica Ceca).

“Li conosco. So da dove vengono e chi li produce. Mi posso fidare di loro”, dice Kuhn. Egli modifica le sue ricette in base alle specifiche del malto: “Se è molto buono, faccio solo l'infusione”, dice, perché gli permette di risparmiare energia.

Quando afferma: “Produco le mie birre come (dettano) i miei ingredienti,” io penso a Luis Barela, un intagliatore di Taos, New Mexico. Barela proviene da una famiglia di intagliatori e ora anche i figli hanno seguito le stesse orme. Egli tiene una grande catasta di legna nel suo cortile, pezzi di cedro che ha trovato nei boschi. Barela riesce a guardarne uno e vederci un'opera d'arte, perché lascia che sia la forma a dettare ciò che fa.

L'analogia non è perfetta. Barela intaglia le sue figure religiose non tradizionali sulla base della grana del ceppo di legno da cui parte, mentre Kuhn deve modificare *il modo in cui fa birra* perché il suo cliente conosce già il gusto che dovrebbe avere il prodotto finale. “Non si può seguire sempre lo stesso processo, perché ogni anno il malto è diverso,” afferma. “Bisogna fare della buona birra anche partendo da un malto schifoso. È questa l'abilità del mastro birraio.”

Se Mike Myers avesse interpretato un birraio al “Saturday Night Live,” avrebbe avuto l'aspetto e la voce di Kuhn, che esibisce un orecchino, indossa occhiali con montatura di metallo e tiene i capelli neri lunghi legati in una coda di cavallo. Kuhn parla un inglese eccellente e preciso, rispecchiando perfettamente il mitico birraio tedesco creato dal defunto scrittore di libri sulla birra Michael Jackson, per una storia che intendeva lodare la natura indipendente dei birrai belgi. Nel racconto di Jackson, egli chiedeva a un tedesco, e poi a un altro, come produrre uno stile particolare, ricevendo sempre la stessa risposta: “È come ha detto Fritz. È così che si fa una Pilsener, è quello che impariamo a scuola”.

Nella discussione sulla decozione, Kuhn ha reso evidente come la sua mentalità sia più indipendente, ma parlando della fermentazione aperta (“Rende uniforme il sapore”) e del condizionamento in bottiglia delle sue birre, è stato altrettanto chiaro sul motivo per cui continua con tali pratiche. “Per tradizione, certo, ma la cosa importante è mantenere la qualità”, dice. “Non abbiamo molte birre cattive da queste parti”, ha osservato Eric Toft, nativo del Wyoming che ora produce birra lì vicino nella Private Landbrauerei Schönram.

Così, quando Kuhn racconta l'anno trascorso aiutando ad allestire il Royal Bavarian Brewery a Moore, in Oklahoma, è molto schietto nel descrivere i difetti tecnici che aveva visto negli Stati Uniti nel 1994. Tuttavia, ricorda anche che gli erano piaciute alcune birre, comprese quelle di Portland Brewing e Tabernash Brewing, due aziende che sono state assorbite da altri birrifici. Kuhn e il mastro birraio di Tabernash Eric Warner erano già amici, essendosi incontrati durante il loro tirocinio, dopo che Warner aveva completato i suoi studi formali

alla famosa scuola di birrificazione Weihenstephan vicino a Monaco. Nel 1994, Warner aveva anche già scritto un libro intitolato *German Wheat Beers*.

Questo potrebbe essere il motivo per cui Kuhn non era molto sicuro del perché io fossi lì a raccogliere dettagli sul suo metodo di produzione delle Hefeweizen. Mi fece subito una domanda a bruciapelo: “Il libro di Eric non è abbastanza buono?”.

Avevo pensato la stessa cosa quando Ray Daniels, allora editore di Brewers Publications, mi aveva consigliato di scrivere il libro che tenete tra le mani. Certo, l'argomento delle birre di frumento è più ampio, ma non potevo ignorare che *German Wheat Beers* è probabilmente il migliore dei libri della serie sugli stili di Brewers Publications. Mentre ero in Baviera ho imparato che i birrai del sud della Germania lo usano come riferimento e per pochi giorni ho perso l'opportunità di vedere una presentazione di Warner al Weihenstephan.

Molto semplicemente, lui è un esperto di birrificazione, io sono un giornalista, raccolgo storie, chiedo alle persone cosa fanno e perché lo fanno, passo in rassegna diverse storie e cerco di dare un senso a quello che gli esperti della birrificazione hanno da dire. A volte giungo a delle conclusioni, ma voi siete liberi di ricevere le stesse informazioni e unire i puntini in un modo diverso.

Ecco perché una mattina di ottobre osservavo Bernard Kuhn al lavoro in uno dei birrifici più efficienti che possiate immaginare e perché cinque mesi dopo ero seduto a un tavolo all'interno dell'imponente complesso di aziende Anheuser-Busch a St. Louis, in Missouri, a parlare di una famiglia di birre di frumento relativamente nuova di Michelob Brewing. AB InBev costruì il suo birrificio pilota nel 1981, imitando il proprio impianto di grandi dimensioni in modo che l'attività su ogni piano rispecchiasse quella accanto. L'azienda iniziò a chiamare l'edificio Michelob Brewing nel 2008, poco prima che Anheuser-Busch diventasse AB InBev, pubblicizzandolo come “Il parco giochi dei nostri mastri birrai”. Nonostante ora Michelob offra una gamma di marchi più ampia, il birrificio pilota funziona proprio come allora. È parte di una scuola in cui si formano i futuri supervisori di linea del paese, un banco di prova per ogni nuovo lotto di orzo maltato o luppolo, il luogo in cui vengono sviluppate e finalizzate le ricette di tutti i birrifici AB nel paese.

Così, l'idea della Michelob Dunkel Weisse è nata a Fort Collins, in Colorado, come parte di un programma regionale che Ab iniziò nel 2006. La ricetta della birra, inizialmente chiamata Ascent 54 (dal momento che il Colorado ha cinquantaquattro montagne da 4.000 metri o più), è stata poi sviluppata nel birrificio pilota e prodotta a Fort Collins per la distribuzione alla spina solo nel Colorado. Quando AB decise di produrla a livello nazionale, il processo di birrificazione per la produzione a Cartersville, in Georgia, oltre che a Fort Collins venne stabilito a St. Louis.

Le quattro birre che Michelob inserì nella confezione di campioni nel 2009 e che vendette singolarmente in alcuni mercati sono solo il punto di partenza per illustrare la crescente diversità delle birre di frumento prodotte negli Stati Uniti. La confezione includeva una scheda “degustazione” colorata, in modo che i clienti potessero versarsi un goccio di ogni

birra e confrontarne ingredienti, colore, corpo e livelli di amaro, il che indica che, nonostante la AB abbia impiegato un secolo e mezzo prima di cominciare a birrificare con il frumento, ora pensa che abbia un futuro. In effetti, mentre questo libro era quasi ultimato, nell'autunno 2009, il birrifico ha presentato al pubblico un'altra birra prodotta con il frumento, la Bud Light Golden Wheat, promettendo di sostenerla durante il primo anno con una campagna pubblicitaria da 30 milioni di dollari. Non filtrata, e quindi torbida, la birra è speziata con arancia e coriandolo.

Kristin Saviers, mastro birraio di Michelob che ha ormai abbandonato l'industria brassicola, mi ha parlato dell'uso del frumento mentre degustavamo due birre stagionali primaverili molto diverse, la Honey Wheat, filtrata e limpida, con un'evidente nota di miele d'arancia, e la Hop Hound Amber Wheat, torbida, dalla modesta luppolatura (25 IBU), che bilancia una dolcezza caramellata, insieme alle birre annuali Shock Top Belgian White e la Dunkel Weisse. Prodotta inizialmente con il nome di Spring Heat Spice Wheat, la Shock Top è etichettata come una "Belgian-style wheat ale", ma non è affatto tradizionale. È speziata con coriandolo e buccia d'arancia, limone e lime, ma non contiene frumento non maltato nel grist, né è fermentata con un lievito belga. "Volevamo ottenere lo speziato da altri elementi", ha affermato.

La Saviers ha raccontato che il team Michelob aveva scoperto che il malto di frumento può essere aggiunto come sfumatura per accentuare la complessità del carattere di malto e per rendere il sapore più rotondo, o che può essere aggiunto in grandi quantità come sapore distintivo della birra. Ha, inoltre, scoperto un'altra caratteristica del malto di frumento: non è orzo. "Il malto d'orzo ha un sapore forte, un sapore di birra che ad alcuni non piace", ha detto.

## MICHELOB DUNKEL WEISSE

**Densità iniziale:** 1.051 (12,7 °P)

**Titolo alcolometrico volumico:** 5,5%

**Grado di attenuazione apparente:** 83%

**IBU:** 17

**Malti:** wheat, Pale, Chocolate, Caramel

**Luppoli:** Hallertau, Tettnang

**Lievito:** ceppo Special Bavarian, conservato nella banca del lievito a St. Louis

**Fermentazione primaria:** riservato, fermentazione leggermente più fredda di altre Ale

**Fermentazione secondaria:** riservato

La Dunkel Weisse segna il terzo interesse di AB per una birra di frumento d'ispirazione bavarese. L'azienda aveva testato per breve tempo su quattro mercati, nel 1995, la Croassroads, con i caratteristici sapori di banana e chiodo di garofano che ci si aspetta dal sud della Germania. Si trattava della prima birra di frumento che la Anheuser-Busch aveva venduto dall'apertura nel 1852 del Bavarian Brewery (in seguito acquisito da Eberhard Anheuser), ma non sopravvisse al test. Quando le Michelob Specialty Beers debuttarono nel 1996, tra

le altre c'era anche la Hefeweizen, prodotta secondo le linee decisamente americane che Widmer Brothers Brewing (*vedi* Capitolo 9) aveva reso popolare. La Michelob Hefeweizen era fermentata con lo stesso lievito della Michelob Pale Ale e luppolata con Cascade e Cluster per farla arrivare a 30 IBU.

Quella birra durò più a lungo della Crossroads, ma era solo un ricordo distante nel tempo, quando nel 2006 Michelob introdusse la Bavarian-Style Wheat nel pacchetto Specialty Sampler Collection disponibile durante le feste natalizie. Quando la birra ritornò nella confezione del 2007, la Hefeweizen appariva meno torbida, anche quando si faceva roteare la bottiglia prima di versare la birra. Inoltre, il livello di torbidità variava da bottiglia a bottiglia, nonostante questo non avesse alcuna influenza apparente sul sapore.

Doug Muhleman, l'allora vicepresidente responsabile della produzione e tecnologia brassicola, ora in pensione, ne ha parlato in una email: "La Hefeweizen è una delle mie preferite, e abbiamo fatto ogni sforzo possibile per mantenere il lievito in sospensione. Il ceppo che utilizziamo ama flocculare e depositarsi".

Quanto può essere difficile azzeccare tutti i dettagli nel produrre una birra di frumento? Abbastanza difficile, dal momento che ha dato filo da torcere al maggiore produttore di birra degli Stati Uniti ma, come ha dimostrato la torbida versione stagionale del 2009, non impossibile.

## RIGUARDO AL LIBRO

Prima ancora di firmare il contratto per scrivere *Le tue birre di frumento* chiamai Eric Warner. Discutemmo di ciò che lui avrebbe incluso, se avesse dovuto aggiornare e ampliare il suo libro originale. Menzionò il crescente interesse verso le birre bianche belghe, l'uso di sostanze che danno torbidità come il Tanal A, modifiche alle pratiche brassicole in Germania, in particolare nei birrifici più grandi, e poi giocò il jolly: "... sapendo ciò che so, l'importante è l'integrità della birra".

È più difficile quantificare l'integrità, rispetto, per esempio, all'intervallo di temperatura per uno step per l'acido ferulico. L'integrità della birra, in generale, sarebbe stato un buon argomento di discussione nel libro *Beer and Philosophy*. Nonostante la parola "integrità" non compaia in questo libro fino al Capitolo 4, è ciò che intende Rob Tod, quando parla di estendere il periodo in cui una bottiglia di Allagash White mantiene il suo carattere originale senza diminuirlo in partenza.

Bernard Kuhn non deve preoccuparsi di questo: può sostenere che la sua birra ha il sapore migliore dopo due settimane di condizionamento in bottiglia, poiché vende praticamente tutto quello che produce proprio nel birrificio. I birrifici tedeschi più grandi non possono permettersi quel lusso, e devono quindi indicare una data di scadenza, generalmente di un anno, per le loro birre Weizen, evitando di dire cosa sia cambiato nel processo produttivo perché questo sia possibile.

Ciò significa che nascondono segreti terribili? Ho incontrato persone che hanno palati migliori del mio e abbiamo degustato la Franziskaner Hefeweissbier, subito dopo essere stati

informati dal mastro birraio che la birra viene ora prodotta con un ammostamento a infusione singola, piuttosto che per decozione come in passato, e li ho sentiti commentare sulla qualità speziata della birra. Loro non vi sentivano problemi di integrità.

Ciò che pare ovvio, potrebbe non esserlo. Quando Pierre Celis gestiva il Celis Brewery ad Austin, in Texas, la ricetta della Celis White comprendeva malto d'orzo esastico. Qualsiasi homebrewer con un po' di amor proprio vi dirà che l'orzo esastico è un malto inferiore... anche se non è così. Celis, inoltre, pastorizzava la sua birra, che secondo alcuni comporta una riduzione del sapore, anche se amano le birre di frumento pastorizzate belghe o tedesche e spiegano come la Celis White abbia contribuito al ritorno della birrificazione "tradizionale" in America.

Le pratiche brassicole cambiano nel tempo, generalmente allo scopo di migliorare ciò che arriva nel bicchiere, ed è possibile comprenderle meglio quando i birrifici aprono le porte. I visitatori di New Glarus Brewing Company in Wisconsin possono intraprendere tour autoguidati che permettono loro di gironzolare liberamente, in un modo che potrebbe mettere molti birrai a disagio. "Ci definiamo un birrificio trasparente", afferma il mastro birraio Dan Carey. "Oggi giorno le persone non si fidano delle imprese. Vogliamo che la gente sappia che quando diciamo: 'Noi facciamo la birra così', è proprio così che facciamo la birra."

Nei capitoli a venire, vedremo come decine di birrifici producono, o in alcuni casi producevano, birre di frumento. Prima di prendere in considerazione l'organizzazione del libro, ecco alcuni punti da tenere a mente.

**Il frumento non è uno stile** - È un ingrediente che contribuisce al sapore in diversi modi. Per dare a questo libro una struttura, utilizzo linee guida di stile generalmente accettate per considerare birre varie, senza, però, dimenticare ciò che unisce le birre di frumento o ciò che le rende diverse dalle altre.

**L'importanza del nome** - In Germania, *Wissbier* e *Weizen* hanno lo stesso significato, e i termini vengono usati come sinonimi in questo libro. Lo stesso vale per *Hefeweissbier* (o *Hefe-weissbier*) ed *Hefeweizen*, in riferimento a una birra che ha lievito (*Hefe*). Le *Hefe* comprendono *Dunkelweizen*, *Weizenbock* e *Leichtes Weissbier* (o *Weizen*). Le birre *Kristall Weizen*, più famose nel nord della Germania e in Austria, sono filtrate.

**Il frumento non è l'unico ingrediente delle birre di frumento, ma è comunque essenziale** - La *Spaten* produce la *Franziskaner Hefeweissbier* con il 70% di frumento, più di quanto non ve ne sia nella maggior parte delle birre di frumento. Ciò significa che il malto d'orzo è presente per il 30% nel grist. Nelle *Belgian White Ale* le spezie cambiano i sapori e gli aromi. Nonostante il frumento aggiunga caratteristiche positive come un maggiore mantenimento del cappello di schiuma, se vi state prendendo il disturbo di produrre una birra di frumento probabilmente desiderate anche che chi la beve possa sentirne il sapore.

**Fermentazione** - I ceppi di lievito usati per fermentare molte di queste birre non sono clementi. Hanno più elementi in comune con i ceppi utilizzati con le *Belgian Strong Ale*, piuttosto che con i ceppi inglesi (e ora americani). In parole povere, forse anche troppo semplicistiche:

per le Belgian Strong Ale, l'obiettivo è equilibrare esteri e alcoli superiori; per le birre Weizen, trovare un equilibrio tra esteri (banana e altri frutti) e fenoli (chiodi di garofano); nelle birre Wit, bilanciare la speziatura data dal lievito rispetto alle spezie vere e proprie, senza distruggere la delicata semplicità della birra.

**Condizionamento in bottiglia** - Le birre di frumento sono effervescenti, quindi, dovrebbero essere carbonare a livelli maggiori rispetto alle Lager e a molte Ale. Ciò non è possibile con molti sistemi di spillatura e richiede un piccolo sforzo supplementare, quando si effettua il condizionamento in bottiglia. Come afferma il birraio tedesco Josef Schneider: “È come il sesso e lo Champagne, ne vale la pena”. Le birre forti condizionate in bottiglia sono delle ottime candidate per l'invecchiamento, per vedere quali sapori si sviluppano nel tempo. Per la maggior parte delle birre di frumento non è così, e molto spesso si perde il carattere delicato, sviluppando sapori spiacevoli.

Nella Parte I del libro, prenderò in considerazione il frumento come cereale, ingrediente sia nei prodotti di panetteria sia nella birra, prima che i birrai e i bevitori identificassero le “birre di frumento” come qualcosa di diverso. A un certo punto sono emersi degli stili, ma le birre di frumento non hanno mai cessato la loro evoluzione. Alcuni stili sono morti e mai più ritornati, altri sono scomparsi per poi ritornare alla ribalta e sono ora più famosi che mai. Il Capitolo 2 esamina le ragioni per cui le birre di frumento siano diverse nell'aspetto e anche nel gusto. Si parla un po' di scienza, ma non vi preoccupate: se riesco a comprendere io la torbidità colloidale e il 4-vinil-guaiacolo (traduzione: torbidità e chiodi di garofano), ci riuscirete di sicuro anche voi. Le quattro parti successive sono organizzate più o meno allo stesso modo: ognuna include tre capitoli, si apre con una panoramica e una storia degli stili, per poi passare a visite in birrifici conosciuti e non, arrivando, infine, a fornire da una a quattro ricette donate da un birraio esperto. La Parte II si concentra sulle Belgian White Ale, che erano state prodotte per secoli, prima che Pierre Celis scegliesse una ricetta e riportasse in auge la Belgian White Beer, o Witbier. Il birraio/storico Yvan De Baets ci aiuta a comprendere gli intricati processi utilizzati dai birrifici intorno a Leuven prima del ventesimo secolo. Poi ci addenteremo nei birrifici moderni dalle Fiandre nel Belgio fino a Portland, in Maine. Jean-François Gravel di Dieu du Ciel! di Montreal ci fornisce la ricetta. Nella Parte III, visiteremo nuovamente le birre Hefeweizen del sud della Germania presentate in *German Wheat Beer*. Il Weissbierbrauerei Schneider & Sohn, il maggiore a usare ancora metodi tradizionali, è allo stesso tempo un birrificio storico e impiega anche pratiche interamente moderne. Nel 2009, il maggiore birrificio americano di Ale, Sierra Nevada Brewing, si è dedicato alla produzione di una Hefeweizen dal gusto estremamente tradizionale, ampiamente distribuita nel Paese e ha scoperto che non è così semplice farla, in un birrificio costruito per altri scopi. L'homebrewer Bill Aimonetti condivide una ricetta premiata in numerose competizioni.

La Parte IV inizia con la storia della Widmer Hefeweizen e comprende molti birrifici americani che producono birre con il frumento, ma che non rientrano nelle linee guida delle “American wheat” standard. Birre come la Crack'd Wheat di New Glarus Brewing e la Gum-

ballhead di Three Floyds Brewing rappresentano un continuo cambiamento, proprio come la Weizen Bam di Jolly Pumpkin (una German hefeweizen resa “selvaggia” in botti di legno), una di quelle che probabilmente confonderanno gli sforzi di classificazione delle birre di frumento. Steven Pauwels di Boulevard Brewing e Todd Ashman di FiftyFifty Brewing assumono poi approcci molto diversi nelle loro ricette per dei Wheat Wine.

Visitiamo Berlino e Lipsia, nella Parte V, per imparare qualcosa sulle Berliner weisse e le Gose. Curiosamente, sempre più birrai in America stanno tentando di produrre questi tipi di birra, a discapito di altre, con diversa provenienza, Germania compresa. Per le ricette, Kristen England comincia con la sua ricetta ricercata e pluripremiata per una Berliner Weisse, poi, spiega il suo affetto per la Gose, la Lichtenhainer e la Grätzer (conosciuta anche come Grodziski).

La Parte VI è una sorta di riepilogo, nel quale ci soffermeremo sul “produrre secondo lo stile”, avremo altri esempi di queste birre e suggerimenti per una migliore comprensione dei vari stili, insieme a consigli su come giudicarle meglio.

Che cosa non c'è nel libro? Tanto per cominciare, se state cercando ricette cloni, resterete delusi. Non troverete una replica della Schneider Aventinus. Ho spiegato, nell'introduzione a *Le birre del Belgio I*, il motivo per cui preferirei che i birrai facessero una birra loro, quindi, non starò a ripeterlo qui.

Inoltre, non proverò a elencare tutte le ottime birre nelle varie categorie, né tantomeno fingerò che i birrifici e le birre presentati costituiscano una sorta di elenco dei “migliori”. So che Flying Dog Ales, Victory Brewing, Gordon Biersch Brewing, Stoudt's e molti altri birrifici producono eccellenti birre German weizen, ma personalmente bevo la Avery White Rascal, la Flying Dog Woody Creek White e... siamo solo all'inizio, e solo negli Stati Uniti.

Walter König della Bavarian Brewers Association stima che circa il 90% dei 628 birrifici in Baviera producano almeno una birra di frumento, alcuni molte. Almeno venti o venticinque altri birrifici in altre parti della Germania, alcuni di essi anche piuttosto grandi, producono birra di frumento. Il risultato sono circa 580 birrifici in Germania e ben più di 1.000 etichette. Avrete bisogno di ben altro, oltre a questo libro, se vorrete iniziare a produrre birre di frumento. Molti eccellenti testi di birrificazione, come *How to Brew* di John Palmer, ne spiegano i fondamenti. Pubblicazioni più tecniche sono disponibili, nel caso in cui decideste di tuffarvi in imprese difficoltose, come la coltura dei ceppi di lievito.

Non troverete nemmeno informazioni sulla produzione di birre alla frutta, birre di segale o di Lambic, nonostante i Lambic siano prodotti con il frumento. *Le birre del Belgio III* di Jeff Sparrow potrebbe essere stato sottotitolato “Tutto quello che avreste sempre voluto sapere sui Lambic ma non avete mai osato chiedere”. *Radical Brewing* di Randy Mosher include le basi della birrificazione con la frutta e qualcosa sulla segale.

Torniamo a quello che c'è nel libro. Nelle pagine, i birrai cercano di raccontarci le sfide della birrificazione con il frumento. Alcuni la definiscono difficile, altri semplice. Il mastro birraio di Weissbierbrauerei Schneider Hans-Peter Drexler spiega bene il motivo: “Per me è molto difficile farlo in modo tradizionale, a causa della microbiologia. Bisogna concentrarsi sui dettagli”. Entriamo allora nel dettaglio.