

Phil Markowski

Con contributi di Tomme Arthur e Yvan De Baets

Le birre del Belgio II

Degustare e produrre bière de garde e saison



EDIZIONI
LSWR

Phil Markowski

Traduzione di
Thais Siciliano

Con contributi di
Tomme Arthur e Yvan De Baets

Le birre del Belgio II

Degustare e produrre bière de garde e saison

EDIZIONI
LSWR

Titolo originale: Farmhouse ales: culture and craftsmanship in the Belgian tradition
ISBN: 9780937381847
Brewers Publications
A Division of the Brewers Association
PO Box 1679, Boulder, Colorado 80306-1679
www.beertown.org
© 2004 by Phil Markowski

Indice

Le birre del Belgio II | Degustare e produrre bière de garde e saison

Autore: Phil Markowski
Contributi di: Tomme Arthur e Yvan De Baets
Traduzione di: Thais Siciliano

Editor in Chief: Marco Aleotti

© 2015 Edizioni Lswr* – Tutti i diritti riservati
ISBN: 978-88-6895-172-6

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 avenuti diritti 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 luglio 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.

Ringraziamenti.....v

Prefazione di Tomme Arthurvii

Prefazione all'edizione italiana di Davide Bertinottixi

PARTE I — PANORAMICA

Introduzione3

1 Le farmhouse ale ieri e oggi.....11

2 Qualche parola sullo stile23

PARTE II — BIÈRE DE GARDE

3 Il mondo delle bière de garde.....29

4 Bere una bière de garde.....41

5 Produrre una bière de garde63

PARTE III — SAISON

6 Storia delle saison a cura di Yvan De Baets	89
7 Il mondo delle saison	117
8 Bere una saison	123
8 Produrre una saison	139
Ingredienti.....	167
Bibliografia	169

Ringraziamenti

L'elenco delle persone da ringraziare è lungo. In testa c'è mia moglie, Maryann, per la sua pazienza e il suo sostegno – prima, durante e dopo questo progetto. Lo stesso ringraziamento va ai fratelli Sullivan, proprietari della Southampton Publick House, che mi concedono la libertà di condurre infiniti esperimenti in un birrificio in attività. Grazie a Yvan De Baets, un belga la cui passione per la tradizione brassicola della sua terra è pari solo alla sua disponibilità nel condividere e scambiare informazioni. A Daniel Shelton, per tutto il suo aiuto e perché importa negli Stati Uniti le migliori birre artigianali. A Randy Mosher, per avermi dato più di una mano. Ai miei interpreti, B.R. Royla e Yvan De Baets, e ai birrai belgi e francesi che hanno voluto condividere informazioni, entusiasmo e indicazioni sui loro metodi e sulle loro tecniche.

Per quanto riguarda il materiale fotografico, questo libro non sarebbe lo stesso senza il contributo di numerose persone. Vorrei ringraziare Scott "The Dude" Morrison per le foto, ma anche per il suo entusiasmo e per le sue eccezionali doti di navigatore. Dan Shelton e Matt Stinchfield hanno fornito una grande quantità di foto per migliorare praticamente ogni parte di questo testo.

Infine, troverete moltissime etichette di birre belghe, molte delle quali provengono dalla collezione di José Detournay e Stef Caenepeel. Li ringrazio infinitamente per aver condiviso il loro tesoro.

A Patricia Ann Sullivan, madre amorevole e lettrice vorace. Sarebbe stata felicissima di sapere che suo figlio è diventato un birraio, e ancor più di sapere che ha scritto un libro sull'argomento. A mio padre, Sylvester A. Markowski, il quale, fra i molti doni che mi ha lasciato, mi ha fatto assaggiare il primo sorso di birra quando avevo cinque anni. All'epoca non mi era piaciuta, ma guardate dove mi ha fatto arrivare.

Prefazione

Ho imparato molto presto che birra e lavoro duro vanno a braccetto. Essendo cresciuto a San Diego, una città costiera, non ho mai vissuto in una fattoria. Eppure, ho imparato in fretta cosa vuol dire faticare, poiché mio padre mi mise al lavoro nella sua copisteria non appena fui abbastanza grande da tenere in mano una scopa. Ma per quanto noiose, quelle fatiche impallidivano in confronto alle inevitabili necessità del lavoro in giardino.

Ogni fine settimana, tutti noi bambini della famiglia Arthur dovevamo lavorare come schiavi nell'appezzamento di periferia su cui sorgeva la nostra casa, con un grande giardino, sia davanti che dietro. In precedenza la casa era stata di proprietà di un giardiniere, che ne aveva progettato il giardino con cura estrema. Pur avendo sopportato molti anni di lavoro sfiancante, il mio primo ricordo di vera fatica è quello di quando cercavo di star dietro a un vecchio tosaerba a scarico posteriore.

Di tutti gli anni di sangue, sudore e lacrime in quel giardino, mi ricordo tre costanti: un tosaerba, che raramente funzionava a dovere, l'odore dolce di erba appena tagliata, e una bella sorsata della birra di mio padre alla fine della giornata. Ancora oggi mi viene l'acquolina in bocca al pensiero di ogni sorso rubato dalla sua birra fresca e corroborante. Persino allora, quelle bollicine offrivano

una momentanea emancipazione dalla più americana delle fatiche: falciare il prato di casa.

Ovviamente non ho mai lavorato come *saisonnier* nei campi della Vallonia, dove il lavoro sfiancante era la norma. Suppongo che non me la sarei cavata un granché bene. Come molti ragazzi moderni, avevo le giornate piene di altri tipi di lavori. Gli adulti li chiamano doveri scolastici.

Malgrado il vasto campo di studi, raramente i licei americani considerano la storia belga. Andavo bene in geografia, eppure non ricordo che mi sia mai stato chiesto di indicare la Vallonia su una carta geografica. I libri e gli insegnanti ci diedero solo una vaga infarinatura riguardo alle due guerre mondiali e al ruolo del Belgio. Anziché la geografia dell'Europa, imparai cose importanti come la capitale del South Dakota e i luoghi in cui è più facile estrarre carbone.

Ora che sono un birraio con uno spiccato interesse per le birre belghe, conosco meglio le regioni del Paese in cui si produce birra. So persino individuare la Vallonia su una carta geografica. Ma, cosa più importante, sono in grado di parlarvi delle birre che vi vengono prodotte, sebbene siano solo una componente minoritaria dell'economia locale.

Come birraio, i miei confini geografici si allargano a ogni nuova birra che bevo. Negli ultimi cinque anni ho attraversato la Vallonia e il nord della Francia, una bottiglia alla volta. I prodotti rustici della zona sono diventati tra i miei preferiti, dalle *saison* pepate della Brasserie Dupont alle anomalie stagionali di Fantôme. Ho anche imparato ad amare il caratteristico aroma di cantina ammuffita delle *bière de garde*. Fra le birre che consumo regolarmente, trovo che queste siano particolarmente ricche, e allo stesso tempo semplici e rinfrescanti.

Credo che questi stili rientrino tra i più versatili, poiché offrono una vasta gamma di sapori che cambiano da un produttore all'altro. Sono compagni perfetti per il pesce e le insalate, ma possono anche essere lasciati invecchiare per diversi mesi, finché non tirano fuori la loro deliziosa e sottovalutata complessità.

Ultimamente è stato scritto molto riguardo a queste birre, e i birrai di tutto il mondo stanno tentando di ricreare ed esplorare sia le *farmhouse ale* tradizionali,

sia quelle moderne. Chi studia questo campo le considera il prodotto di una società basata sull'agricoltura. Di conseguenza, il loro carattere è stato influenzato non tanto dal volubile gusto dei consumatori, quanto dalle attività delle fattorie e dal bisogno di nutrire i lavoratori. Poiché queste birre appartengono a una "famiglia" di prodotti il cui stile, a mio avviso, non ha punti di riferimento fissi, si trovano ben poche fonti di informazioni autorevoli. Questo rappresenta un ostacolo sia per la nostra conoscenza di tali birre, sia per la possibilità di studiarle in modo efficace.

Phil Markowski ha affrontato di petto il problema quando ha deciso di intraprendere questo progetto. In qualità di birrai, facciamo delle ricerche sulle birre, e ogni singola pinta rappresenta un compito arduo e complesso. Parlando con Phil ho scoperto quanto può essere complicato impegnarsi a scrivere un libro come questo. Plaudo alla metodica determinazione con cui ha deciso di aggiungere un capitolo alla nostra conoscenza delle birre. È una risorsa che nasce dalla scarsità di informazioni attualmente presenti e da un autore abbastanza ispirato da voler mettere in campo tutti i suoi sforzi e la sua propensione all'analisi approfondita.

Il saggio di Yvan De Baets sulle *saison* rappresenta un utile complemento al testo, per approfondire la nostra conoscenza dello stile. Attraverso la sua prospettiva, possiamo riesaminare le *saison* che conosciamo e amiamo oggi confrontandole con quelle di un'epoca più rustica. Potremmo anche convincerci che queste birre condividono radici primitive con i lambic e le Berliner Weisse grazie al lavoro dei microrganismi. Adoro la natura stimolante di quel capitolo e l'affresco storico che ci fornisce riguardo ai fondamenti delle moderne *farmhouse ale*.

Pensavo di saperne parecchio su queste birre. Ma con il presente libro, Phil Markowski mi ha dimostrato che c'è ancora molto da imparare. I capitoli sulle *bière de garde* e sulle *saison* forniranno a birrai e appassionati uno sguardo raro sulla produzione di queste birre, senza bisogno di andare sul campo a farsi largo in mezzo al letame. Non appena aprirete queste pagine, verrete trasportati all'istante nelle Fiandre e vi verrà chiesto di prendere un attrezzo e aiutare a dissodare il terreno. Mentre sgobbate nel fango vi godrete i ricchi aromi di Madre Natura,

e dentro di voi vi chiederete se ne valga davvero la pena. Poi vi porgeranno una delle birre più meravigliose che abbiate mai assaggiato, e sarà valsa ogni goccia di sangue, sudore e lacrime, se non di più.

Sono felice che questo libro sia finalmente stato scritto. Se ne sentiva davvero la necessità. Sono certo di non essere l'unico a pensarla così, e ringrazio di cuore Phil per averlo portato a termine. Come appassionato, consumatore e produttore, sono in debito con lui per le sue ricerche, che ci permettono di arrivare a una comprensione più matura di queste birre che conosco e che amo.

Tomme Arthur
Mastro birraio
Pizza Port, Solana Beach, California
17 luglio 2004

Prefazione all'edizione italiana

Degustare e produrre bière de garde e saison è la seconda tappa del viaggio birrario, a ritroso nel tempo, alla scoperta della tradizione brassicola belga. Con il primo volume, Degustare e produrre birre trappiste, d'abbazia e strong Belgian ale (Brew like a Monk), abbiamo esplorato la "birra dei monaci", una tradizione riscoperta, a partire dal diciannovesimo secolo, dalle abbazie del Belgio. Il presente volume illustra le "birre contadine", prodotte dalle fattorie di un'area geografica a cavallo tra il Belgio meridionale e la Francia nordorientale, come necessario alimento a supporto delle fatiche della vita rurale. Il terzo libro, Degustare e produrre lambic, oud bruin e Flemish red (Wild Brews), va ancora più indietro nel tempo, quando la birrificazione era ancora avvolta nel mistero e il lievito era un elemento sconosciuto, e illustra le birre a "fermentazione selvaggia".

A voler essere precisi, il titolo di questo libro è una lieve forzatura: gli stili qui illustrati hanno una tradizione che esula i confini belgi e sconfina abbondantemente in territorio francese. Gli appassionati transalpini ci perdoneranno la semplificazione.

Parlando di confini, è quasi impossibile delimitare e definire precisamente *saison* e *bière de garde*, come solitamente viene fatto con altri stili birrari, in termini di grado alcolico, colore, ingredienti... Le birre contadine erano prodotte principal-

mente nel periodo invernale, quando l'attività agricola era meno intensa e concedeva tempo per altre occupazioni. La birra prodotta veniva quindi lasciata maturare in cantina sino al consumo; in mancanza di sistemi di refrigerazione, le birre potevano superare i lunghi periodi di conservazione se realizzate con una gradazione alcolica superiore alla media (da qui la tradizione delle *bière de garde*) oppure con una luppolatura più abbondante (*le saison*). Ma venivano anche prodotte con gli ingredienti disponibili al momento in fattoria, quindi con diverse tipologie di cereali, con zuccheri e melasse, con erbe e spezie locali. Il risultato finale non può che essere abbondantemente variegato!

Davide Bertinotti

RINGRAZIAMENTI PER L'EDIZIONE ITALIANA

Un grazie a:

Thais Siciliano per la traduzione,

Davide Bertinotti, Simone Orsello, Davide "Tex" Tessaro, Dario "Dariullo" Villa

per la correzione delle bozze,

Loris Bottello per le grafiche e l'impaginazione,

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

Panoramica

Introduzione

Il termine "*farmhouse ale*"* richiama alla mente romantiche immagini di birre semplici e campagnole prodotte per necessità in fattorie autosufficienti. Nonostante sia in un certo senso vaga e soggettiva, in generale questa definizione indica due gruppi di stili: le *saison* vallone e le *bière de garde* francesi. Oggi questi due stili sono senza dubbio molto diversi dalle *farmhouse ale* dei secoli passati. Le versioni moderne sono il risultato di anni di interpretazioni, rifiniture e reinvenzioni delle ale semplici e rustiche prodotte nelle fattorie della vasta area un tempo conosciuta con il nome di Regno delle Fiandre. Oggi il territorio delle Fiandre si estende nella metà settentrionale del Belgio. Tuttavia, l'eredità fiamminga oltrepassa gli odierni confini della Francia, del Belgio e dei Paesi Bassi.

Per i birrai e contadini fiamminghi, queste birre rustiche servivano per il piacere personale e per la semplice sussistenza. Il fatto che venissero prodotte solo per il consumo interno alla fattoria e non come prodotti commerciali è un ulteriore elemento di mistero, e ci rende ancor più fortunati perché possiamo berne le odierne discendenti.

Nella corsa alla produzione altamente tecnologica delle nuove lager, frutto di un'era industriale in piena espansione, molte varietà di *farmhouse ale* sono

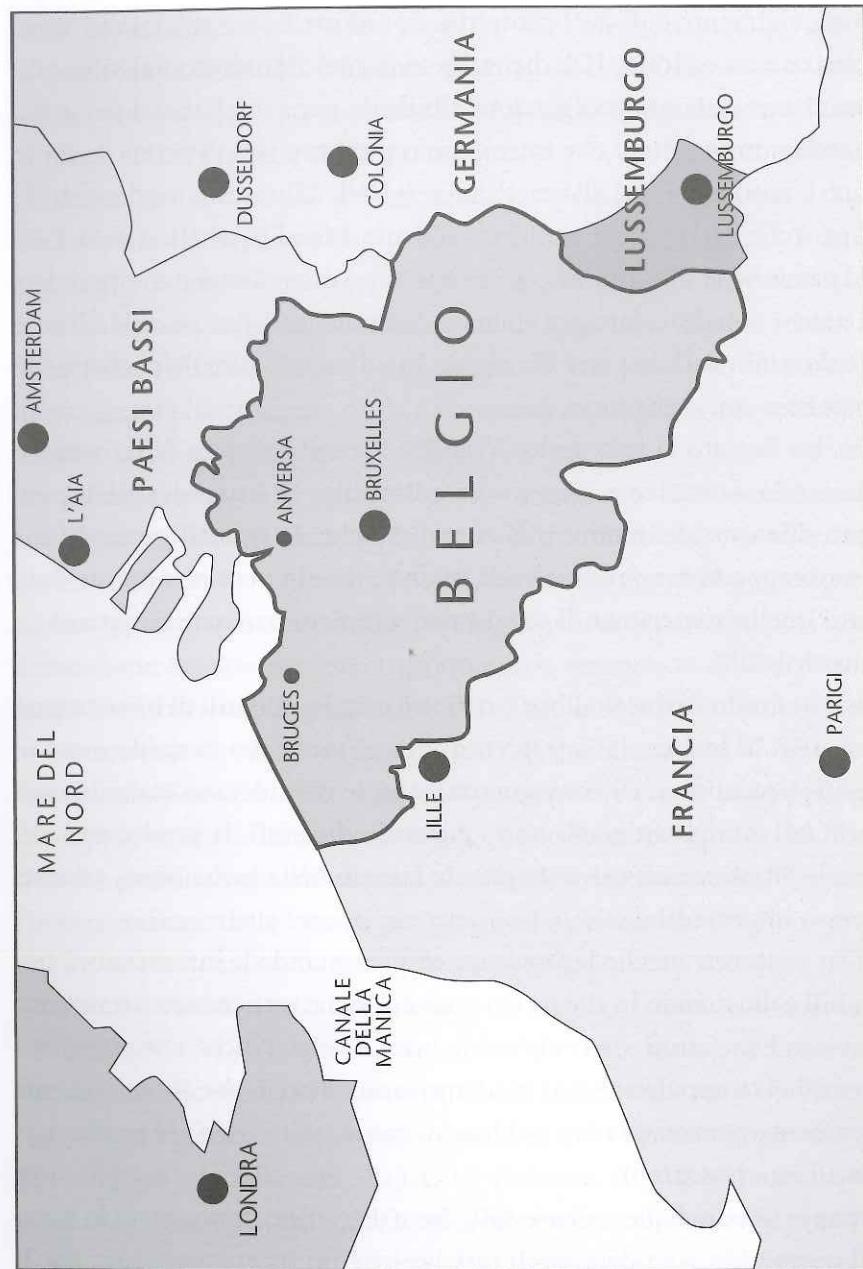
* Il titolo originale del libro è *Farmhouse Ales*. [N.d.R.]

cadute nel dimenticatoio. Birre dai nomi ormai sconosciuti, come *Peetermann*, *Uytzet* e *Zottegem*, sono semplicemente scomparse. Pur lamentando ciò che è andato perduto, dovremmo anche celebrare e apprezzare quel che è rimasto. Grazie all'impegno di alcuni piccoli birrifici, che preservarono ostinatamente quelle birre tradizionali, oggi abbiamo i due grandi rami della famiglia delle *farmhouse ale*. Le *saison* sono le più carismatiche ed esuberanti, e catturano presto l'attenzione. Le *bière de garde* sono le loro cugine più tranquille: ci vuole un po' di tempo per conoscerle e apprezzarne il fascino.

Se non è necessario specificare il grandissimo amore dei belgi per la birra e la sua produzione, potrebbe essere utile spendere qualche parola sui francesi. Il loro tradizionale amore per la birra è misconosciuto. Sebbene non possano rivaleggiare con i belgi per quanto riguarda la varietà di generi e stili, possiedono una ricca cultura birraria, soprattutto nelle regioni del Nord-Passo di Calais e dell'Alsazia. Fino a non molto tempo fa, in tutto il Paese esistevano centinaia di piccoli birrifici indipendenti. A mano a mano che l'industrializzazione portava un gran numero di persone dalle aree rurali a quelle urbane, molti piccoli birrifici iniziarono a chiudere. La creazione di grandi birrifici schiacciò quelli più piccoli, di conseguenza sul mercato nazionale si creò un predominio di pochi. Il mercato francese venne lentamente e deliberatamente ridotto alla piattezza industriale – fino alla rivoluzione avvenuta tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli '80.

Questa storia dovrebbe suonare familiare a chi ha studiato la produzione di birra in America, poiché rispecchia quasi perfettamente la storia recente del mercato birrario statunitense. Nonostante il rinascimento birrario francese non abbia avuto un impatto profondo come quello americano, la scena delle specialità birrarie francesi è in continua crescita, nel modo sottile e sofisticato per cui questo Paese è celebre. Una terra nota per i suoi molti tesori gastronomici apprezza ancor di più le specialità birrarie.

Essere un americano che scrive un libro sugli stili birrari belgi e francesi mi rende un po' insicuro: "Sono uno straniero, che diritto ne ho?". Ad aumentare tale insicurezza contribuiscono alcuni birrai francesi e belgi, che quando affermo di



Europa occidentale moderna

In Belgio e nel nord della Francia si trovano birrifici moderni che producono *farmhouse ale*.

ammirare particolarmente e di aver provato a riprodurre i loro stili birrari tipici mi rispondono con un educato: "Oh, bene, buon per te". I produttori di vino californiani devono aver ottenuto una reazione simile da parte dei francesi nei primi anni '70, quando annunciarono che intendevano produrre vini di prima scelta in stile Bordeaux. E probabilmente gli americani reagirono allo stesso modo quando vennero a sapere che i giapponesi e i cubani si erano dati al baseball. A volte l'entusiasmo e la passione di uno straniero gli permettono di esplorare e comprendere cose che un nativo potrebbe dare per scontate. Nessun vino, gioco o stile birrario è di esclusivo dominio del suo Paese di origine; in un mondo piccolo come quello odierno queste cose appartengono a tutti.

Detto ciò, ho lasciato al mio amico Yvan De Baets il compito di scrivere un capitolo sulla storia delle *saison*. Yvan è nato a Bruxelles ed è uno dei più esperti e appassionati difensori delle birre tradizionali belghe. La sua diligenza, le sue ricerche e i suoi rapporti con produttori di *saison* attivi e in pensione hanno dato come risultato quello che ritengo il saggio più completo mai scritto riguardo a questo enigmatico stile.

L'obiettivo di fondo di questo libro è definire meglio due stili di birra troppo spesso incompresi. Le loro molte interpretazioni non rientrano in modo netto in alcuna categoria predefinita. Di conseguenza, tanti le considerano insignificanti o poco importanti. Ma gli artigiani, non i giganti industriali, le producono tuttora. Chi ama le *farmhouse ale* trova un grande fascino nella loro natura, talvolta selvaggia, spesso imprevedibile.

Spero di far conoscere meglio le *farmhouse ale* presentando le informazioni storiche disponibili e illustrando in che modo queste antiche versioni sono state reinterpretate dai loro benefattori, ossia i birrai francesi e belgi. Poiché non possiamo tornare indietro nel tempo, le versioni moderne sono tutto ciò che abbiamo come punto di riferimento per assaggiarle e poi, spero, trarne ispirazione per produrre le nostre personali interpretazioni.

Le due ampie sezioni sulle *saison* e sulle *bière de garde* compongono la maggior parte di questo libro. In ognuna di esse ho inserito informazioni sia aned-

dotiche sia tecniche su come i birrai francesi e belgi contemporanei affrontano la produzione. Ho inoltre inserito descrizioni specifiche delle attuali versioni di *saison* e *bière de garde* in commercio, la maggior parte delle quali mi sono state altruisticamente fornite dai birrai odierni. In più, ho aggiunto alcune linee guida per formulare le ricette di diverse *farmhouse ale*, distillate da quasi due decenni di miei tentativi di replicare queste birre così stimolanti, utilizzando le informazioni raccolte durante le conversazioni con i produttori di *bière de garde* e di *saison*. Non ho saputo resistere alla tentazione di aggiungere alcuni consigli e opinioni filosofiche riguardo alla mia esperienza sul campo. Con tutto questo spero di incoraggiare i birrai a pensare (e a produrre) in un modo che credo possa aiutarli a creare *farmhouse ale* più autentiche.

Infine, al termine di ogni sezione c'è un capitolo dedicato alle ricette di alcune *farmhouse ale*. Non si tratta delle mie ricette commerciali per le *saison*, le *bière de garde*, le *bière de Mars* e le *bière de Noël*, né ritengo che debbano essere le vostre. Al contrario, rappresentano un riferimento, un punto di partenza per i birrifici di ogni dimensione. Seguite alla lettera, produrranno versioni credibili di *farmhouse ale*, ma credo che troverete più gratificante assimilare queste informazioni e poi produrre la vostra versione. Nulla mi farebbe più felice di un collega birraio che, dopo aver letto questo libro e raccolto ogni informazione che ritiene utile, decidesse di creare la propria versione di *farmhouse ale*. È questo lo scopo ultimo del libro. Le vostre ricerche personali contribuiranno a diffondere la conoscenza, l'apprezzamento e l'interpretazione delle *bière de garde* francesi e delle *saison* belghe.

BRASSARE FUORI DAGLI SCHEMI

Per produrre una *farmhouse ale* autentica, potrebbe essere necessario prendere le distanze da alcune convinzioni profondamente radicate. Le nostre primissime esperienze brassicole plasmano il modo in cui ci avviciniamo alla produzione. Apprendiamo le basi con cura e, se vediamo che certe tecniche funzionano, tendiamo a essere cauti, dogmatici, e persino superstiziosi quando si tratta di allontanarsene. Ciò può portarci a pensare che un approccio sia corretto e

gli altri siano sbagliati. Se non facciamo lo sforzo di sperimentare una buona varietà di metodi produttivi, rischiamo di rimanere ingabbiati nell'abitudine e nella mancanza di flessibilità.

Per riprodurre in modo accurato gli stili delle *farmhouse ale* è necessario avere una visione più ampia del processo di produzione della birra, bisogna insomma "brassare fuori dagli schemi". Brassare è una scienza ma anche un'arte, e ogni forma d'arte comprende infiniti modi di portare a termine un certo compito. La produzione di *farmhouse ale* belghe e fiamminghe si è evoluta come "terza via" accanto a quella tedesca e inglese, le due fonti principali della nostra filosofia brassicola. Per produrre con successo le *farmhouse ale* è necessario guardare ai nostri metodi di produzione sotto una luce nuova e adattare le nostre tecniche alle singole birre. Ne varrà la pena.

I metodi di produzione britannici hanno rappresentato un modello per molti piccoli birrifici americani: è evidente dalla diffusa preferenza per la misurazione della SG, ossia la "gravità specifica" della birra, tipica della Gran Bretagna, al posto dei gradi Plato usati nel resto del mondo. Quando l'homebrewing cominciò a diffondersi negli Stati Uniti le informazioni erano scarse; la maggior parte derivava da testi britannici. La lingua comune e il fatto che l'homebrewing fosse un hobby ormai consolidato nel Regno Unito resero questo passaggio del tutto naturale.

Chi è affezionato a questa connessione con la Gran Bretagna potrebbe notare divergenze preoccupanti nell'affrontare la produzione di *farmhouse ale*. Le ale inglesi si producono in modo semplice e veloce. Al contrario, le *farmhouse ale* (e in particolare le *saison*) potrebbero mettere in crisi la vostra concezione di temperatura massima di fermentazione, che per le *farmhouse ale* tipicamente supera di parecchio i 20-21 °C cui molti sono abituati. Inoltre, produrre una *farmhouse ale* dall'inizio alla fine può richiedere molto più tempo.

La filosofia delle lager tedesche domina la produzione di birre industriali negli Stati Uniti e in gran parte del mondo. I tedeschi pongono l'accento sull'aspetto scientifico della birrificazione come fattore chiave per produrre birre di qualità costante. L'editto di purezza Reinheitsgebot, per quanto restrittivo, incoraggia un pre-

ziosissimo atteggiamento di onestà e integrità nella produzione. I birrai devoti alle tecniche tedesche potrebbero sperimentare uno choc culturale nel passaggio alla birrificazione in stile belga. L'utilizzo di ingredienti aggiunti quali saccarosio, mais o miele, comune nelle birre belghe e francesi, viola la dottrina del Reinheitsgebot. Inoltre, chi tiene a mantenere la purezza di un singolo ceppo di lievito potrebbe trovare difficile accettare l'utilizzo di lieviti di ceppi diversi o di colture di batteri, com'è tradizione per alcuni stili di *farmhouse ale*.

Produrre *farmhouse ale* autentiche richiede anche una mentalità aperta e il coraggio di osare, per poter mettere da parte le nostre abitudini brassicole ormai consolidate. Fidatevi di me, ne varrà la pena.

Questo libro è il risultato di quasi vent'anni di entusiasmo per le *farmhouse ale*, iniziato dal primo assaggio di *saison* durante il mio primo viaggio in Belgio nel 1986, ben presto seguito da un tentativo di produrne una mia versione autentica. Poi ho scoperto anche le *bière de garde*, nelle loro diverse interpretazioni, e ho cominciato a produrre la mia versione di quello stile. Scrivendo questo libro ho l'onore di poter trasmettere ciò che ho imparato in anni di ricerche, viaggi, idee e un bel po' di cari vecchi esperimenti ed errori. Le informazioni contenute in questo libro sono il culmine di molte interviste, visite ai birrifici e numerosi tentativi di replicare queste birre così particolari. Spero e credo di aver compiuto qualche passo verso il nobile scopo di aiutare gli altri a comprendere meglio le *farmhouse ale* odierne e a mantenere vivi e in buona salute questi stili.

uno

Le farmhouse ale ieri e oggi

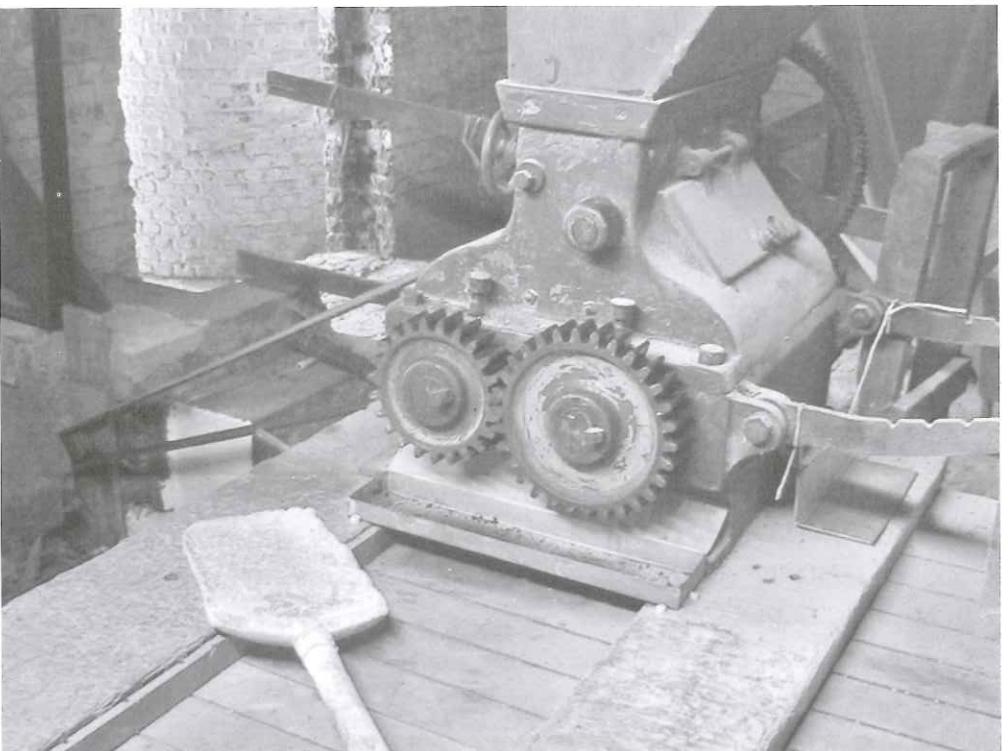
Un tempo le ricche pianure delle Fiandre erano un ambiente idilliaco per le piccole fattorie indipendenti che punteggiavano il paesaggio. Ovviamente, in queste fattorie si produceva birra perché era una parte importante della cultura fiamminga, oltre a rappresentare un alimento necessario. Nelle fattorie il periodo dedicato alla birrificazione era breve, a causa delle esigenze di semina e raccolto. I birrai che vivevano nelle fattorie passavano i freddi mesi invernali a produrre una scorta di birre da bere durante il resto dell'anno. Poiché la stagione brassicola era più breve del normale, le birre dovevano mantenersi relativamente stabili durante il lungo periodo di conservazione.

I birrai più attenti avevano imparato che esistevano principalmente due modi di fare una birra in modo che rimanesse stabile per mesi: aumentare la quantità di luppolo o alzare il grado alcolico. Aumentando la quantità di luppolo si otteneva una birra più rinfrescante, mentre quelle con una maggiore quantità di residuo zuccherino risultavano più nutrienti. I due metodi davano come risultato due stili diversi: uno era luppolato e rinfrescante, l'altro era una sostanziosa fonte di energia. Nelle Fiandre, queste birre erano gli antenati delle *bière de garde* francesi e delle *saison* belge. Ognuno dei due approcci sembra aver avuto un ruolo nella netta

differenziazione (perlomeno in tempi moderni) tra gli stili birrari del nord della Francia e del sudovest del Belgio.

STORIA DELLA BIRRIFICAZIONE NELLE FATTORIE

Esistono solo pochi documenti che descrivono i tipi di birra prodotti nelle fattorie delle Fiandre. Sembra che l'origine rurale e la loro natura contadina le abbiano escluse da un serio interesse erudito. Alcuni intrepidi scienziati birrofili, soprattutto l'inglese George Maw Johnson, tentarono di definire i metodi delle fattorie produttrici di birra in Belgio e in Francia confrontandoli con quelli inglesi (e tedeschi) dell'epoca. In un articolo del 1895 intitolato "Brewing in Belgium and Belgian



È piuttosto comune ritrovare strumenti segnati dall'uso nelle fattorie che producevano birra.

Beers", Johnson descrisse un certo numero di birre più o meno forti, in gran parte fra i 6 e i 10 °P (1,024 e 1,040 SG).

All'epoca, i birrai belgi preferivano birre con un'attenuazione bassa, fra il 60 e il 70%, per esaltarne il sapore e la beverinità: una birra dal corpo esile non era desiderabile. Queste birre a bassa gradazione alcolica, talvolta, presentavano peculiarità locali, come l'utilizzo di cereali diversi, fra cui orzo maltato e non (a volte venivano aggiunte quantità variabili di frumento non maltato, avena o mais), il periodo di maturazione e il miscelare birra vecchia e giovane.

Johnson scrisse che i birrai belgi usavano una combinazione di lieviti che insieme "lavoravano alla perfezione" e che per la fermentazione di mosti a bassa densità funzionavano decisamente meglio delle colture pure utilizzate dai colleghi inglesi. È interessante notare che le temperature di fermentazione più alte, i lieviti di ceppi diversi e l'occasionale utilizzo di cereali non tradizionali sono alcune delle caratteristiche che distinguono le moderne *farmhouse ale* belghe (*saison*) dalle birre belghe più convenzionali.

Nel 1905, il birraio inglese R.E. Evans pubblicò *The Beers and Brewing Systems of Northern France*, in cui affermava che circa 1.800 dei 2.300 birrifici francesi si trovavano nei dipartimenti del Nord e del Passo di Calais, ossia una grossa fetta delle Fiandre dell'epoca. La maggior parte di questi birrifici erano piccoli e non producevano più di 3.500 ettolitri di birra all'anno.

In questi piccoli birrifici francesi la produzione si concentrava su semplici birre chiare fra i 9 e i 13,5 °P (1,036 e 1,054 SG), conosciute con il nome di *bière du pays* (birre di campagna) o, nelle aree più urbane, birre da *public house* o da *cabaret*. Si trattava di semplici ale prodotte in gran parte con malto d'orzo locale, della regione Champagne, ma spesso mescolato a orzo coltivato nelle colonie africane. Non di rado venivano aggiunte piccole quantità di altri ingredienti, generalmente meno del 10-15% del materiale fermentabile; fra i più comuni c'erano lo zucchero di canna e lo sciropo di glucosio.

Alcuni birrifici aggiungevano mais o farina di riso nella vasca di ammottamento. Come scrisse Johnson, secondo Evans era molto comune che il mosto venisse

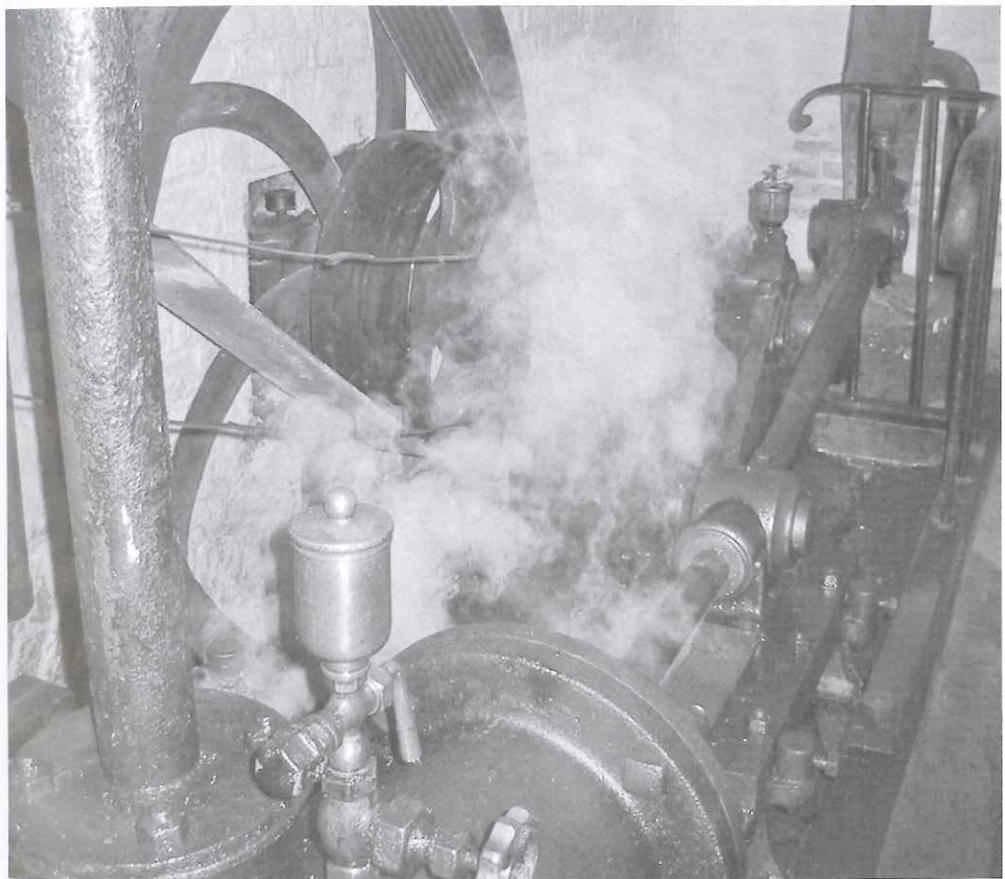
fatto bollire molto a lungo – persino fra le nove e le dodici ore. Evans affermò che il colore di queste birre non era neanche lontanamente scuro come si sarebbe aspettato, e che i birrai ricercavano “un buon corpo e la maggiore dolcezza possibile” per compensare la bassa OG. Per l’amaro si usavano comunemente i luppoli provenienti dal nord della Francia e da Poperinge, in Belgio, mentre le varietà più rinomate, quelle dell’Alsazia, sempre che venissero usate, erano riservate all’ultima mezz’ora di bollitura. La fermentazione avveniva attorno ai 18-22 °C, con l’utilizzo di lieviti ad alta fermentazione. Solitamente la fermentazione terminava fra le 48 e le 72 ore dopo l’inoculo, poi si procedeva alla chiarificazione (in genere con la gelatina di pesce) e la birra era pronta per essere servita 4-6 giorni dopo. Alcune delle tecniche sopra citate definiscono il moderno approccio francese alla produzione di birre tradizionali, in particolar modo per quanto riguarda l’accento sul corpo e sulla dolcezza, l’utilizzo di piccole quantità di altri ingredienti (spesso lo zucchero), e una fermentazione tipica delle ale (con l’utilizzo di *Saccharomyces cerevisiae*), fra i 18 e i 22 °C.

I più romantici potrebbero immaginare i giorni gloriosi delle *farmhouse ale* come un’epoca in cui i birrai-contadini indipendenti producevano meravigliose birre rustiche a proprio uso e consumo. In realtà, il gusto e la qualità di quelle birre fatte in casa variavano molto. Come suggerisce il nome, le “*farmhouse ale*” erano circoscritte alle fattorie in cui erano prodotte, e non venivano vendute sul mercato locale. Paradossalmente, solo quando l’industrializzazione portò all’apertura di birrifici più grandi (con linee di imbottigliamento automatizzate) emersero reti di trasporto e distribuzione e furono creati marchi regionali. Di conseguenza, alcuni stili di *farmhouse ale* raggiunsero un pubblico più ampio, cosa che ne garantì la sopravvivenza.

LE FARMHOUSE ALE MODERNE

Oggi un confine nazionale separa la regione belga della Vallonia dai dipartimenti francesi del Nord e del Passo di Calais, l’area un tempo nota con il nome collettivo di Fiandre. Le Fiandre erano una regione agricola dalla forte cultura

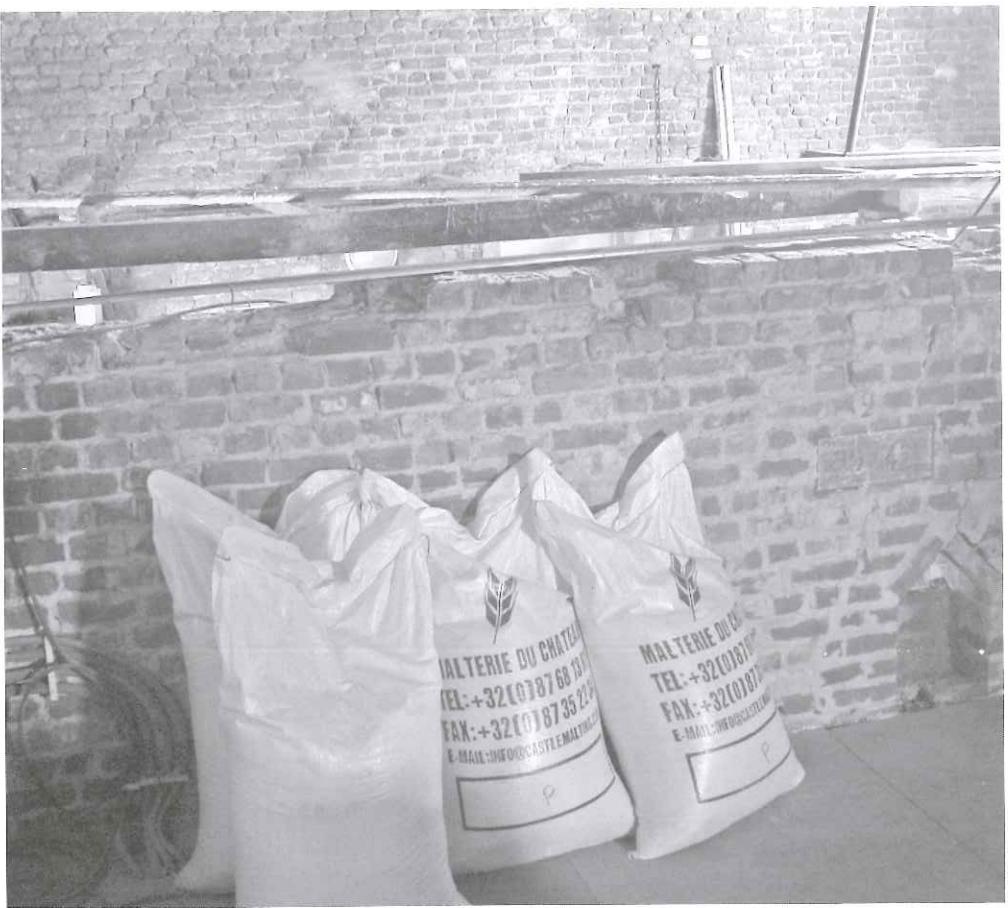
biraria e con una ricca tradizione brassicola. Nei secoli scorsi, le Fiandre sono state oggetto di invasioni e dominazioni straniere, confini linguistici in continuo cambiamento, industrializzazione e due guerre mondiali. Sebbene alcune tradizioni agricole siano sopravvissute fino a oggi, la regione si è in gran parte trasformata in un complesso industriale moderno, tipico dell’Europa occidentale. A livello culturale, secoli di separazione hanno dato vita a due identità nazionali distinte, con una storia brassicola in comune. Le odierni regioni della



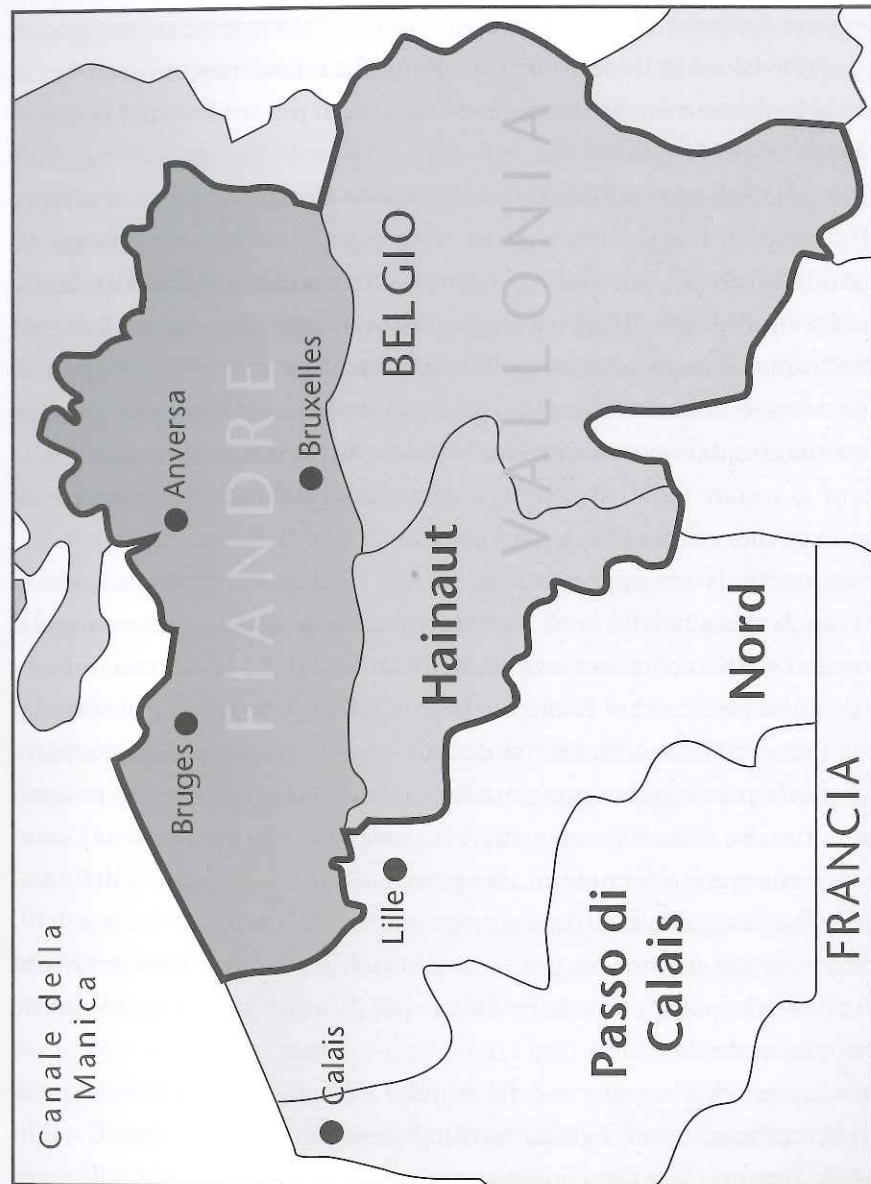
Questo motore con turbina a vapore è ancor oggi in uso nella Brasserie à Vapeur.

Vallonia e del Nord-Passo di Calais condividono l'amore per la birra, ma i loro metodi di birrificazione sono stati influenzati dal confine che le ha ufficialmente divise nel 1831.

I due stili maggiormente identificabili che emersero (e sopravvissero) a partire dai piccoli birrifici indipendenti nelle fattorie sono le *saison* e le *bière de garde*. Entrambi erano stati pensati per venire conservati per diversi mesi, come scorta per i



Sebbene oggi molte fattorie sfruttino quasi esclusivamente tecniche moderne, alcune parti dei birrifici possono ancora avere un aspetto rustico.



La zona delle farmhouse ale
Le farmhouse ale provengono dall'odierna regione della Vallonia, in Belgio, in particolare dall'area chiamata Hainaut, e dai dipartimenti francesi del Nord e del Passo di Calais. Nella cartina è rappresentata l'area delle Fiandre moderne, ma un tempo le Fiandre comprendevano anche parte dell'Olanda e della Francia.

periodi dell'anno in cui non era possibile brassare a causa del clima caldo o di altri impegni. È possibile che per un certo tempo sia stato prodotto uno stile uniforme in tutta la regione delle Fiandre, ma non esistono prove a favore né contro questa ipotesi. Dopo la divisione della regione fu evidente che il lato francese preferiva le *bière de garde*, più maltate e alcoliche, mentre il lato belga propendeva per le *saison*, più secche, luppolate e meno alcoliche.

Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento la regione divenne sempre più industrializzata, e l'agricoltura cedette il passo alle numerose miniere di carbone, pietra e minerali. Tale sviluppo portò a un aumento della popolazione e della richiesta di birre e birrifici, soprattutto dal lato francese. La Vallonia possedeva un'industria mineraria, ma rimase in gran parte agricola. Qui i piccoli birrifici nelle fattorie facevano parte del paesaggio; oggi ne rimangono pochissimi nell'area un tempo conosciuta come Fiandre. Ancor meno sono quelli che hanno tentato di restare fedeli ai metodi e agli stili tradizionali di un'epoca ormai passata, regalandoci una finestra sul passato.

Paradossalmente, la maggior parte dei piccoli birrifici sopravvissuti non si trova né in Francia né in Belgio, bensì in Franconia, nella Baviera settentrionale. Oggi sono molti quelli ancora in funzione nelle fattorie della Franconia, in confronto alla dozzina presente tra Francia e Belgio. Gli stili originali prodotti dai birrifici della Franconia sono andati perduti da molto tempo, per assecondare un gusto più moderno. Attualmente i birrifici delle fattorie tedesche producono le celebri lager tipiche della Baviera, perché le preferenze dei consumatori sono cambiate. Malgrado questo fenomeno sia applicabile anche ai birrifici delle fattorie belge e francesi, alcuni di essi sono rimasti fedeli alle ale tradizionali. Fortunatamente queste ultime sono state preservate, e più tardi hanno vissuto una sorta di rinascita, quando una generazione più giovane ha riscoperto queste birre antiche e misteriose.

A mano a mano che la regione delle Fiandre diventava più industriale e il sistema di trasporti migliorava, i grossi birrifici resero praticamente inutili quelli piccoli e locali. Mentre i gusti dei consumatori cambiavano e i vecchi stili ven-

vano surclassati dalle lager prodotte con tecnologie avanzate (all'epoca chiamate *bière de luxe* in Francia), molti piccoli birrifici caddero nel dimenticatoio, incapaci di competere con i grandi sia per il prezzo sia per la qualità. Alcuni piccoli birrifici resistettero, producendo lager e "birre da tavola" poco alcoliche per la distribuzione locale. Altri continuarono testardamente a vendere le vecchie specialità tradizionali a un pubblico sempre più ristretto. Molti dei birrifici di campagna che sopravvissero ci riuscirono, probabilmente, grazie ai bassi costi di produzione (gli strumenti erano già stati pagati da tempo), a un'ingegnosità tipica delle fattorie e alla capacità di mantenere attivi i vecchi impianti. Un piccolo birrificio indebitato non era in grado di competere con i grandi ed efficienti birrifici industriali. Poi, verso la fine degli anni '70, successe l'impensabile: le vecchie specialità tradizionali tornarono di moda. I più astuti tra i piccoli birrifici invertirono la rotta, e cominciò a svilupparsi un mercato per queste birre speciali e misteriose, non solo in Europa ma anche negli Stati Uniti.

Malgrado non sia molto romantico pensare che alcune *farmhouse ale* in realtà provengano da grossi birrifici industriali, è stato proprio questo a renderle conosciute e popolari. L'accoglienza benevola e l'ampia diffusione delle *farmhouse ale* hanno fatto sì che i piccoli birrifici potessero creare le proprie interpretazioni di questi stili. Ce ne sono ancora alcuni che fanno la birra nei birrifici delle fattorie originarie; pochissimi la producono in fattorie tuttora funzionanti. La Brasserie Dupont e la Brasserie La Choulette sono alcuni esempi di questa razza in estinzione. Le *farmhouse ale* moderne sono fortemente legate al passato, ma per evitare l'estinzione hanno dovuto assecondare il cambiamento dei tempi.

È ragionevole immaginare che i giorni di gloria delle *farmhouse ale* siano quelli in cui viviamo o nell'immediato futuro. Oggi esistono molte più versioni di *bière de garde* e *saison* rispetto a dieci o vent'anni fa, non solo nelle loro regioni native ma anche nel "nuovo mondo" degli Stati Uniti e oltre. Continueranno a evolversi, allargando le definizioni dello stile per far spazio a una crescente gamma di possibilità. A dimostrazione di questo fatto, nel 2003 il Great American Beer Festival ha aggiunto una categoria separata per le *saison*, a causa dell'aumento delle produzioni.

ni di questo stile negli Stati Uniti. Il numero di *bière de garde* prodotte in Francia attualmente in commercio non è mai stato così alto. La riconoscibilità del nome *bière de garde* ha convinto molti birrai a buttarsi nella mischia e a immettere sul mercato una propria versione, a volte con scarsa attenzione all'accuratezza stilistica (per come la vedono gli americani). Con una popolarità in aumento e un gran numero di interpretazioni, questi due grandi stili sono vivi e vegeti, e dovremmo goderci tutte le loro varianti, che li rendono ancor più affascinanti. Come amano dire i francesi, "vive la différence!".



La Brasserie Dupont è l'emblema delle fattorie produttrici di birra, e rappresenta una riuscita combinazione di filosofie birrarie tradizionali e moderne.

FONTI

Evans, R.E., *The Beers and Brewing Systems of Northern France*, Birmingham: Institute of Technical Brewing, Midland Counties Section, 1905, pp. 223-238.

Jackson, M., *The New World Guide to Beer*, Philadelphia: Running Press, 1988 [trad. it. *La nuova guida mondiale della birra*, Milano: Pubblistampa, 1990].

Johnson, G.M., "Belgian Mashing Systems Suitable for Light Beers", *Journal of the Federated Institutes of Brewing*, Londra, 1895, pp. 451-469.

Johnson, G.M., "Brewing in Belgium and Belgian Beers", *Journal of the Federated Institutes of Brewing*, Londra, 1916, pp. 237-247.

Webber, A., "Beer or Bread: Was Beer the First Great Cereal Food?", online.

Woods, J. e Rigley, K., *The Beers of France*, Wiscombe: The Artisan Press, 1998.

Woods, J. e Rigley, K., *The Beers of Wallonia*, Wiscombe: The Artisan Press, 1996.

due Qualche parola sullo stile

Li stili birrari si evolvono grazie a molti fattori diversi: cultura, tecnologia, tasse, luogo e preferenze dei consumatori. Noi esperti siamo abituati a pensare al mondo della birra come a una grande raccolta di stili, e ne siamo piuttosto soddisfatti. In determinate epoche e luoghi, le birre aderiscono davvero allo stile designato, e possono persino essere oggetto di legislazioni, come in Germania. Detto questo, aspettarsi che le birre belghe e francesi seguano questo percorso può portare a delusioni e frustrazioni. I birrai di questa zona si considerano prima di tutto artisti, e la vasta gamma delle loro birre riflette questo atteggiamento.

Per molti degustatori navigati, una delle prime domande che nascono spontanee è: "È in stile?". Sebbene criticare e analizzare una birra possa essere molto divertente, preoccuparsi delle definizioni degli stili può condurci a riflettere troppo (quando non si è in una giuria ufficiale, intendo) e a valutare una birra solo in base alla sua aderenza o meno alle definizioni standard del suo stile. È la stessa frustrazione che potrebbe provare un appassionato abituato a questa idea quando assaggia qualcosa di totalmente insolito. "E questa come la definiamo? Che stile è?". Per alcuni, non sapere dove collocare una birra può essere fonte di turbamento.

Le definizioni degli stili hanno uno scopo sia per i birrai sia per i consumatori. Per un birraio, indicare lo stile di una birra è una valida forma di comunicazione, che aiuta a identificare il prodotto e a creare una certa idea nella mente del consumatore: "Come mi aspetto che sia questa birra?". Molti appassionati di birra sentono il bisogno innato di definire e categorizzare. Negli Stati Uniti questa tendenza è molto forte, ed è incrementata dalla cultura delle giurie birrarie organizzate e dai siti che permettono di valutare le birre. Nel mondo della competizione birraria, le definizioni degli stili forniscono un punto di riferimento per confrontare e classificare le birre. Rappresentano una sfida tecnica, un obiettivo da raggiungere che, quando viene centrato, può essere un'ottima cosa.

Allo stesso tempo, il bisogno incessante di quantificare e categorizzare può interferire con il semplice atto di godersi una buona birra. "È buona, ma non è molto in stile" è un'espressione di delusione che ho sentito usare spesso dai "nerd



La Brasserie Bailleux indica sulle etichette sia "saison" sia "bière de garde", cosa che confonde molti.

della birra". È un vero peccato che una birra buona deluda solo perché "non è in stile". A questo punto, potrebbe essere giunto il momento di ripensare allo "stile" in termini di birra buona (in stile) e cattiva (non in stile). Le definizioni degli stili hanno un senso, ma non sono il Vangelo, soprattutto in Belgio e in Francia.

Forse nessuna famiglia di birre può riuscire a frustrare i paladini dello stile quanto le *farmhouse ale*: le *bière de garde* francesi e le *saison* valloni. È praticamente impossibile farle rientrare in una definizione netta e restrittiva. È importante comprendere che molti europei si avvicinano al concetto degli stili birrari – soprattutto nel modo in cui classificano e giudicano le birre – da un punto di vista diverso rispetto agli americani. Questi ultimi hanno adottato un set di parametri fisici e sensoriali per misurare una birra, una mossa pensata per ridurre la soggettività. Gli inglesi adottano notoriamente un approccio edonistico per giudicare e classificare le birre: si basano cioè su quanto a un giudice *piaccia* quella birra. Per alcuni, questo approccio è spaventosamente soggettivo, per non dire casuale, ma non è necessariamente sbagliato.

I francesi e i belgi seguono entrambe le filosofie. Possono riconoscere (se proprio costretti) certi punti di riferimento per uno stile, e tendono ad associare una certa birra a una regione specifica o a un determinato birrificio. Ma il loro intento, come birrai, sembra essere quello di produrre birre vagamente in linea con quelle precedenti, mettendoci qualcosa che le renda particolari. Mentre i nerd della birra sostengono che le birre debbano seguire uno schema, gran parte dei birrai belgi e francesi preferiscono quelle fuori dagli schemi, sempre che siano buone e prodotte con metodi corretti. Come dappertutto, anche in Francia e in Belgio alcuni birrai utilizzano il nome di uno stile per ragioni meramente commerciali, o nel tentativo di guadagnare sul successo altrui.

L'intento di questo saggio non è quello di criticare le giurie o le valutazioni organizzate. Le definizioni standard degli stili sono un ottimo modo per iniziare a conoscere il meraviglioso mondo della birra. Molti birrai dilettanti e professionisti (compreso l'autore stesso) si sono fatti le ossa nei concorsi birrari. Questi ultimi rappresentano un'enorme occasione di apprendimento, e sono anche divertenti. Il

problema dell'aderenza dogmatica alle definizioni degli stili è che risulta ingiusta nei confronti delle birre uniche, difficili da classificare. Se in una certa categoria tutte le birre più interessanti sono al limite, lo stile designato apparirà molto meno affascinante di quanto non sia in realtà.

Nei concorsi birrari, le *saison* e le *bière de garde* sono spesso inserite nella stessa categoria, come a indicare che sono fondamentalmente la stessa cosa, o che non meritano una categoria a parte. Sebbene in rari casi possano confondersi, gli esempi di spicco di questi due stili sono piuttosto diversi fra loro. Basta confrontare la *Jenlain Bière de Garde* della Brasserie Duyck con la *Saison Dupont* della Brasserie Dupont per farsi un'idea di quanto le caratteristiche dei due stili siano divergenti. È chiaro che non sono la stessa cosa. Nei prossimi capitoli tenteremo di farvi conoscere meglio questi due tipi di birra, che sono fra i più incompresi e mettono d'accordo ben pochi esperti. *Saison* e *bière de garde*: due stili in grado di colpire e deliziare, e di sfidare le classificazioni nette.

Bière de garde



tre Il mondo delle *bière de garde*

Comprai la mia prima *bière de garde* nel 1987 in un posto improbabile, un negoziotto portoricano a Brooklyn, New York. Era una bottiglia grande, con il tappo di sughero e un'etichetta che diceva semplicemente *French Country Ale*, e in caratteri più piccoli recava un misterioso riferimento: *bière de garde*. Da lì cominciò la mia attrazione per queste birre rustiche e maltate, provenienti da una nazione così famosa per i vini che ben pochi si soffermano a notare le sue birre.

Le *bière de garde* rappresentano il principale contributo birrario della Francia a livello internazionale. Le interpretazioni odierne sono molte e variegate; gli esemplari migliori pongono l'accento sul malto ma senza risultare stucchevoli. La tipica *bière de garde* moderna ha un color rame scuro e una leggera nota di luppolo che la rende equilibrata, ed è più alcolica rispetto alle birre più comuni in commercio, solitamente si aggira fra i 6 e gli 8°. Le *bière de garde* moderne si sono evolute distillando le preferenze dei consumatori, il marketing, l'influenza delle tecniche di birrificazione delle lager e le interpretazioni individuali di come potevano essere le *farmhouse ale* francesi originali. Nessuno che viva nella nostra epoca può sapere per certo come fossero in origine le *bière de garde*. È però probabile che fossero piuttosto diverse dalle versioni odierne.

Sebbene sia chiaro che le *bière de garde* venissero prodotte nelle fattorie francesi, le informazioni storiche documentate sono scarse. Molto di ciò che sappiamo riguardo a queste birre così particolari è stato trasmesso oralmente da una generazione all'altra. Esistono brevi riferimenti alle *bière de garde* o alle "birre vecchie" in alcuni resoconti storici. Uno di questi è un documento intitolato "The Beers and Brewing Systems of Northern France", scritto nel 1905 da R.E. Evans, un esperto inglese. Evans descrive la *bière de garde* o "birra vecchia", diffusa a Lille e in altre grandi città, come una birra "lasciata inacidire di proposito, che allo stesso tempo acquisisce sentori vinosi". Questa birra veniva "fatta maturare per sei mesi o più" e "talvolta mescolata con birra nuova" per rimpinguare le scorte (oppure, presumibilmente, per diluire la birra troppo vecchia e inacidita). In un'opera del 1880 intitolata *L'industrie de la Brasserie*, L. Figuier descrive la *bière de garde de Lille* come "una birra chiara molto speciale fatta con una quantità di malto pari a circa 5 chili ogni 20 litri, invecchiata in grosse botti di legno per sei-otto mesi prima di essere servita". Secondo la descrizione, aveva "un sapore piuttosto vinoso", ed era molto apprezzata dai consumatori. Non c'è dubbio sul fatto che nei cask la birra assumesse un sapore ossidato, e molto probabilmente attraversava una seconda fermentazione (lattica), che le dava un carattere acidulo.

Il fatto che il grado alcolico delle *bière de garde* odierne sia elevato è quasi certamente in contrasto con le vecchie versioni di *farmhouse ale*, perché una birra forte tende a rilassare più che a rinvigorire. Secondo logica, dobbiamo immaginare che le tipiche *farmhouse ale* fossero poco alcoliche (3-4°) per mantenere un certo livello di produttività nelle fattorie. Le testimonianze dimostrano che i birrai delle fattorie producevano birre meno alcoliche per il consumo immediato in quella stagione, e poi passavano a birre più forti verso la fine del periodo di birrificazione. Queste ultime erano pensate per la conservazione a lungo termine, come provvigione per i mesi più caldi. L'elevato contenuto alcolico aiutava a mantenere stabili queste "birre di scorta" durante i mesi in magazzino, da qui *garde*, "conservazione" (con l'avvento della refrigerazione, oggi la conservazione riguarda più probabilmente il periodo passato nei serbatoi di maturazione prima dell'imbottigliamento).

mano a mano che la tecnologia della refrigerazione si diffondeva tra i piccoli birrifici, la pratica delle birre stagionali divenne obsoleta. La produzione di birre più forti, o *bière de garde*, diventò inutile, ed esse scomparvero in larga misura dall'orizzonte; quelle rimaste venivano prodotte più per nostalgia che per necessità. Quando scomparvero i vecchi bevitori, che magari preferivano quelle birre più forti e aromatiche, lo stesso avvenne per le ricche e scure *farmhouse ale*, che lasciarono il posto alle lager, leggere e sempre più diffuse in tutta la Francia.

Nel nord della Francia l'avvento delle birre poco alcoliche ebbe un seguito, e le testimonianze dimostrano che per gran parte del ventesimo secolo molti birrai francesi si concentrarono soprattutto sulle lager a bassa gradazione. A mano a mano che l'economia francese passava dall'agricoltura all'industria, l'abitudine di ristorare i lavoratori con birre a bassa gradazione divenne la norma. Queste birre venivano chiamate *bière faible* (birra debole), *petite bière* (birra piccola) o *bière de table* (birra da tavola). Nel passato più recente, i proprietari dei piccoli birrifici indipendenti cominciarono a rendersi conto che non potevano competere con i birrifici industriali producendo pils e altre birre a bassa fermentazione "generiche", e cominciarono quindi a ricercare prodotti locali di nicchia da brassare e immettere sul mercato. Le *bière de garde* diventarono il simbolo di quella tendenza, e rimasero al centro del movimento birrario francese incentrato sulle specialità tradizionali a partire dalla fine degli anni '70.

Per quanto riguarda lo stile che conosciamo oggi, il primato va alla Jenlain *Bière de Garde* della Brasserie Duyck, un nome oscuro che verso la fine degli anni '70 divenne un cult fra gli studenti dell'università della vicina Lille, la città più cosmopolita dei dintorni. Le specialità birrarie belghe avevano appena cominciato ad andare



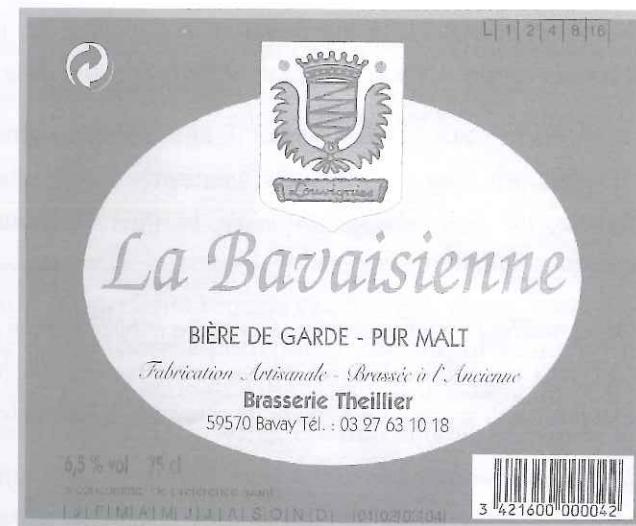
di moda a Parigi, e la loro popolarità si diffuse anche in altre grandi città francesi. Era solo questione di tempo prima che anche i francesi iniziassero a ricercare le proprie specialità da bere; a quanto pare trovarono la *Jenlain*. Il suo successo fu del tutto inaspettato, forse si trovò "al posto giusto al momento giusto" (e probabilmente beneficiò della sua posizione di nicchia, proprio come la *Rolling Rock* e la *Pabst Blue Ribbon* incontrarono inaspettatamente il gusto dei consumatori americani).

Gran parte degli odierni produttori di *bière de garde* riconoscono che la *Jenlain* ne è l'archetipo. La *Jenlain* fu la prima versione di *bière de garde* disponibile, e la prima a essere commercializzata in bottiglie tipo Champagne con un tappo di sughero, nei primi anni '50. L'unico altro potenziale sfidante potrebbe essere la Brasserie Theillier, che produce *La Bavaisienne*, un eccezionale esempio di *bière de garde* ambrata. La Brasserie Theillier è un classico birrificio di campagna che si trova nella cittadina di Bavay, appena sotto il confine con il Belgio. Il birrificio è rimasto proprietà della stessa famiglia sin dal 1900 e afferma di produrre ininterrottamente dal 1850 (pare che la Brasserie Theillier producesse quella che chiamavano *bière*



de garde, ma con un contenuto alcolico basso, sui 3,5°; si arrivò agli attuali 6,5° solo dopo la consolidata celebrità della *Jenlain*). La Brasserie Duyck, che produce la *Jenlain*, afferma di birrificare dal 1922. Il fatto che le *bière de garde* odierne abbiano un contenuto alcolico più elevato fu il risultato del tentativo dei birrai di renderle più "speciali" (i francesi hanno una denominazione legale per le *bières spéciales*, che comprendono tutte le birre al di sopra dei 5,5°). La gradazione più alta aiutò a differenziare ulteriormente queste ale più scure dalle lager di uso quotidiano diffuse in Francia e nel resto d'Europa.

Quando si parla di stili birrari, i francesi hanno un approccio meno manicheo rispetto alla maggior parte dei birrai e degli appassionati americani. I francesi tendono ad associare un tipo di birra con una regione o con una tendenza, più che con una serie di parametri fisici e sensoriali predefiniti (infatti l'espressione *bière de garde* in francese indica genericamente una "birra di scorta"). Se esiste uno standard fisico o sensoriale universalmente accettato, i francesi possono anche prenderne silenziosamente atto, ma ci metteranno qualcosa di loro che lo renda unico. La seguente descrizione delle *bière de garde* e della loro storia rappresenta il tipico



punto di vista di un birraio francese. Alain Dhaussy, proprietario e mastro birraio della Brasserie La Choulette nonché storico esperto di birrificazione francese, descrive l'evoluzione della moderna *bière de garde* con queste parole:

Il significato dell'espressione "bière de garde" è interessante, perché ognuno ha una sua versione. Prima di tutto è necessario chiarire che il termine può designare il periodo della fermentazione secondaria relativo a quando si utilizzano lieviti a bassa fermentazione nella maniera canonica, ma anche un tipo di birra prodotta nel nord della Francia a partire dagli anni '50. Questo può portare a una certa confusione.

Ecco cos'hanno da dire i birrai e i bevitori più anziani, che ricordano l'epoca precedente agli anni '30.

Nella nostra regione del nord, la birra era la bevanda principale ed era molto diffusa; molti birrifici, spesso inseriti nelle fattorie, producevano birre leggere in piccole quantità. La refrigerazione non esisteva, e si usavano solo lieviti ad alta fermentazione. Inoltre, la birra veniva fatta fermentare nelle botti, che venivano consegnate al cliente prima che la fermentazione fosse terminata, parecchi giorni dopo che la birra era stata fatta. Questa fermentazione, che continuava nella cantina del cliente, gli permetteva di avere una birra carbonata per un periodo più lungo, e di poterla versare nei boccali senza che l'aria entrasse nelle botti, cosa che ne avrebbe rapidamente rovinato il contenuto.

Non appena d'estate la temperatura esterna saliva troppo, i birrai smettevano di produrre. Secondo un antico detto: "Chi vuole, birrifica d'inverno; chi può, birrifica d'estate".

I birrai erano previdenti, e producevano in anticipo le birre per poi conservarle in cantina nei mesi più caldi dell'anno. Nella nostra regione, si chiamavano birre da conserva o birre di scorta, ossia "bière de conserve" o "bière de garde".

Le bière de garde avevano queste caratteristiche: erano un po' più forti perché venivano fatte bollire per parecchie ore, avevano un colore più scuro ed erano

più carbonate perché la fermentazione era del tutto completa. E il gusto era più pronunciato, segnato dalla lunga permanenza in botte. Inoltre, i bevitori di birra dell'epoca non necessariamente le apprezzavano.

Negli anni '50, a un birraio del nord (la Brasserie Duyck) venne l'idea di rifare queste birre, metterle in bottiglie da Champagne e chiamarle bière de garde. Era stato creato un nuovo stile. Altri piccoli birrifici lo seguirono a ruota e cominciarono a produrre birre più forti, più scure e di maggior carattere, spesso fermentate ad alte temperature per il sapore, ma non necessariamente usando lieviti ad alta fermentazione. Infatti, come in passato, i piccoli birrifici utilizzavano lieviti diversi a seconda di che cosa avevano a disposizione nei dintorni e in base al risultato che volevano ottenere.

L'avvento dei lieviti secchi, pronti all'uso, rese il lavoro più facile a molti dei nuovi piccoli birrifici, ma allo stesso tempo limitò le loro possibilità di creare tante birre diverse. Si potrebbe allora supporre che l'uso delle spezie fosse in grado di restituire a un birraio la possibilità di differenziarsi dagli altri.

Stimolati dal successo della Jenlain Bière de Garde e dal maggiore interesse nei confronti delle specialità birrarie francesi in patria come all'estero, altri piccoli birrifici cominciarono a produrre *bière de garde* e specialità varie. La Brasserie La Choulette, la Brasserie Castelain e la Brasserie St. Sylvestre furono alcuni dei piccoli birrifici artigianali che contribuirono alla rinascita delle specialità birrarie francesi tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli '80. Ognuno di questi birrifici aveva alle spalle una lunga tradizione di birre da tavola poco alcoliche, quando si reinventarono come produttori di specialità birrarie verso la fine degli anni '80.

Le *bière de garde* moderne potrebbero essersi evolute a partire dalla tradizione delle *bière de Mars*, ale stagionali dalle origini simili a quelle delle Märzen tedesche dell'Oktoberfest. Brassate in inverno, quando la temperatura è più bassa, venivano messe in commercio in primavera con il nome di *bière de Mars* (birre di marzo). Le *bière de Mars* erano considerate le migliori della stagione, riservate per occasioni

speciali. Oggi, le *bière de garde* vengono prodotte all'incirca nello stesso modo. In genere fermentano a temperature più basse per evitare la formazione di esteri, e vengono fatte maturare al fresco per un lungo periodo. Sembra evidente che le *bière de garde* odierne siano state influenzate dall'universale notorietà delle lager. In Francia come nel resto del mondo, produrre birre a bassa fermentazione è la norma. Un profilo più pulito e meno caratterizzato dagli esteri, in aggiunta a un periodo prolungato di maturazione a freddo, accomuna la maggior parte delle versioni moderne delle *bière de garde* francesi. Anzi, per quanto riguarda il metodo di produzione, gran parte delle *bière de garde* classiche oggi prodotte assomiglia molto più alle moderne Alt e Kölsch tedesche che non alle caratteristiche ale un tempo prodotte nelle fattorie per sostentare e rinfrescare i lavoratori.

Tra la fine del diciannovesimo e l'inizio del ventesimo secolo, la Francia apprezzava anche le birre scure e maltate come le bock. Come dimostra una delle vecchie etichette, nei dipartimenti produttori di ale come il Nord, le bock erano ad alta fermentazione (e generalmente poco alcoliche, secondo la preferenza dell'epoca). Anche queste ultime sono antenate delle *bière de garde* moderne.

Alcuni birrai francesi considerano il richiamo alle vecchie *bière de garde* una pura mossa di marketing (ne è ulteriore prova il fatto che le *bière de garde* acide di Lille e dintorni probabilmente assomigliavano ben poco alle birre moderne, più scure e maltate).

Senza dubbio la rivendicazione di un'eredità antica e l'importanza storica di queste birre attirano i consumatori francesi. Di sicuro molti birrai in tutto il mondo sono famosi per aver rincorso una birra o uno stile popolare nel tentativo di sfruttarne la notorietà senza fare troppo caso all'accuratezza stilistica. I francesi non fanno



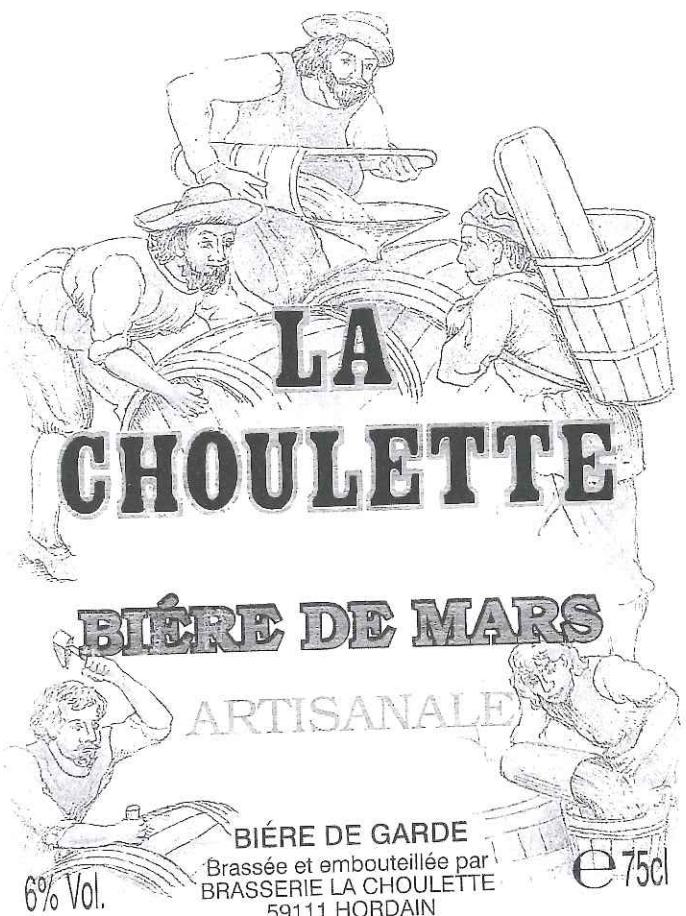
eccezione. Qualunque cosa sia successa nel nord della Francia, le moderne *bière de garde* francesi si sono evolute fino a diventare uno stile birrario a sé, per quanto connesso alle antiche *farmhouse ale* francesi.

BIÈRE DE MARS

Si chiama *bière de Mars*, o "birra di marzo", una birra stagionale prodotta in passato nelle fattorie, originariamente in Alsazia, che vide un modesto ritorno in auge dopo l'avvento del rinascimento birrario francese dei primi anni '80. Secondo la leggenda, era la birra che molte fattorie con birrificio annesso consideravano la più buona dell'anno. Tradizionalmente brassata all'inizio dell'inverno, quando le cantine erano più fredde, veniva prodotta con i mali e i luppoli più freschi a disposizione. È facile immaginare che il birraio non vedesse l'ora di fare questa birra di marzo con i mali e i luppoli nuovi, e di farla fermentare in condizioni più fresche, poiché l'esperienza gli diceva che questo era il modo giusto per produrre la birra più buona ed equilibrata. Le *bière de Mars* venivano brassate tra la fine di dicembre e l'inizio di gennaio, e passavano due mesi, se non di più, a maturare in botte dopo una lunga fermentazione al fresco. Per via delle temperature più basse, le *bière de Mars* originali, rispetto alle normali ale dell'epoca, avevano probabilmente un carattere più pulito, simile a quello delle lager, oltre a un contenuto di CO₂ più alto.

Poiché bere birra era considerata un'attività più adatta ai mesi caldi, per generare delle entrate il birrificio (probabilmente con un contabile o un banchiere che gli teneva il fiato sul collo) doveva riuscire a rinnovare l'interesse dei consumatori per la birra. Se pensiamo alle necessità finanziarie dei birrifici, cui si aggiungeva l'amore, tipicamente francese, per le specialità stagionali, appare evidente come ebbe inizio la commercializzazione delle *bière de Mars*; tuttavia, è difficile determinare con esattezza quando ciò accadde. L'affermazione che queste birre provengano da una tradizione alsaziana è avvalorata dalle numerose *bière de Mars* prodotte e commercializzate dai birrifici industriali di quella regione (le cui versioni tendono prevedibilmente a essere blande). Per quanto riguarda i piccoli birrifici, alla Brasserie St. Sylvestre viene in genere attribuito il merito di aver

rianimato la conoscenza e l'interesse per questo stile con l'introduzione della St. Sylvestre Bière de Mars nel 1984 (il nome venne modificato in *Bière Nouvelle* nel tentativo di prolungare la stagione di vendita). Altri piccoli birrifici seguirono a ruota, producendo versioni più ispirate rispetto a quelle dei grandi birrifici. Sia i piccoli sia i grandi optarono per il nome *bière de printemps* (birra di primavera) e cercarono di mantenere una certa particolarità individuale, pur continuando a sfruttare l'attrattiva stagionale del prodotto.



Per quanto riguarda i parametri fisici dello stile delle moderne *bière de Mars* (o *bière de printemps*), non sembrano esserci (com'è tipico quando si parla di specialità birrarie francesi) tratti comuni a tutte le versioni. Un tema comune sembra essere che i birrai sceglievano di sottolineare maggiormente o il carattere del malto oppure quello del luppolo (solitamente quest'ultimo) nella birra di primavera rispetto alla propria *bière de garde* o simile prodotto di bandiera. La Brasserie La Choulette produce una *bière de Mars* particolarmente caratterizzata dal malto, di gran lunga la birra più dolce della loro linea, mentre la Brasserie St. Sylvestre, nella sua *Bière Nouvelle*, punta molto sul luppolo. Nelle *bière de Mars* moderne si utilizza tipicamente un'alta percentuale di malto di frumento; la Brasserie St. Sylvestre nella *Bière Nouvelle* lo usa con una percentuale del 45%.

Oggi sembra che le logiche del marketing mettano in ombra le proprietà fisiche di molte birre di primavera. Tuttavia, la storia e la tradizione delle *bière de Mars* sono intriganti e si spera che ispirino birrifici di tutte le dimensioni a interpretare e creare birre di primavera che siano individuali e uniche.

BIÈRE DE NOËL

La produzione di birre di Natale è tradizionale in tutta Europa. Gli inglesi hanno le *Christmas ale*, i tedeschi le *Weihnachtsbier* e i francesi le *bière de Noël*. In tutti questi esempi si tende a brassare una birra più particolare, quasi sempre più scura e più forte rispetto a quelle offerte durante il resto dell'anno. Secondo alcuni, offrire queste birre speciali è il modo che hanno i birrai per ringraziare i clienti affezionati.

Le *bière de Noël* francesi sono le tipiche birre di Natale: più scure, più corpose e più alcoliche. A detta di alcuni, quella delle *bière de Noël* è una tradizione antica e importante, mentre altri sono saltati sul carro in tempi recenti per sfruttarne la notorietà; è difficile stabilire quanto di ciò che viene detto sia vero e quanto sia puro marketing.

In termini sensoriali, le *bière de Noël* hanno un corpo pieno e sono molto caratterizzate dal malto, solitamente il Munich, ma spesso affiancato da piccole quan-

tità di mali caramellati o crystal aggiunti in ammottamento per dare più corpo e dolcezza. Il colore è spesso ottenuto con mali molto tostati; al palato si presentano generalmente più dolci e corpose rispetto alle tipiche *bière de garde*.

Con questo concludiamo la nostra panoramica sulle *bière de garde* per passare a considerazioni più puntuali riguardo alle caratteristiche dello stile, e infine per osservare più da vicino come esse vengano prodotte.



Bere una bière de garde

Incoraggiati dal rinnovato interesse per le specialità birrarie francesi e dalla riconoscibilità del nome *bière de garde* per i consumatori, molti birrifici, sia in Francia che negli Stati Uniti, hanno cominciato a produrre le proprie interpretazioni, in genere ambrate ma sempre più spesso anche in versione chiara e *brune*. I diversi colori delle *bière de garde* hanno causato confusione tra i consumatori e soprattutto fra gli appassionati, che tendono a inquadrare le birre in categorie ben definite. Ciò dimostra che alcuni birrai francesi moderni intendono per *bière de garde* un metodo di produzione (scarsa formazione di esteri e lungo periodo di maturazione a freddo) oltre che uno storico tipo di specialità biraria.

ASPETTO

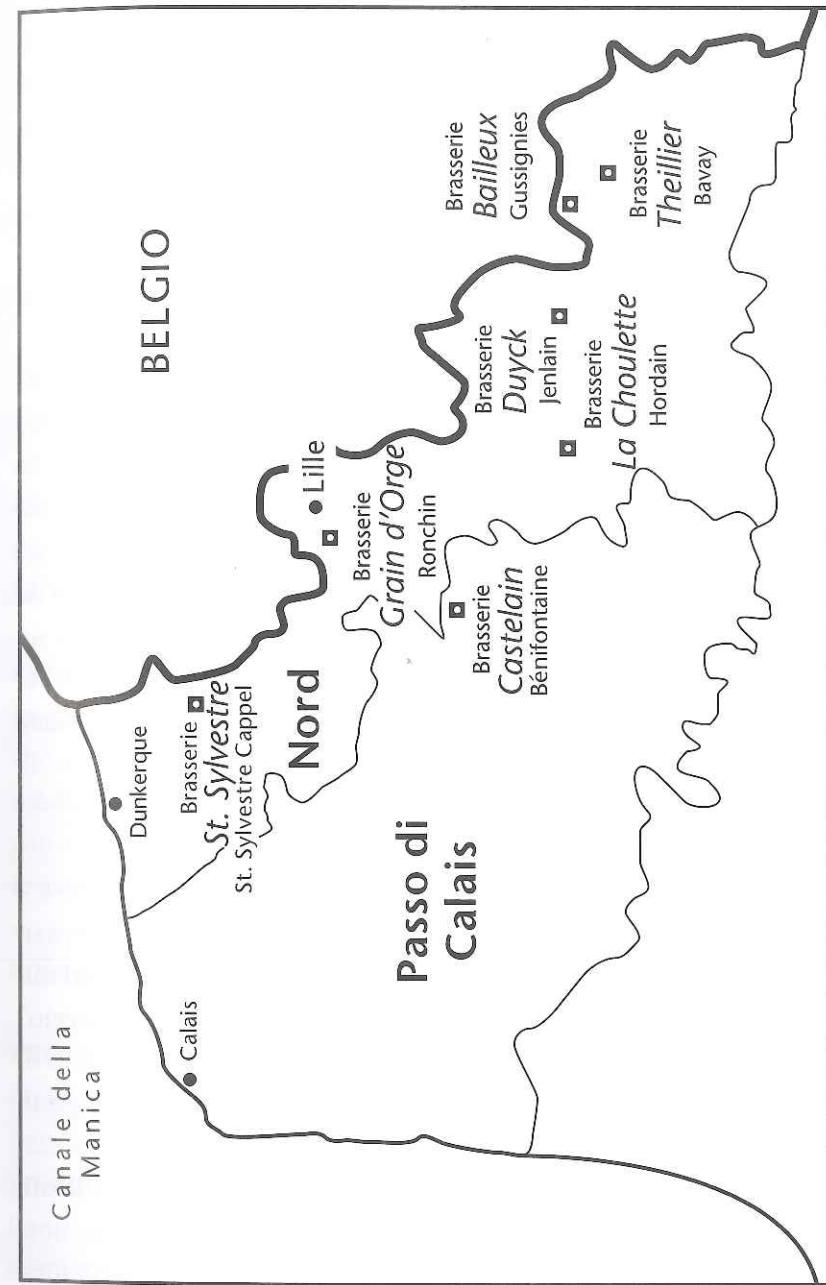
La gamma di colori delle *bière de garde* può variare considerevolmente: dal dorato all'ambrato scuro al marrone. Le *bière de garde* solitamente sono filtrate e la maggior parte viene imbottigliata in contropressione; il risultato è quindi un aspetto limpido e pulito. La rifermentazione in bottiglia è diventata un'eccezione alla regola. Solo pochi birrifici (fra gli altri, La Choulette e la Brasserie DeClerck) la uti-

lizzano; in ogni caso, la maggior parte delle *bière de garde* viene venduta in bottiglie da Champagne con il tappo di sughero.

Il colore più universalmente accettato per le *bière de garde* va dall'ambrato chiaro all'ambrato, fra i 10 e i 15 SRM (20-30 EBC). Entrambe le *bière de garde* più antiche sul mercato, *Jenlain* e *La Bavaisienne*, rientrano in questa gamma, come gran parte delle altre che seguirono. A mano a mano che il nome *bière de garde* si diffondeva, alcuni birrai cominciarono a commercializzarne versioni chiare o scure (cosa che in molti creò confusione) oltre a quelle ambrate. Sebbene esistano testimonianze storiche del fatto che in passato nel nord della Francia siano state prodotte ale sia chiare sia scure, oggi i birrai che si concentrano sulle specialità tradizionali cercano forse di andare incontro ai consumatori moderni. Coloro che creano prodotti differenziati hanno compreso il vantaggio di coprire lo spettro di base delle birre chiare, ambrate e scure per attirare un raggio più ampio di potenziali clienti. Le birre chiare sono considerate "normali" e quindi attirano di più i consumatori meno esperti. Le ambrate sono considerate da molti diverse ma avvicinabili, mentre quelle scure vengono ritenute particolari ed esotiche.

AROMA

Nelle *bière de garde* il malto prevale sui luppoli. Spesso, nelle *bière de garde* il carattere tostato dei mali che hanno subito un processo di essiccazione più lungo è evidente al naso. I mali utilizzati nelle specialità birrarie francesi, come il Munich o l'aromatic, sembrano avere note tostate di cereali, più secche rispetto alle versioni corrispondenti delle malterie tedesche o americane. In alcuni esemplari classici (soprattutto nella *Jenlain* e nella *Bavaisienne* di *Theillier*) è presente un sentore caramellato che potrebbe derivare dalla caramellizzazione in bollitura, e non da un malto speciale aggiunto nel tino di ammottamento. Talvolta, in alcune versioni si avverte un leggero aroma di luppolo, in genere con note erbacee e di anice (liquirizia), tipiche delle varietà di luppolo usate (in particolare il Brewers Gold dell'Alsazia). Uno degli aspetti più affascinanti e particolari delle classiche *bière de garde* è la presenza di un "sentore di cantina", che può comprendere note di lievito (da non



Produttori di bière de garde
I moderni produttori di bière de garde si concentrano nei dipartimenti settentrionali del Nord della Francia e del Passo di Calais.

confondere con gli esteri fruttati, solitamente minimi nelle *bière de garde*). Sebbene la birra non sia rifermentata in bottiglia, gran parte degli esemplari moderni vengono immagazzinati (conservati al freddo) con il loro sedimento per un periodo di tempo piuttosto lungo (da quattro a sei settimane).

La nota più particolare è forse il netto aroma "di tappo", che deriva dalla tendenza quasi universale a usare per le *bière de garde* il classico tappo di sughero con gabbietta, tipico dei leggendari vini frizzanti della vicina regione della Champagne. Questo modo di sigillare le bottiglie può contribuire alle note terrose e di muffa.

*Nota: Nella birra (e nel vino) il sentore di tappo, soprattutto se descritto come "muffoso" o "terroso", deriva da un composto chiamato TCA (2,4,6-tricloroanisolo) presente in tutti i materiali da tappo naturali. Il TCA è causato da un fungo tipico della corteccia della quercia da sughero (*Quercus suber*) ed è presente in quantità variabili nel materiale usato per realizzare i tappi naturali. È interessante notare che sebbene questa caratteristica nelle birre francesi possa essere ritenuta (da molti degustatori, ma non da tutti) affascinante e rustica, i produttori di vino considerano un grandissimo difetto un sentore di tappo troppo pronunciato. Il vino che sa di tappo è giudicato imbevibile da chiunque abbia un palato anche solo lontanamente sofisticato. Si stima che il sentore di tappo sia presente nel 3-5% dei vini con tappo di sughero, e che costi all'industria milioni di dollari all'anno in vendite andate in fumo.*

SAPORE

Le *bière de garde* classiche presentano sicuramente un deciso carattere dolce e malzato, in genere bilanciato da una paradossale secchezza, che rende gli esemplari migliori beverini e affatto stucchevoli. In alcune versioni si effettua lo "zuccheraggio" con una piccola quantità (solitamente dal 3 al 5%) di zuccheri aggiunti al tino di bollitura. A seconda della tipologia utilizzata, gli zuccheri possono dare un gusto facile da individuare; ma soprattutto tendono ad "accentuare" il corpo e le sensazioni boccali, com'è tipico di questo stile. I modelli universalmente riconosciuti, la *Jenlain Bière de Garde* e *La Bavaisienne* di Theillier, presentano una distinta nota di mela candita, risultato della caramellizzazione che avviene nel tino di bollitura,

diversa dai sentori derivanti dai mali speciali. Il luppolo passa quasi sempre inosservato, e potrebbe manifestarsi sotto forma di un carattere lievemente erbaceo o fruttato, ma più spesso con note di liquirizia o anice, tipiche del Brewers Gold francese, una varietà usata comunemente dai birrifici che producono *bière de garde*.

CORPO

Il corpo delle *bière de garde* viene spesso descritto come compreso fra medio ed esile. La densità finale apparente nelle versioni in commercio varia dai 2,0 ai 3,5 °P (1,008-1,014 SG), e mostra un'attenuazione apparente piuttosto alta, fra l'80 e l'85%. Ovviamente, certi fattori come la composizione del grist, la temperatura di ammottamento, l'utilizzo di succedanei e le prestazioni del lievito contribuiscono all'attenuazione finale, che nelle *bière de garde* è generalmente più alta (e di conseguenza la densità finale è più bassa) rispetto a quella delle birre di puro malto con un'OG equivalente, come le *bock* o le *doppelbock* tedesche.

CONTENUTO ALCOLICO

In genere, le versioni moderne delle *bière de garde* hanno una gradazione alcolica che va dai 6 agli 8°. Come abbiamo già visto, è ampiamente dimostrato che in media il grado alcolico delle *bière de garde* sia aumentato negli ultimi decenni, in conseguenza al desiderio dei birrai di renderle "più speciali" delle *farmhouse ale* che le avevano precedute. Un contenuto alcolico elevato e un colore più scuro indicano uno status da specialità birraria e dipendono dal tentativo dei birrai francesi di differenziare i loro prodotti dalle lager chiare standard.

PRODUTTORI DI BIÈRE DE GARDE CLASSICHE

Ora che abbiamo discusso delle caratteristiche generali dello stile, possiamo concentrarci su quelle più specifiche, analizzando i singoli produttori e i loro prodotti. Cominceremo con i produttori della terra delle *bière de garde*, ossia quelli dei dipartimenti del Nord e del Passo di Calais. Poi passeremo alle versioni americane.

Panoramica delle caratteristiche tipiche delle bière de garde

- Colore da ambrato chiaro ad ambrato, fra i 10 e i 15 SRM (20-30 EBC).
- Il malto si fa notare sia al naso che in bocca. Un sentore maltato che può essere definito speziato e con note di cereale è considerato particolarmente autentico.
- Corpo da esile a medio, ma ne esistono esemplari con un corpo maggiore. Note maltate al naso e in bocca e un corpo esile sono considerati tipici dello stile.
- Nelle versioni francesi disponibili la fermentazione lascia aromi minimi. Si usano sia i ceppi di lieviti ad alta sia quelli a bassa (*Saccharomyces cerevisiae*), a una temperatura che solitamente varia tra i 12 e i 18 °C. Con le colture di lievito ad alta fermentazione questa temperatura riduce la formazione di esteri, mentre con i lieviti a bassa si ha un aumento teorico dei sottoprodotto tipici delle alte fermentazioni.
- Lungo periodo di maturazione a freddo, tecnica simile alle classiche tecniche di produzione delle lager o delle ale tedesche, in particolare le *Kölsche* e le *Altbier*. Di solito, le birre vengono fatte maturare al freddo per almeno quattro settimane, ma alcuni birrifici arrivano a sei settimane.
- Luppolo scarsamente percepibile. Negli esemplari migliori se ne nota solo un accenno, solitamente da amaro per bilanciare la dolcezza del malto e talvolta come dimensione gustativa associata al profilo maltato, che è generalmente dominante.
- Aromi e sapori di muffa, terra e "cantina" in quantità variabili a causa dell'utilizzo diffuso di bottiglie con tappo di sughero.
- Gradazione alcolica più alta delle tipiche pils, fra i 6 e gli 8°.

Brasserie Castelain – Bénifontaine, Francia

Informalmente conosciuto come *Ch'ti* (termine gergale per indicare gli abitanti del nord) per i tre tipi di *bière de garde* che commercializza, questo birrificio progressista ed esperto di marketing fu uno dei primi a far riemergere le specialità birrarie francesi. Oggi Castelain è ancora uno dei pilastri di questo mercato. Il birrificio risale al 1926, quando era conosciuto come *Bénifontaine*, dal nome del paese in cui si trova. Nella sua storia ha prodotto soprattutto birre da tavola poco alcoliche, e venne rinominato *Brasserie Castelain* nel 1966, quando la famiglia omonima comprò il birrificio. Yves Castelain, figlio del primo birraio di Castelain, riposizionò il birrificio sul mercato come produttore di specialità tradizionali alla fine degli anni '70, sull'onda del successo della *Jenlain Bière de Garde*. Castelain mostra un'influenza belga in alcuni dei suoi prodotti, tra cui una triple, una wit e una birra biologica chiamata *Jade*. In ogni caso, è famoso soprattutto per i suoi prodotti di bandiera: le *bière de garde* chiara, ambrata e scura che commercializza in Francia (e in Europa) con il nome *Ch'ti*.

Parametri fisici di alcune versioni di bière de garde

Prodotto	OG in gradi Plato (e in SG)	Densità finale apparente in gradi Plato (e in SG)	Grado alcolico segnalato	Attenuazione apparente
<i>Castelain Ambrée</i>	15,3 (1,061)	2,5 (1,010)	6,4°	84%
<i>Grain d'Orge – Ambre des Flandres</i>	15,0 (1,060)	2,0 (1,008)	6,4°	87%
<i>Jenlain Bière de Garde</i>	15,5 (1,062)	2,5 (1,010)	6,5°	84%
<i>La Choulette Ambrée</i>	17,0 (1,068)	3,1 (1,012)	7,0°	82%
<i>St. Sylvestre Gavroche</i>	18,0 (1,072)	2,4 (1,009)	8,5°	87%
<i>Theillier La Bavaisienne</i>	15,5 (1,062)	2,5 (1,010)	6,5°	84%

Tabella 1. OG, misura della densità finale apparente, gradazione alcolica e attenuazione apparente di alcune versioni di *bière de garde* francesi disponibili in commercio.

Come molti birrifici francesi moderni, Castelain impiega per le sue *bière de garde* tecniche di produzione moderne, tipiche delle birre a bassa fermentazione. Le sue birre sono ben fatte e mostrano caratteristiche più simili alle lager rispetto a gran parte delle altre versioni di *bière de garde*. Viene usato un lievito da bassa, ma a temperatura elevata (14 °C) e si dice che il prodotto venga "conservato" o

Politicamente scorretto?

Molti birrai, sia homebrewer sia professionisti, hanno cominciato a fare birra per creare qualcosa di diverso dalle birre americane convenzionali con cui sono cresciuti. Alcuni membri della comunità birraria sembrano considerare "vera birra" soltanto quella prodotta al 100% con cereali maltati. Di conseguenza, a quanto pare, certi birrai ritengono "politicamente scorretto" l'utilizzo di altri ingredienti (un'eccezione potrebbe essere l'aggiunta di zucchero per aumentare considerevolmente la gradazione alcolica, come nel caso delle triple belghe). Tale pregiudizio contro gli ingredienti aggiunti è molto radicato in alcuni piccoli birrifici. Il fatto è che in molte *farmhouse ale*

è presente lo zucchero, solitamente in modeste quantità (dal 5 al 10% del totale), per ottenere la tipica secchezza e il corpo esile che donano freschezza e beverinità. Le *bière de garde* tradizionali sono spesso fatte con ingredienti extra, di solito zuccheri (saccarosio), ma talvolta anche con mais macinato o in fiocchi. In effetti, gli esempi di *bière de garde* fatte con solo malto d'orzo sono meno comuni di quelle che utilizzano una piccola percentuale di zucchero (in genere intorno al 5% del totale). Anche le *saison*, soprattutto nelle versioni più forti, beneficiano dell'aggiunta di zuccheri per aiutare la fermentazione, solitamente in percentuali tra il 5 e il 10% del totale.

immagazzinato per sei settimane a 0 °C. Un po' meno tradizionale è l'utilizzo di zuccheri come materiale fermentabile, e in bocca la sua *bière de garde* tende verso il dolce. Senza dubbio, il fatto che Castelain commercializzi una *bière de garde* chiara, una ambrata e una scura crea tra gli appassionati una certa confusione su come dovrebbe essere una *bière de garde*. Forse la strategia di Castelain potrebbe essere vista più come una mossa per speculare sulla riconoscibilità del nome "*bière de garde*" da parte dei consumatori, o come un esempio del fatto che alcuni birrai francesi considerano le *bière de garde* più una tecnica di produzione che uno stile birrario storico.

St. Armand Country Ale

Specifiche:

OG: 13,8 °P (1,055 SG)

Gradazione alcolica: 5,9°

Attenuazione apparente: 83%

Malti: Pilsner, Munich, Caramel e Aromatic

Luppoli: Magnum, Strisselspalt e Saaz

Lievito: bassa fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 14 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 6 settimane a 0 °C

Altre caratteristiche: aggiunta di zuccheri, filtraggio, pastorizzazione rapida

Note di degustazione: sentori di malto e legno, note di tappo, vaniglia e liquirizia.

Finale leggermente dolce. Il luppolo è percepibile ma non caratterizzante.

BIÈRE du CH'TI®

BIÈRE de GARDE *Brassée à l'Ancienne*

Brasserie Duyck – Jenlain, Francia

La Brasserie Duyck, fondata nel 1922, è considerata il birrificio che ha tenuto in vita e reso popolare lo stile delle *bière de garde* con il suo prodotto di bandiera, la *Jenlain Bière de Garde*. Fu una delle prime *bière de garde* a essere imbottigliata (nel 1945 circa) e di conseguenza una delle prime a essere largamente diffusa; servì a stabilire un punto di riferimento per lo stile e ne è tuttora l'esempio più conosciuto. L'uso pionieristico delle bottiglie da Champagne con tappo di sughero inaugurò un'altra tendenza per le specialità tradizionali francesi, e ora quelle bottiglie sono lo standard per quasi tutte le *bière de garde*. Rinominato *Jenlain Bière de Garde* nel 1968, il prodotto esisteva già come specialità poco conosciuta, finché, per caso, diventò un



La Brasserie Duyck, che produce la Jenlain Bière de Garde, espone orgogliosamente lo stemma di famiglia all'entrata del birrificio.

cult per gli studenti della vicina Lille, la capitale cosmopolita del nord della Francia. La popolarità della *Jenlain Bière de Garde* catapultò Duyck dalle dimensioni di una piccola fattoria a quelle di un birrificio regionale relativamente grande (con una produzione di 76.000 ettolitri nel 2002, il 65% dei quali era di *Jenlain Bière de Garde*). La *Jenlain* ispirò altri piccoli birrifici a interpretare e commercializzare le loro versioni di *bière de garde*. La diffusione e la notorietà della *Jenlain Bière de Garde* sembrano rappresentare l'inizio del rinnovamento delle specialità birrarie francesi, che cominciò nei primi anni '80.

Jenlain Bière de Garde

Specifiche:

OG: 17 °P (1,068 SG)

Gradazione alcolica: 6,5°

Attenuazione apparente: 85%

Malti: Pilsner distico, orzo invernale esastico, malto "da colore" e sciroppo di glucosio

Luppoli: Magnum alsaziano, Brewers Gold e Strisselspalt

Lievito: due ceppi di proprietà di lievito ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 18 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): da 4 a 6 settimane a 0 °C

Altre caratteristiche: filtrata e non pastorizzata

Note di degustazione: note di terra e muffa date dal tappo. Al naso sono evidenti liquirizia, malto speziato e un leggero sentore di zucchero bianco. In bocca il finale è dolce, ma la secchezza e l'amaro del luppolo la rendono bilanciata. Considerata da molti il punto di riferimento storico dello stile.

Brasserie Grain d'Orge – Ronchin, Francia

Un tempo conosciuto come Brasserie Jeanne d'Arc, il birrificio fu fondato nel 1898. Rinominato Brasserie Grain d'Orge nel 2002 per via del suo prodotto di bandiera (una strong blond ale da 8° che viene definita *bière de terroir*), il birrificio

cio ha una lunga storia come produttore di specialità tradizionali, in origine bock ad alta fermentazione e poco alcoliche, popolari in Francia durante il ventesimo secolo. Oggi, produce una gamma di ale particolari, compresa la *Belzebuth* da 15° e una classica *bière de garde* ambrata chiamata *Ambre des Flandres*. Situato a Ronchin, nei dintorni di Lille, Grain d'Orge fu l'unico birrificio locale a riaprire dopo la seconda guerra mondiale, e fu quindi in grado di crescere in modo considerevole nei decenni successivi. Oggi la produzione totale si aggira intorno ai 120.000 ettolitri.

Ambre des Flandres

Specifiche:

OG: 15 °P (1,060 SG)

Gradazione alcolica: 6,4°

Attenuazione apparente: 87%

Malti: Pale, Amber, malti da colore, mais (29% sul totale)

Luppoli: Brewers Gold alsaziano da amaro, Strisselspalt, Hallertauer tedesco da aroma

Lievito: ceppo proprietario di lievito ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 22 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 4 settimane a 1 °C

Altre caratteristiche: filtrata, imbottigliata in contropressione, classico tappo di sughero con gabbietta

Note di degustazione: leggero aroma di malto con una lieve e piacevole nota di luppolo speziato/erbaceo, tipico sentore di liquirizia. In bocca si sente il malto, ma risulta secca; il corpo è piuttosto esile, più che in altri esemplari (elevato contenuto di succedanei), è ben bilanciata e molto beverina; un esemplare secco e piacevole.

Brasserie La Choulette – Hordain, Francia

La Brasserie La Choulette, un tempo conosciuta con il nome di Brasserie Bourgeois-Le-cerf, venne fondata alla fine degli anni '70 da Alain Dhaussy, uno dei pionieri del

ritorno alle specialità tradizionali francesi. Situato nella comunità rurale di Hordain, è un classico esempio di birrificio inserito in una fattoria e risale al 1880 circa. La Choulette produce un'ampia gamma di specialità birrarie, comprese una *bière de garde* chiara e una ambrata. Il birrificio rappresenta un'eccezione poiché tutti i suoi prodotti sono rifermentati in bottiglia, una tecnica non più utilizzata da gran parte dei moderni birrifici francesi che producono birre tradizionali. *La Choulette Ambrée*, brassata per la prima volta nel 1981, è il primo prodotto di bandiera del birrificio ed è forse l'esemplare di *bière de garde* "di vecchia scuola" migliore in commercio. Fermentata con un particolare lievito ad alta e rifermentata in bottiglia, questa birra è diventata celebre perché con l'invecchiamento sviluppa una certa acidità. I prodotti di La Choulette presentano l'affascinante incostanza che ci si aspetta da un piccolo birrificio inserito in una fattoria.

La Choulette Ambrée

Specifiche:

OG: 18 °P (1,072 SG)

Gradazione alcolica: 8°

Attenuazione apparente: 82%

Malti: Pilsner distico, orzo invernale esastico e diversi malti da aroma e da colore

Luppoli: Brewers Gold alsaziano e Hallertauer tedesco

Lievito: ceppo proprietario di lievito ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 18 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 4-6 settimane a 0 °C

Altre caratteristiche: solo malto d'orzo, filtrata e rifermentata in bottiglia

Note di degustazione: al naso malti speziati e tostati con una particolare e punzente nota di lievito che svanisce nel bicchiere. Più complessità fruttata e più note di lievito rispetto alle tipiche *bière de garde*. Sul finale un gradevole equilibrio tra malto e luppoli; è uno dei pochi esempi di *bière de garde* imbottigliata *sur lie* (sul lievito). Quest'ultima caratteristica contribuisce a darle un sentore fruttato unico, che non si riscontra nelle altre specialità birrarie francesi.

Brasserie St. Sylvestre – St. Sylvestre-Cappel, Francia

La Brasserie St. Sylvestre ha alle spalle una lunga tradizione di birre da tavola poco alcoliche, comunemente prodotte dai birrai francesi per gran parte del ventesimo secolo. Di proprietà della famiglia Ricour, che lo gestisce dai primi anni '20, il birrificio continuò a produrre su scala regionale birre poco alcoliche, soprattutto a bassa fermentazione, finché a metà degli anni '80 non si dedicò alle specialità tradizionali. Oggi St. Sylvestre è il principale produttore di specialità birrarie francesi, e offre una gamma di prodotti particolari e di alta qualità che i proprietari, i fratelli Serge e Pierre Ricour, paragonano più agli stili belgi che a quelli della tradizione francese. Trovandosi a un tiro di schioppo dal confine con il Belgio, nel comune di St. Sylvestre-Cappel, i fratelli Ricour hanno motivi geografici per rivendicare un'influenza belga. La Brasserie St. Sylvestre si differenzia dagli altri birrifici francesi tipici per un contenuto alcolico più alto e un profilo più caratterizzato dagli esteri (per via delle temperature di fermentazione più elevate e dell'utilizzo di zuccheri), tratti solitamente più

comuni in Belgio. Il prodotto più conosciuto è la *Trois Monts*, una strong blond ale da 8,5° che molti appassionati considerano un esempio classico di *bière de garde* francese, malgrado non vi sia alcun riferimento sull'etichetta (le *bière de garde* non vengono nominate su nessuna delle etichette del birrificio). Forse il loro prodotto più influente è la *Bière de Mars* stagionale (rinominata *Bière Nouvelle* nel 1995 per allargare il suo mercato), prodotta per la prima volta nel 1985. Alla *Bière de Mars*



di St. Sylvestre si deve il merito di aver rinnovato l'interesse per questa specialità birraria delle fiandre francesi, un tempo molto popolare, ispirando così altri birrifici che hanno poi prodotto e commercializzato le "birre di marzo" (conosciute anche con il nome di *bière de printemps*, birre di primavera – vedi la sezione sulle *bière de Mars*).

Se dovessimo scegliere uno dei loro prodotti come esempio di una *bière de garde* classica, quella che ci si avvicina di più è la *Gavroche*, molto caratterizzata dal malto, che prende il nome dal monello di strada dei *Miserabili* di Victor Hugo. La *Gavroche* presenta molte caratteristiche delle *bière de garde* classiche, come le spiccate note maltate e il colore ambrato scuro, ma rivela la firma di St. Sylvestre (a differenza di altri prodotti tipici dei birrifici francesi) nella luppolatura pronunciata e nell'alto grado alcolico. Il birrificio si impegna molto nel creare prodotti unici e rifiuta la tradizione delle *bière de garde* viste come "marketing puro".

Gavroche

Specifiche:

OG: 17,5 °P

Gradazione alcolica: 8,5°

Attenuazione apparente: 87%

Malti: 80% Munich, 20% Pilsner

Luppoli: tedeschi (24 IBU dichiarate)

Lievito: alta fermentazione (il birrificio utilizza due ceppi diversi per i vari prodotti)

Temperatura di fermentazione primaria: 19-20 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 4-5 settimane a -2 °C

Altre caratteristiche: aggiunta di zuccheri, con un mix di saccarosio e zucchero di canna (zuccheri totali: 20% del materiale fermentabile)

Note di degustazione: al naso e in bocca un netto aroma di malto tostato con retrogusto di liquirizia. Percepibile la presenza dell'alcol, il finale è secco e caratterizzato da note di nocciola e di malto tostato.

Brasserie Theillier – Bavay, Francia

Si tratta di un classico birrificio inserito in una fattoria, senza troppe pretese e a gestione familiare, che realizza senza clamori un'eccezionale *bière de garde* ambrata chiamata *La Bavaisienne*. Situato proprio sul confine con il Belgio, nella cittadina di Bavay, questo piccolo birrificio produce soltanto poco più di 2.000 ettolitri all'anno. Tutta la produzione viene imbottigliata e in gran parte venduta localmente; solo una piccola percentuale viene esportata negli Stati Uniti. La famiglia Theillier vive in una casa adiacente al birrificio, che risale alla fine dell'Ottocento. I proprietari originari, i Lambret, aprirono il birrificio nell'attuale sede intorno al 1850. Quando un membro della famiglia sposò un Theillier, intorno al 1900, il nome del birrificio venne cambiato in Brasserie Theillier. Il patriarca Armand Theillier diventò di fatto mastro birraio all'età di 15 anni, sotto la guida del nonno Michel, mentre il padre era in carcere durante la seconda guerra mondiale. Oggi il mastro birraio è il figlio di Armand, Michel, mentre il padre, quasi in pensione, si occupa di vendita e distribuzione.

Theillier ha alle spalle una lunga tradizione di birre da tavola poco alcoliche, le più popolari prodotte e consumate in Francia. La gradazione alcolica della *Bavaisienne* contemporanea sembra essere aumentata costantemente a partire dal 1952, quando nacque come birra poco alcolica (3,5°). La filosofia di birrificazione della Brasserie Theillier è tipica di molti piccoli birrifici francesi: producono ciò che il pubblico richiede. Quando la popolarità delle specialità birrarie più alcoliche cominciò a crescere, tra la fine degli anni '70 e l'inizio degli '80 (con la *Jenlain Bière de Garde* ad aprire la strada), Theillier si adattò. Il contenuto alcolico del suo prodotto di bandiera, *La Bavaisienne*, nel corso degli anni cominciò ad aumentare sempre più, dai 3,3° circa degli anni '50 agli attuali 6,5°. È interessante notare che i Theillier non hanno alcuna nozione predefinita su come dovrebbero essere le *bière de garde*, semplicemente considerano *La Bavaisienne* come una specialità biraria tradizionale (Michel afferma che le *bière de garde* moderne non assomiglino a quelle antiche per via delle condizioni igieniche nel birrificio). *La Bavaisienne* viene prodotta con solo malto Pilsner coltivato

in Francia e con luppolo Brewers Gold importato dal Belgio. Secondo Michel Theillier, il colore ramato scuro si sviluppa in bollitura: in effetti quest'ultima è particolarmente vigorosa, poiché viene ottenuta riscaldando le caldaie di rame su fiamma viva.

La Bavaisienne

Specifiche:

OG: 16 °P (1,064 SG)

Gradazione alcolica: 7°

Attenuazione apparente: 85%

Malti: malto Pilsner delle malterie Franco-Belges

Luppoli: Brewers Gold (di Poperinge, in Belgio)

Lievito: lievito di proprietà ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 16 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 4 settimane a 2-3 °C

Altre caratteristiche: solo malto d'orzo (ammontaggio multi-step), filtrata, imbottigliata con un normale tappo a corona

Note di degustazione: note morbide e speziate di vaniglia date dal malto, al naso un interessante aroma di mela candita. In bocca è leggermente dolce ma non stucchevole. Leggero sapore di tè dato dal luppolo; l'amaro bilancia perfettamente la dolcezza. Lieve sentore speziato, di liquirizia. Molto beverina.

Brasserie Thiriez – Esquelbecq, Francia

Daniel Thiriez, ex addetto alle risorse umane di una grossa catena di supermercati, ha aperto questo piccolo birrificio in una fattoria nella cittadina di Esquelbecq, a sud di Dunkerque, nell'angolo nord-occidentale del Département du Nord. Un tempo l'edificio ospitava la Brasserie Poidevin, un piccolo birrificio che servì questa comunità rurale (il cui prodotto principale sono le patate) fino al 1945, quando i proprietari decisero che era più facile comprare la birra dal birrificio più grande della regione (Coq Hardi) piuttosto che continuare a

prodursela da soli. Monsieur Thiriez, che cominciò a farsi la birra in casa all'università, era deciso a far rinascere la tradizione del piccolo birrificio di paese, quindi si iscrisse all'istituto CERIA di Bruxelles per imparare a birrificare e aprì la Brasserie Thiriez nella sede dell'ex Brasserie Poidevin con un impianto all'avanguardia costruito in Italia.

Thiriez è pronto a lodare i colleghi belgi per aver preservato le loro tradizioni birrarie con più vigore rispetto ai francesi del nord. Il birrificio produce una serie di birre tradizionali con una notevole influenza belga, cosa che non stupisce, poiché il confine dista solo pochi chilometri. Il prodotto di bandiera è la *Blonde d'Esquelbecq*, con un carattere speziato e luppolato che richiama alcune versioni delle *saison* belghe. In due dei prodotti principali, *La Rouge Flamande* (che prende il nome da una razza di vacche da latte) e *L'Ambrée d'Esquelbecq*, si riscontra una forte somiglianza con le *bière de garde* tradizionali per via della luppolatura un po' più decisa, omaggio alla vicina zona di Poperinge, dove si coltiva il luppolo.

L'Ambrée d'Esquelbecq

Specifiche:

OG: 14 °P (1,056 SG)

Gradazione alcolica: 5,8°

Attenuazione apparente: 80%

Malti: Pilsner e Munich delle Malteries du Château

Luppoli: Brewers Gold e Saaz (di Poperinge, in Belgio)

Lievito: lievito di proprietà ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 20 °C per 6-7 giorni

Periodo di conservazione (immagazzinamento): minimo 2 settimane a 1 °C

Altre caratteristiche: solo malto d'orzo, rifermentata in bottiglia

Note di degustazione: in bocca carattere speziato che termina con una curiosa nota di cioccolato. Il carattere luppolato percepibile ma misurato la rende unica nel suo genere. Ben fatta e molto beverina.

PRODUTTORI AMERICANI DI BIÈRE DE GARDE

Ispirati dai classici europei, alcuni birrifici artigianali americani si sono lanciati nella produzione di *bière de garde*.

Heavyweight Brewing – Ocean, New Jersey

Fondata nel 1999 da Tom Baker, ex programmatore di computer, e da sua moglie Peggy, la Heavyweight Brewing Company è un piccolo birrificio che si dedica alle birre ad alta gradazione alcolica. La *Bière d'Art* è un prodotto stagionale in uno stile tipico da fattoria francese, a bassa fermentazione e rifermentata in bottiglie da 75cl. Tom Baker, il birraio, dichiara di essersi ispirato alle birre maltate e complesse della Brasserie Castelain: la *Jade*, la *Castelain* e la *St. Armand*. Baker apprezza in particolar modo le decise note maltate, speziate e terrose dei prodotti di Castelain.

Per la *Bière d'Art*, Baker utilizza solo malto pale francese; il colore ambrato intenso è il risultato di una lunga bollitura di tre ore e mezza, che fa caramellare gli zuccheri del mosto. In bollitura vengono aggiunti grani frantumati di pepe nero, per dare un carattere speziato. L'utilizzo di un ceppo di lievito a bassa e le temperature di fermentazione inferiori servono a ridurre gli esteri in favore di un gusto maltato più pulito.

Secondo Baker, "la rifermentazione nelle bottiglie più grandi favorisce lo sviluppo di note legnose e terrose nel tempo, un segno distintivo delle *farmhouse ale*". Sull'etichetta c'è un dipinto astratto dell'artista canadese Christine Haley, che cambia a ogni annata. La *Bière d'Art* viene venduta in autunno in quantità limitata.

Bière d'Art

Specifiche:

OG: 19 °P

Gradazione alcolica: 7,7°

Attenuazione apparente: 80%

Malti: 100% malto pale di origine francese

Luppoli: Hallertauer tedesco in due gittate



Lievito: ceppo tedesco di lievito a bassa fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 14,5 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 4 settimane a 3 °C

Altre caratteristiche: durante la bollitura di tre ore e mezza viene aggiunto del pepe nero frantumato. Non filtrata e rifermentata in bottiglia con lievito primario

Note di degustazione: nel bicchiere la birra appare arancione carico; una vigorosa carbonazione crea un cappello color panna con bolle grosse. Al naso presenta malto dolce, lievito speziato e leggere note di uva passa e fichi. In bocca prevalgono una dolcezza caramellata con una punta di amaro e un grado alcolico percepito che invogliano a un altro sorso. Il finale è caratterizzato da lievi note di pepe e da una secchezza data dal luppolo.

Southampton Publick House – Southampton, New York

Fondato nel 1996 come brewpub/ristorante nella regione vinicola occidentale di Long Island, il Southampton Publick House distribuisce i suoi prodotti in località selezionate di New York e Long Island. Per la stagione natalizia produce una *French Country Christmas Ale*, parte della quale viene rifermentata in bottiglie da 75cl e venduta con il nome di *Southampton Bière de Garde*.

Questa birra si ispira a numerose versioni commerciali francesi (soprattutto quelle della Brasserie Theillier e di La Choulette) e viene prodotta esclusivamente con orzo francese e luppolo Brewers Gold (tedesco) e Strisselspalt alsaziano. Dopo quattro-sei mesi di invecchiamento, la birra inizia ad acquisire una certa complessità grazie al lievito sedimentato.

Bière de Garde (French Country Christmas Ale)

Specifiche:

OG: 16,8 °P (1,063 SG)

Gradazione alcolica: 6,8°

Attenuazione apparente: 85%

Malti: Pilsner, Vienna, Munich, Wheat e Caravenna

Luppolo: Brewers Gold tedesco (da amaro), Strisselspalt alsaziano

Lievito: a bassa fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: circa 16 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 3 settimane a 2 °C circa

Altre caratteristiche: in bollitura viene aggiunto del saccarosio (5%); la bottiglia ha il classico tappo di sughero con gabbietta

Note di degustazione: sentore di pasta di pane e malto tostato (cereali secchi), con un aroma asprigno dato dal lievito. Evidenti note speziate e terrose, di cantina. Sul finale è secca e leggermente aspra, con un sottofondo decisamente maltato.

Two Brothers Brewing Company – Warrenville, Illinois

Entrambi i fratelli Jim e Jason Ebel hanno vissuto in Francia, in periodi diversi, grazie ai programmi universitari di mobilità. Durante i loro viaggi, sono rimasti affascinati dai numerosi birrifici a conduzione familiare situati nelle cittadine della regione del Brabante, sul confine tra Francia e Belgio. Ne hanno quindi tratto ispirazione per fondare nel 1996 la Two Brothers Brewing Company in Illinois, dove sono nati. Il nonno, un allevatore di bovini in pensione, ha fornito dei vecchi serbatoi da latte che sono stati presto trasformati in fermentatori.

La *Domaine DuPage French Country Ale* prende il nome dalla contea in cui si trova il birrificio. È stata progettata in base alle esperienze di Jim e Jason in Francia. I diversi birrifici nelle fattorie locali creavano birre particolari e malamate, che erano riuscite a sviare i pellegrinaggi in Belgio dei fratelli Ebel. Tornati negli Stati Uniti, i due scoprirono che in America quello stile non esisteva affatto. Attenti a evitare di copiare le *saison* o le *bière de garde*, gli Ebel si impegnarono a mantenere in vita la loro interpretazione dello stile del Brabante. La *Domaine DuPage French Country Ale* fu lanciata sul mercato locale in un primo momento come birra stagionale, per testare la commerciabilità dello stile; attualmente è il loro prodotto più venduto.

Domaine DuPage French Country Ale ("Brabant-style Ale")

Specifiche:

OG: 15,9 °P (1,064 SG)

Gradazione alcolica: 5,9°

Attenuazione apparente: 74%

Malti: Pilsner, Vienna, Munich, Caramel Wheat, Caramel Munich e Aromatic

Luppoli: Northern Brewer e Hallertauer

Lievito: ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 19 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 2 settimane a 3 °C

Note di degustazione: color ambrato intenso, in bocca caramello dolce tostato, sul finale il luppolo è perfetto per pulire il palato e presenta una leggera nota acidula, appropriata per lo stile.

cinque Produrre una bière de garde

Ora che abbiamo analizzato la cultura delle *bière de garde* a partire dalle sue umili e oscure origini fino ad arrivare alle sue interpretazioni e varietà moderne, possiamo dedicarci alla parte più interessante per i birrai: la produzione. Come prima cosa daremo un'occhiata alle attuali tecniche di birrificazione dei produttori europei, per poi approfondire i metodi e gli ingredienti più apprezzati dai produttori di *bière de garde* negli Stati Uniti.

ATTUALI TECNICHE DI BIRRIFICAZIONE IN FRANCIA

Per analizzare la produzione delle *bière de garde*, e per capire cosa possiamo imparare da coloro che hanno alle spalle generazioni di esperienza in questo campo, sarà bene cominciare dalla fonte. Ripasseremo quindi le tecniche francesi, tenendo in considerazione le notevoli variabili nel procedimento e soffermandoci su ogni ingrediente, a partire dall'acqua.

Acqua

La costa settentrionale della Francia, che comprende i dipartimenti del Nord e del Passo di Calais, è composta in gran parte da calcare (le leggendarie bianche sco-

gliere di Dover sono proprio al di là del canale della Manica) o carbonato di calcio che, in questa parte del Paese, dona all'acqua una naturale alcalinità. I valori nella tabella 3 a pagina 70 rappresentano una media derivante dall'analisi dei campioni d'acqua forniti da due birrifici che producono *bière de garde* nei dipartimenti francesi del Nord e del Passo di Calais.

L'acqua usata nella produzione di birra, secondo i valori rappresentati nella tabella, è caratterizzata da un'alta durezza temporanea (bicarbonato) e, se non viene trattata, contiene un residuo alcalino sufficiente ad alzare il pH del mosto. Per via di questa tendenza all'alcalinità dell'acqua locale, gran parte dei birrai della Francia nordorientale ritengono necessario abbassarne il pH, generalmente aggiungendo acido lattico per uso alimentare.

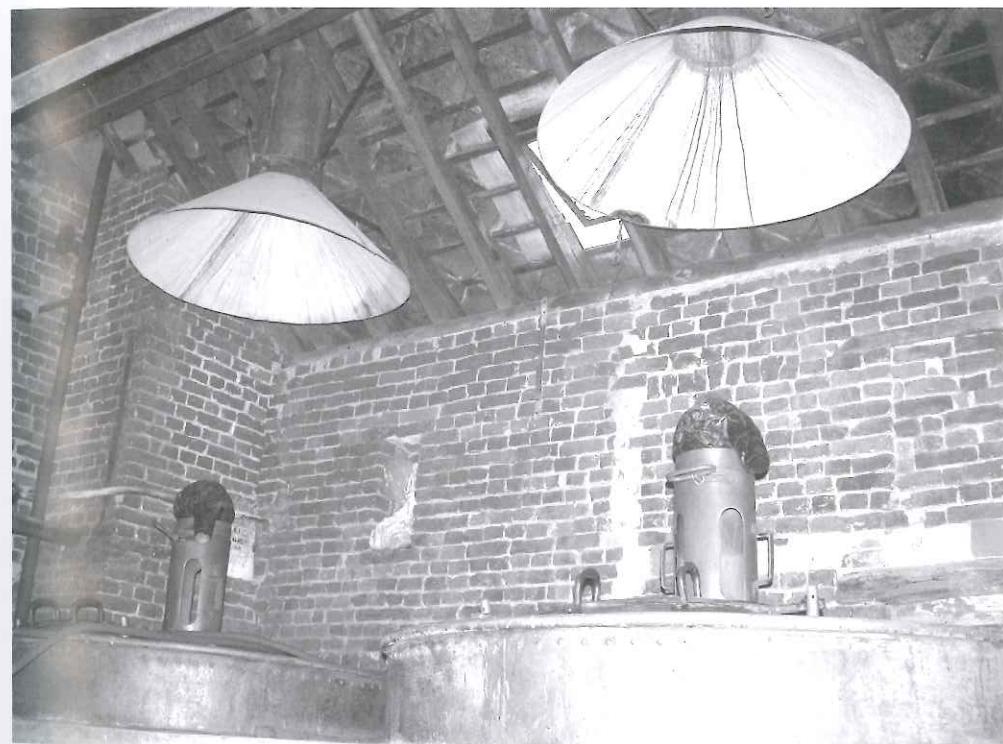
Malto

I mali tipicamente usati nel nord della Francia sono le varietà di orzo distico Plaisant, Escourgeon (orzo invernale esastico), Carambri, Nevada e Prisma. Gran parte di quest'orzo cresce nelle regioni della Champagne e del Nord, che si ritiene presentino le condizioni ideali per produrre un malto di ottima qualità. I birrai francesi ci tengono a usare orzo locale, non solo per ragioni economiche o per comodità, ma anche per poter inserire in etichetta l'*appellation d'origine contrôlée*, la quale indica che sono stati utilizzati per la maggior parte ingredienti regionali, cosa di grande importanza per i consumatori francesi.

Gli esemplari classici delle *bière de garde* presentano al palato una dolcezza data dal malto associata a un carattere tostato e astringente, anche nelle versioni più chiare. L'astringenza sembra una caratteristica tipica dell'orzo francese, e può essere incrementata dall'alcalinità dell'acqua non trattata.

Altri materiali fermentabili

Le *bière de garde* francesi non sono necessariamente prodotte con solo malto. Talvolta vengono aggiunte percentuali più o meno elevate di altri ingredienti per aumentarne la secchezza ed esaltarne il corpo (ma in certi casi le ragioni sono puramente economiche). Alcuni birrifici aggiungono una certa porzione di zucchero o di sciroppo di glucosio, presumibilmente fra il 5 e il 10% del totale. Almeno un birrificio, la Brasserie Grain d'Orge (ex Brasserie Jeanne d'Arc), rappresenta un'eccezione, poiché nel mosto della sua *bière de garde* ambrata, la *Ambre de Flandres*, utilizza il 25% di mais macinato.



La sala di cottura della Brasserie Theillier si trova in un antico fienile.

Ammostamento

Programmare la temperatura di ammostamento serve a massimizzare la produzione di zuccheri fermentabili in una *bière de garde* di solo malto d'orzo. Sebbene attualmente gran parte dei mali siano modificati al punto da non richiedere il protein rest, molti birrai preferiscono ancora effettuarlo, in parte per abitudine o per rispettare la tradizione. In termini pratici, per facilitare la fermentabilità del mosto, la temperatura di saccarificazione viene generalmente mantenuta bassa all'interno del range tipico.

Uno dei birrifici utilizza il seguente programma di ammostamento per massimizzare la produzione di zuccheri fermentabili:

- Iniziare l'ammostamento a 45 °C per 30 minuti.
- Portare a 55 °C per 15 minuti.
- Portare a 62 °C per 30 minuti.
- Portare a 68 °C per 15 minuti.
- Portare a 74 °C – fine ammostamento.

Luppoli

I birrai francesi, come si può immaginare, utilizzano soprattutto (ma non necessariamente al 100%) luppoli francesi. In genere vengono coltivati in Alsazia, un dipartimento che confina con la regione tedesca dell'Hallertau, famosa per il suo luppolo. Le varietà più usate sono lo Strisselspalt, il Brewers Gold e il Nugget.

Non è raro che i birrai francesi utilizzino luppoli tedeschi. Secondo alcuni si tratta di una tradizione, una pratica che potrebbe derivare dalla popolarità delle birre a bassa fermentazione in stile Pils, le quali probabilmente in origine erano state create da consulenti birrari tedeschi per il mercato francese. Un'altra ragione potrebbe essere il fatto che i tedeschi dominano il mercato europeo del luppolo, a cui si aggiunge il declino della coltivazione di luppoli francesi. Paradossalmente, importare luppoli dal resto d'Europa spesso costa meno che coltivarli in Francia.

Nelle *bière de garde* francesi le note di luppolo sono appena accennate. Negli esemplari migliori, l'amaro serve soltanto a bilanciare perfettamente la dolcezza del

malto. Non è mai invadente, rimane delicato sullo sfondo. Il grado di amaro delle *bière de garde* varia dalle 18 alle 25 IBU. Le varietà tipicamente usate per l'amaro sono il Brewers Gold alsaziano (alfa acidi 6-8%) e il Nugget (alfa acidi 8-12%).

Lievito

Gran parte dei birrai che producono specialità tradizionali francesi sembrano adottare un approccio piuttosto rilassato rispetto alla selezione dei ceppi di lieviti. Alcuni usano colture di lievito ad alta fermentazione (a temperature più basse del solito), altri preferiscono usare quelli a bassa, ma a temperature più alte. In genere, l'importante è ottenere dal lievito un aroma non troppo fruttato e un'attenuazione



Il fascino rustico di una filtropressa a piastre e telai.

più alta del normale. Alcuni birrai affermano di utilizzare ceppi diversi (per esempio la Brasserie Duyck e St. Sylvestre) per ottenere maggiore complessità. Altri (Castelain e Terken's) utilizzano solo un lievito a bassa fermentazione a temperatura elevata, fra i 14 e i 16 °C.

Una delle *bière de garde* francesi che sfruttano maggiormente il contributo del lievito è quella della Brasserie La Choulette, il cui lievito ad alta fermentazione, molto particolare, presenta un sentore fruttato e acidulo, soprattutto dopo qualche mese di invecchiamento. Questo approccio potrebbe essere considerato di vecchio stampo, poiché la tendenza universale di usare un ceppo di lievito neutro (ad alta o a bassa fermentazione) è un fenomeno più recente, che risale a quaranta o cinquant'anni fa.

Nota: Alcuni piccoli birrifici francesi comprano il lievito dai birrifici più grandi nelle vicinanze (nella maggior parte dei casi produttori di birre a bassa fermentazione) per comodità o perché non possiedono gli strumenti e la conoscenza necessari a mantenere le proprie colture. Un'altra spiegazione per l'utilizzo dei lieviti a bassa fermentazione nelle bière de garde è che alcuni dei moderni birrai "revivalisti" hanno prodotto per decenni birre a bassa fermentazione poco alcoliche, e quindi hanno scelto di utilizzare un ceppo di lievito che conoscono bene e che avevano già a disposizione.

Conservazione e immagazzinamento (garde)

Per molti birrai francesi, questo passaggio del processo di birrificazione è l'essenza di ciò che definisce una *bière de garde*: un lungo periodo di invecchiamento al fresco. La maggior parte dei birrai dichiara come minimo quattro settimane di garde a circa 0 °C, mentre altri indicano da sei a otto settimane. Riguardo a questo processo, le moderne *bière de garde* francesi sembrano assomigliare più alle Alt e alle Kölsch tedesche che alle ale inglesi o alle *bière de garde* classiche da cui hanno avuto origine. L'insistenza su un lungo periodo di invecchiamento al fresco è probabilmente dovuta all'influenza delle moderne tecniche di produzione delle birre a bassa fermentazione. Un birraio che abbia studiato la scienza della birrificazione è stato certamente istruito sulla produzione di birre a bassa. Senza

Specifiche della bière de garde

Birrificio	Prodotto	Temperatura di fermentazione	Tipo di lievito	Settimane di invecchiamento
Brasserie Castelain	St. Armand (Ch'ti Ambrée)	14 °C	Bassa	4-6
Brasserie Duyck	Jenlain Bière de Garde	18 °C	Alta	4-6
Brasserie Grain d'Orge	Ambre des Flandres	22 °C	Alta	4
Brasserie La Choulette	La Choulette Ambrée	18 °C	Alta	4-6
Brasserie St. Sylvestre	Gavroche	18-19 °C	Alta	4
Brasserie Theillier	La Bavaisienne	16-17 °C	Alta	4

Tabella 2. Fermentazione e condizioni di immagazzinamento di diverse *bière de garde* prodotte in Francia.

dubbio molti di questi metodi sono entrati a far parte anche dei birrifici che tradizionalmente producono birre ad alta.

LINEE GUIDA PRATICHE

Le seguenti linee guida sono da intendersi come parametri da cui partire per formulare la vostra versione personale di una classica *bière de garde*. Considerata la grande varietà di prodotti che oggi presentano in etichetta la dicitura *bière de garde*, è impossibile fornire specifiche di colore che abbraccino tutti gli esemplari esistenti. Tenendo a mente che le versioni più antiche e autorevoli (la Jenlain Bière de Garde e La Bavaisienne della Brasserie Theillier) ricadono in una gamma di colore che potremmo considerare "mediamente ambrata", potremmo dire che una classica *bière de garde* è di color ambrato, fra i 10 e i 15 SRM (20-30 EBC). Le seguenti linee guida si basano sugli esemplari più classici.

Acqua

Ricordatevi che, tipicamente, le falde acquifere nel nord della Francia sono alcaline a causa di un grado di durezza temporanea (bicarbonato) piuttosto elevato, come

mostrato nella tabella 3. I birrai di tutto il mondo, compresi quelli che producono *bière de garde*, in genere non gradiscono che l'acqua da loro utilizzata sia alcalina. I birrifici industriali del nord della Francia, che si ritrovano a dover usare quest'acqua molto carbonata, utilizzano acidi a uso alimentare per neutralizzarne l'alcalinità e far sì che la composizione del mosto e il pH siano adeguati (nell'antichità i birrai scoprirono empiricamente che far bollire l'acqua prima di usarla per fare la birra dava risultati migliori – perché scaldare l'acqua fa precipitare i carbonati – rispetto all'utilizzo di acqua non bollita). Purtroppo non abbiamo alcuna documentazione relativa a tale neutralizzazione, ma possiamo ragionevolmente dedurre che cerchino di portare il pH del mosto a un livello compreso fra 5,4 e 5,6.

Nel produrre questo stile, possiamo ricercare un pH del mosto ragionevole e allo stesso tempo evitare livelli elevati di solfati o di cloro, che potrebbero accompagnare l'aggiunta di grandi quantità di sali minerali comuni. Non avrebbe alcun senso aggiungere carbonato di calcio (o qualsiasi altra fonte di carbonato) all'acqua con cui si fa la birra, perché i birrai francesi si impegnano al massimo per rimuoverne tanti effetti prima di birrificare. Se non viene trattata, l'acqua alcalina può estrarre tanin dalla buccia dell'orzo, cosa che si riflette nel gusto finale della birra attraverso un'astringenza data dai cereali. L'alcalinità può anche dare alla birra un amaro sgradevole. Esistono due strategie tipiche che i birrai possono usare per neutralizzare il carbonato di calcio, che fa naturalmente parte del profilo dell'acqua che utilizzano.

Tipica analisi dell'acqua del nord della Francia

Origine del campione	Calcio	Bicarbonato	Cloruro	Magnesio	Solfati
Birrificio 1	138	380	22	12	31
Birrificio 2	136	366	43	12	98

Tabella 3. Risultati dell'analisi delle acque utilizzate da due birrifici che producono *bière de garde*.

Gli acidi a uso alimentare possono riportare il pH del mosto composto da acque carbonate all'interno dello spettro desiderato (pH 5,4-5,6); tuttavia, calcolare la quantità di acidi necessaria per ottenere tale risultato non rientra negli obiettivi di questo libro. Un'alternativa più naturale è l'aggiunta di una modesta quantità di malto *Sauer* o di un malto acidulato come quello venduto da Weyermann, per contrastare l'alcalinità dell'acqua utilizzata. Solitamente questo malto viene aggiunto in una percentuale compresa fra lo 0,5 e il 2% del totale, a seconda del livello di alcalinità dell'acqua e della quantità di mali che hanno subito un lungo processo di essiccazione.

Aggiungere ioni calcio per arrivare a un livello fra le 50 e le 150 ppm (mg/l) favorisce l'acidificazione del mosto e ha anche altri effetti positivi: agevola l'attività enzimatica e l'*hot break*. Per produrre questo stile, quando è necessario aggiungere calcio, è consigliabile utilizzare cloruro di calcio, poiché il cloruro a livelli sopra le 50 ppm migliora le sensazioni al palato e la percezione della dolcezza della birra – effetto desiderabile quando si cerca di riprodurre il profilo gustativo di una classica *bière de garde*. Per l'aggiunta di minerali, consultate la tabella 4. Se non conoscete la composizione dell'acqua che utilizzate,

Aggiunta di cloruro di calcio

Quantità di CaCl ₂ aggiunto grammi per litro	Contributo minerale, ppm	
	Calcio (Ca ²⁺)	Cloruro (Cl ⁻)
0,13	35	64
0,26	70	127
0,39	105	191
0,52	140	255

Tabella 4. Quantità di singoli ioni calcio e cloruro derivanti dall'aggiunta di cloruro di calcio all'acqua con cui si fa la birra.

per andare sul sicuro evitate di aggiungere minerali finché non avrete ottenuto un'analisi recente da un'autorità locale.

Oltre a questi aggiustamenti, si può notare come i mali scuri e tostati aiutino ad abbassare il pH del mosto da 0,1 a 0,3 punti, a seconda del tipo e della quantità di mali usati e dell'alcalinità dell'acqua.

Nota: Se si ricerca l'autenticità non è consigliabile ridurre l'alcalinità dell'acqua aggiungendo solfato di calcio, perché ciò potrebbe far innalzare i livelli di solfato superando la quantità che si trova normalmente nell'acqua del nord della Francia. Un livello di ione solfato che superi le 50 ppm tende ad aumentare la percezione dell'amaro del luppolo e la secchezza della birra, apportando sentori (asprezza minerale) che potrebbero essere considerati inappropriati in una classica bière de garde francese.

Composizione dei mali

Per comporre una miscela di mali adatta a una classica *bière de garde* esiste un infinito numero di possibili combinazioni e modifiche. Esamineremo due esempi ipotetici; il primo è quello di un grande birrificio, mentre il secondo illustra ciò che potrebbe usare un microbirrificio artigianale, ossia una combinazione di piccole quantità di diversi mali speciali. Non esiste un approccio migliore dell'altro. Nei due casi, i risultati sono leggermente differenti e danno luogo a diversi livelli di complessità.

Riprodurre un'autentica *bière de garde* significa prima di tutto selezionare i mali giusti. Il sapore e l'aroma del malto sono la spina dorsale delle *bière de garde*. I francesi, a quanto pare, in materia di birra ricercano la dolcezza e apprezzano un po' meno i luppoli. Senza dubbio alcuni birrifici francesi amano la sfida di ottenere una certa complessità sul piano dei mali combinando abilmente gli ingredienti. Tale complessità viene spesso raggiunta con piccole quantità di mali speciali aggiunti a una base di malto Pilsner o pale ale. Gli esemplari più classici delle *bière de garde* presentano al palato una dolcezza data dal malto e un carattere tostato e

astringente con note di cereali, anche nelle versioni più chiare. Questa astringenza sembra tipica dell'orzo francese e potrebbe essere incrementata dall'alcalinità non trattata dell'acqua. Ovviamente, quando si cerca di riprodurre una classica *bière de garde* francese è altamente consigliabile utilizzare mali francesi. Se non sono disponibili, ci si può avvicinare a queste note di cereali utilizzando mali domestici o tedeschi tipo Pilsner. È possibile aggiungere una piccola quantità di malto Amber o Kiln Amber (1-3% del totale) a una base di malto tedesco, inglese o americano, distico o esastico (a imitazione dell'orzo invernale esastico Escourgeon comunemente usato) per fornire una buona secchezza astringente al palato.

L'esempio di un grande birrificio

Un grande birrificio cerca di semplificare le operazioni utilizzando il minor numero possibile di mali speciali. Solitamente, tali birrifici hanno dei silos in cui conservano grandi quantità di un malto base, in genere una varietà Pilsner o pale ale. Spesso trasportare grossi sacchi di mali speciali è scomodo, faticoso e quindi relativamente costoso per un grande birrificio. Di conseguenza, si tende a privilegiare una miscela di mali più semplice, con un'ampia base di Pilsner o pale ale. Una piccola quantità di malto speciale molto tostato contribuisce a dare colore e complessità di sapore.

Parametri tipici della miscela di mali usata da un grande birrificio per una classica *bière de garde*:

- malto Pilsner o pale ale – fino al 100%
- facoltativo: malto "da colore" Kiln Black delle malterie Franco-Belges (circa 500 °L) aggiunto in quantità pari allo 0,5-0,75% del totale (a peso).

Questa tecnica rende più semplice la gestione dei mali e ha come risultato un carattere più delicato e meno invadente. L'aggiunta di piccole quantità di mali molto tostati ha lo scopo di fornire colore senza contribuire troppo al sapore.

Nota: Questa tecnica di formulazione della miscela di mali potrebbe essere più adatta se si desidera conservare la bière de garde per un lungo periodo (sei mesi o più). A mano a mano che la birra invecchia e reagisce lentamente con l'ossigeno che entra dal tappo, il carattere del malto si fa più intenso e arriva al culmine tra i sei e i dodici mesi. Una formula che contenga maggiori quantità di mali speciali (Munich, Aromatic, Biscuit ecc.), invecchiata per lo stesso periodo di tempo, potrebbe risultare "tropo maltata".

L'esempio di un piccolo birrificio

Il fatto che un microbirrificio artigianale utilizzi diverse varietà di mali speciali non è una cosa negativa, anzi, è la norma. In questo modo è in grado di produrre birre con più carattere e con una complessità di sapori che non si riscontra nella maggior parte dei grossi birrifici.

Parametri tipici della miscela di mali usata da un microbirrificio per una classica bière de garde:

Le quantità dei diversi mali sono di seguito mostrate come percentuale sul peso totale del malto utilizzato. Le variazioni nelle percentuali dei mali speciali rappresentano delle linee guida per la "soglia" di un aroma e sapore "moderatamente intenso".

Se desiderate, potete scegliere di aumentare la percentuale di alcuni mali speciali.

- malto Pilsner, pale ale o Vienna (1,6-4,2 °L): 75-100%
- malto Munich (10 °L): 10-20% (facoltativo)
- malto di frumento (1,2-2 °L): 5-10% (facoltativo)
- malto Special Aromatic (3-5 °L): 3-6% (facoltativo)
- malto Caramel Vienna o Caravenna (19-23 °L): 2-4% (facoltativo)
- malto Amber o Kiln Amber (15-23 °L): 1-3% (facoltativo)
- malto Biscuit di origine belga (19-27 °L): 2-4% (facoltativo)

Altri fattori che influenzano la composizione del mosto

Oltre alla miscela di mali, ci sono altri fattori che contribuiscono a dare alla birra il suo colore e sapore finale. I più significativi sono la durata della bollitura del

mosto e il metodo usato per scaldare il tino di bollitura. Questi fattori influenzano la formazione del colore durante la bollitura del mosto e da essi dipende in parte la quantità di mali da colore necessari per ottenere un prodotto finale il cui colore si aggiri fra i 10 e i 15 SRM (20-30 EBC) che ci siamo posti come obiettivo.

Nota: Un microbirrificio francese, la Brasserie Theillier, ottiene un color ambrato carico utilizzando solo malto Pilsner con una bollitura insolitamente lunga e vigorosa. Un birrificio americano, l'Heavyweight Brewing del New Jersey, adotta un approccio simile, usando solo malto Pilsner ed effettuando una bollitura di tre ore e mezza, che dà come risultato un colore arancio scuro e la riconoscibilissima complessità di sapori che deriva da una lunga bollitura.

Altri ingredienti

Se si desidera un profilo più snello e secco, si può aggiungere una piccola quantità di saccarosio (il normale zucchero da tavola) nel tino di bollitura. Questa tecnica, chiamata zuccheraggio, è presa in prestito dal mondo del vino per aumentare la quantità di zuccheri fermentabili (e quindi il grado alcolico) e non è rara nei birrifici che tradizionalmente producono bière de garde. Le percentuali tipiche variano tra il 5 e il 10% dello zucchero totale presente in soluzione nel mosto.

Per esempio:

Se si vuole ottenere una OG di 16,5 °P (1,066 SG) e il birraio vuole utilizzare un 5% di zucchero, si applicano i seguenti calcoli:

$16,5 \text{ } ^\circ\text{P} \times 0,05 = 0,8 \text{ } ^\circ\text{P}$ (1,003 SG) dello zucchero totale presente in soluzione devono derivare dal saccarosio. Ciò corrisponde a circa 7 grammi di zucchero bianco per ogni litro di mosto.

Ammostamento

Si consiglia di seguire un programma di ammostamento volto a massimizzare la produzione di zuccheri fermentabili. Se si adotta la tecnica dell'infusione single-step, una temperatura tra i 62 e i 64 °C dovrebbe portare a un'attenuazione ap-

parente compresa fra il 75 e l'80%, se si usa una miscela di solo malto di cui la maggior parte è malto Pilsner o pale ale.

Con i mali più moderni e modificati, il protein rest non è ritenuto necessario. Molti birrifici francesi produttori di *bière de garde* ne effettuano comunque uno per onorare la tradizione (o la superstizione). Se invece l'ammostamento avviene con infusione multi-step, possiamo dire con certezza che il protein rest può essere omesso e la temperatura iniziale di ammostamento sarà quella scelta per la saccharificazione, tra i 62 e i 64 °C, per far sì che il mosto risulti altamente fermentabile. Una volta verificata la completa trasformazione degli amidi con il test della tintura di iodio, il birraio può scegliere di stabilizzare la composizione del mosto scalandolo a 75 °C per terminare l'ammostamento.

Considerazioni sull'utilizzo del luppolo

Se disponibili, è meglio privilegiare luppoli francesi. Il luppolo inglese Fuggle è un valido sostituto: presenta note di terra e anice (liquirizia) compatibili con quelle dei luppoli francesi e ha un contenuto di alfa acidi moderato, simile a quello del Brewers Gold francese.

Luppoli da amaro

Il grado di amaro di una *bière de garde* varia tra le 18 e le 22 IBU, e deriva soprattutto dal Brewers Gold francese o dal Fuggle inglese. I valori di estrazione variano a seconda della forma dei tini, dei metodi di riscaldamento, del pH del mosto e di altri fattori.

Nel seguente esempio puntiamo a ottenere 18 IBU utilizzando luppolo Brewers Gold (alfa acidi 6,2%) con un'efficienza di estrazione degli alfa acidi riconosciuta del 30%.

Per ottenere un grado di amaro di 18 IBU (mg/l) con un tasso di estrazione del 30% dobbiamo aggiungere 60 mg/l di alfa acidi nel tino di bollitura.

Se la percentuale di alfa acidi fosse del 6,2% come nel luppolo Brewers Gold, significherebbe che per raggiungere 18 IBU dovremmo aggiungere 60

mg/0,062 alfa acidi, ossia 967 mg (0,97 grammi) di luppolo Brewers Gold per ogni litro di mosto.

Luppoli da aroma

L'utilizzo di luppoli da aroma nettamente riconoscibili nelle *bière de garde* è poco comune ma non inappropriato se mantenuto sotto controllo, a livelli normali o poco oltre la soglia. Nel gergo dei degustatori, un simile livello di luppolo da aroma potrebbe essere descritto come "appena percettibile" o "sullo sfondo". Si preferiscono le varietà nobili, con basse percentuali di alfa acidi, e la prima scelta è ovviamente lo Strisselspalt francese. Se non fosse disponibile, le varietà tedesche come l'Hallertauer Hersbrucker, lo Spalt, il Tettnanger o il Saaz ceco forniranno un carattere adeguatamente speziato ed erbaceo che ricorda lo Strisselspalt alsaziano.

Se si desidera una *bière de garde* classica, sarebbe consigliabile seguire un approccio tipicamente europeo, lasciando bollire per venti o trenta minuti dopo l'aggiunta tardiva del luppolo per ottenere un aroma e un sapore leggermente speziati ed erbacei. Un tempo di bollitura inferiore potrebbe dare luogo a un aroma più pungente ed "erboso" che non fa parte della tradizione ma rappresenta una scelta personale del birraio. Il tipico approccio francese prevede che qualsiasi aroma di luppolo percettibile sia solo una qualità aggiuntiva rispetto a una base aromatico dominata dal malto. Se volete ottenere il profilo aromatico caratteristico di una *bière de garde* è consigliabile non effettuare un'aggiunta tardiva di luppolo o mantenere le aggiunte all'interno delle seguenti linee guida:

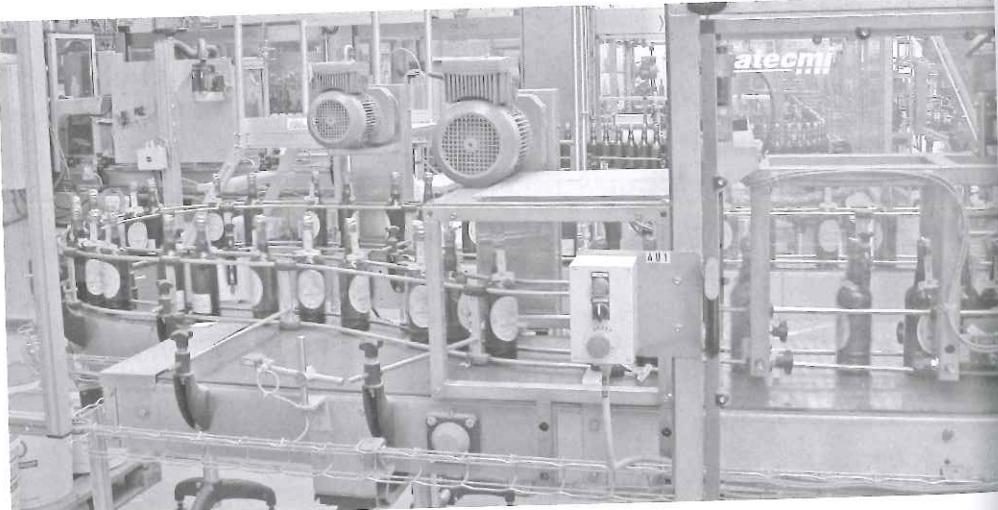
- **Aggiunta tardiva del luppolo: venti o trenta minuti prima della fine della bollitura**
- **Usare lo Strisselspalt francese (alfa acidi 2,1%)**

Per un aroma "appena percettibile", è appropriata un'aggiunta tardiva di luppolo di 40-50 grammi ogni 120 litri.

Nota: Con lo Strisselspalt francese (o una varietà tedesca con alfa acidi sotto il 4%), l'intensità dell'amaro data dall'aggiunta tardiva dei luppoli (venti o trenta minuti prima della fine della bollitura) aggiungerebbe solo 1,5 IBU circa al prodotto finale, una cifra praticamente insignificante.

Lievito

La selezione dei lieviti nelle *bière de garde* moderne si basa principalmente sulla scelta di ceppi che producono fermentazioni "pulite" tipo lager, senza note percepibili di diacetile. Molti produttori francesi utilizzano un ceppo ad alta fermentazione (il *Saccharomyces cerevisiae*) a temperature più basse di quelle tipicamente usate in Belgio e in Gran Bretagna, di solito fra i 18 e i 20 °C. Numerosi birrai utilizzano un lievito a bassa (*Saccharomyces uvarum*) a temperature leggermente più alte di quelle solitamente usate per produrre birre a bassa fermentazione. Entrambe le tecniche hanno come obiettivo quello di produrre una birra dagli aromi fruttati (esteri) molto ridotti (ma non del tutto assenti), in modo da lasciare il posto al carattere del malto. Per mia esperienza personale, a temperature ri-



Moderne imbottigliatrici usate per la produzione di farmhouse ale.

dotte i ceppi tedeschi ad alta fermentazione sembrano più affidabili rispetto alla loro tradizionale controparte inglese. I ceppi tedeschi generalmente rimangono in sospensione verso la fine della fermentazione e, di conseguenza, tendono ad attenuare di più rispetto a molti lieviti inglesi che precipitano sul fondo verso la fine della fermentazione, quando si sviluppano gli zuccheri complessi (polisaccaridi come il maltotriosio).

La scelta di usare lieviti a bassa potrebbe derivare dal fatto che i birrai francesi più esperti si sono formati studiando la produzione di birre a bassa fermentazione, e quindi hanno più familiarità con questo tipo di lieviti; oppure potrebbe essere la conseguenza del fatto che i microbirrifici non hanno i mezzi per gestire dei ceppi di proprietà e utilizzano quelli messi a disposizione dai grossi birrifici locali (quasi tutti produttori di birre a bassa fermentazione).

I birrai e gli homebrewer hanno ormai a disposizione un'ampia gamma di ceppi di lievito, anche grazie a due laboratori americani molto forniti. Di seguito troverete una guida ad alcune colture (che non sono affatto le uniche scelte possibili) adatte per produrre una *bière de garde* e disponibili presso i due principali fornitori sul mercato americano, Wyeast Labs Inc. e White Labs Inc.

Lieviti ad alta fermentazione

Molti ceppi di lieviti ad alta rappresentano una scelta adatta per una *bière de garde*. Il tipico approccio moderno prevede l'utilizzo di un ceppo neutro ad alta fermentazione, spesso a temperature basse per ridurre ma non necessariamente eliminare la formazione di esteri. Una possibilità "vecchia scuola" sarebbe quella di usare un ceppo che produce esteri a una temperatura di fermentazione tipica delle ale (20-24 °C), come avviene alla Brasserie La Choulette e da St. Sylvestre. Far maturare la birra al freddo dopo la fermentazione primaria (tipicamente per 4-6 settimane) tenderà a ridurre parte degli esteri e porterà alla luce la beverinità che deriva da un lungo periodo di maturazione al freddo.

I seguenti ceppi ad alta fermentazione sono considerati scelte adatte a una *bière de garde* (in ordine di preferenza):

Lieviti ad alta fermentazione consigliati per produrre una bière de garde: White Labs Inc.

WHITE LABS	Temperatura di fermentazione suggerita	Attenuazione	Commenti
WLP003 German Ale II	19-20 °C	73-80%	Secco e pulito, con minima formazione di esteri.
WLP029 German Ale/ Kölsch	18-19 °C	72-78%	Profilo pulito, simile a quello delle lager. Attenuazione medio-bassa.
WLP011 European Ale	19-20 °C	65-70%	Produce una <i>bière de garde</i> dal corpo pieno, caratterizzata dal malto.
WLP008 East Coast Ale	19-20 °C	70-75%	Da usare per ottenere note leggermente più fruttate e vinose.
WLP001 American Ale	19-20 °C	73-80%	Lievito da ale americana classico e molto versatile (Ballantine, Narragansett).

Tabella 5. Ceppi di lievito ad alta disponibili in commercio e consigliati per produrre *bière de garde*.

Lieviti ad alta fermentazione consigliati per produrre una bière de garde: Wyeast Labs Inc.

WYEAST LABS	Temperatura di fermentazione suggerita	Attenuazione	Commenti
1338 European Ale	19-20 °C	67-71%	Produce una <i>bière de garde</i> dal corpo pieno, caratterizzata dal malto.
2565 Kölsch	18-19 °C	73-77%	Profilo pulito, simile a quello delle lager. Attenuazione medio-bassa.
1007 German Ale	18-19 °C	73-77%	Lievito pulito, secco e molto polveroso.
1010 American Wheat	18-20 °C	74-78%	Da usare per ottenere note più secche, fruttate e vinose.
1056 American Ale	19-20 °C	73-77%	Lievito da ale americana classico e molto versatile (Ballantine, Narragansett).

Tabella 6. Ceppi di lievito ad alta disponibili in commercio e consigliati per produrre *bière de garde*.

Lieviti a bassa fermentazione consigliati per produrre una bière de garde

WHITE LABS	Temperatura di fermentazione suggerita	Attenuazione	Commenti
WLP830 German Lager	14-16 °C	74-79%	Ottimo ceppo europeo a bassa, pulito e facile da usare (diacetile scarso).
WLP920 Old Bavarian	14-16 °C	66-73%	Celebre ceppo a bassa, pulito, scarsa produzione di diacetile. Note di mela.
WLP810 SF Lager	16-18 °C	65-70%	Lievito versatile e facile da usare, produzione di esteri con note di uva.

WYEAST LABS

2124 Bohemian Lager	14-16 °C	69-73%	Ottimo ceppo europeo a bassa, pulito e facile da usare (diacetile scarso).
2007 Pilsen Lager	14-16 °C	71-75%	Celebre ceppo a bassa, pulito, scarsa produzione di diacetile. Note di mela.
2112 California Lager	16-18 °C	67-71%	Lievito versatile e facile da usare, produzione di esteri con note di uva.

Tabella 7. Ceppi di lievito a bassa disponibili in commercio e consigliati per produrre bière de garde.

ESEMPI DI RICETTE

Bière de garde – Versione per grande birrificio

Tipo di malto	Colore (ASBC)	Percentuale (peso)
Pilsner	1,6	99,40%
Kiln Black	500	0,60%

Luppoli da amaro: 18-20 IBU
 Varietà suggerite: Brewers Gold o Fuggle

Aggiunta tardiva dei luppoli (ultimi 20-30 minuti di bollitura): 0,36 grammi/litro
 Varietà suggerite: Strisselspalt o Hallertauer

Facoltativo: aggiungere fino al 5% di zucchero grezzo (sul totale)

Fermentazione: ceppo a bassa a 14-16 °C

Maturazione: 3-4 settimane a 0-1 °C

OG: 16 °P (1,064 SG)

Commenti: in questo metodo la semplice combinazione dei mali è dovuta alla difficoltà di gestire diverse varietà di mali speciali in un grande birrificio. Una lunga bollitura (due o tre ore) donerà alla birra complessità e carattere. Questa formulazione creerà una bière de garde adatta a una lunga conservazione (più di sei mesi).

Bière de garde – Versione per birrificio artigianale

Tipo di malto	Colore (ASBC)	Percentuale (peso)
Pilsner	1,6	75%
Munich	14	15%
Special Aromatic	4,5	5%
Amber/Biscuit	20	1,2%
Caramel Vienna	20	3,5%
Kiln Black	500	0,3%

Luppoli da amaro: 20-22 IBU

Varietà suggerite: Brewers Gold o Fuggle

Aggiunta tardiva dei luppoli (ultimi 20-30 minuti di bollitura): 0,47 grammi/litro

Varietà suggerite: Strisselspalt o Hallertauer

Facoltativo: aggiungere fino all'8% di zucchero bianco (sul totale)**Fermentazione:** ceppo ad alta a 19-20 °C**Maturazione:** 3-4 settimane a 0-1 °C**OG:** 17 °P (1,072 SG)

Commenti: questa versione artigianale prevede l'utilizzo di vari mali speciali per raggiungere maggiore complessità e un carattere maltato più strutturato. L'aggiunta di luppoli è leggermente più aggressiva rispetto alla versione del "grande birrificio" e l'OG è un po' più alta per rispecchiare un metodo caratteristico delle specialità birrarie tradizionali. Si consiglia l'utilizzo di un lievito neutro ad alta fermentazione a temperatura ridotta.

Bière de Mars

Tipo di malto	Colore (ASBC)	Percentuale (peso)
Pilsner	1,6	50%
Munich	14	14,8%
Malto di frumento	4,5	35%
Kiln Black	500	0,2%

Luppoli da amaro: 26-28 IBU

Varietà suggerite: Brewers Gold o Fuggle

Aggiunta tardiva dei luppoli (ultimi 20 minuti di bollitura): 0,63 grammi/litro

Varietà suggerite: Strisselspalt o Saaz

Aggiunta dei luppoli sul finale (ultimi 5 minuti di bollitura): 1 grammo/litro

Varietà suggerite: Strisselspalt o Saaz

Facoltativo: aggiungere fino al 5% di zucchero bianco (sul totale)**Fermentazione:** ceppo ad alta a 18-19 °C**Maturazione:** 4-6 settimane a 0-1 °C**OG:** 15,5 °P (1,066 SG)

Commenti: questa ricetta per una *bière de Mars* dà più risalto al luppolo rispetto a una tipica *bière de garde* ad alta fermentazione. L'utilizzo di un'alta percentuale di malto di frumento dona alla birra netti sentori "primaverili". Un lungo periodo di maturazione al freddo dona alla birra una buona beverinità, simile a quella delle lager.

Bière de Noël

Tipo di malto	Colore (ASBC)	Percentuale (peso)
Pilsner	1,6	70%
Munich	14	24%
Caramunich	60	5,5%
Kiln Black	500	0,5%

Luppoli da amaro: 22-24 IBU

Varietà suggerite: Brewers Gold o Fuggle

Aggiunta tardiva dei luppoli (ultimi 20 minuti di bollitura): 0,74 grammi/litro

Varietà suggerite: Strisselspalt o Hallertauer

Facoltativo: aggiungere fino al 10% di zucchero grezzo (sul totale)

Fermentazione: ceppo ad alta a 19-20 °C

Maturazione: 2-3 settimane a 0-1 °C

OG: 18,5 °P (1,074 SG)

Commenti: la caratteristica principale di questa *Christmas ale* in stile francese è un sentore maltato ricco e complesso. Un colore castano scuro e le note di nocciola e spezie completano il profilo di quella che molti birrai considerano la birra più speciale dell'anno.

Saison

sei
Storia delle saison
a cura di Yvan De Baets

Le *saison* rappresentano uno dei soggetti più difficili per uno storico della birra. In origine erano birre molto locali, nate nei birrifici di campagna, prodotte solo in un certo periodo dell'anno e raramente distribuite al di fuori della regione o addirittura del villaggio in cui venivano realizzate. Le ricette variavano molto da un birificio all'altro, ed esistono ben poche testimonianze scritte a riguardo. Al massimo si possono trovare riferimenti sporadici e incompleti su testi birrari del diciannovesimo secolo e dell'inizio del ventesimo. Tali riferimenti, uniti alle conversazioni con i birrai che producono o hanno prodotto *saison* e alla contestualizzazione delle tecniche e degli obiettivi brassicoli dei tempi andati, ci permettono di delineare il profilo generale di queste birre.

Anche gli appunti di degustazione sulle *saison* prodotte da birrifici sfortunatamente scomparsi sono stati d'aiuto per definirle meglio. Inoltre, svariati birrifici le producono ancora oggi e per fortuna le loro *saison* sono simili a quelle del passato.

Il termine *saison* fa riferimento a uno stile di birra un tempo presente in diverse regioni brassicole; erano birre destinate alla conservazione o all'immagazzinamento (*bière de garde*), a differenza di quelle prodotte per il consumo immediato, all'epoca la maggioranza.

Le condizioni di produzione erano ben lontane da quelle asettiche e supercontrollate che possiamo osservare oggi nei birrifici moderni. La scienza brassicola era ancora a uno stadio embrionale. Le scoperte di Pasteur sulla fermentazione della birra furono pubblicate nel 1876. Ci sarebbero voluti molti anni prima che venissero applicate diffusamente, inoltre avrebbero influenzato prima i grossi birrifici e solo in seguito quelli piccoli e locali. Di conseguenza molte birre si infettavano presto e andavano bevute piuttosto giovani, all'incirca da una a tre settimane dopo la produzione. Era quasi fuori questione brassare d'estate, un periodo estremamente vulnerabile alle infezioni che avrebbero reso la birra imbevibile. I birrai avevano bisogno di produrre una birra che si mantenesse fino alla stagione calda.

In origine, per produrre birra, si sfruttava la fermentazione spontanea, verosimilmente sin dal Mesolitico (10.000 anni fa) e certamente dal Neolitico. A poco a poco, l'uomo (o meglio la donna, poiché le donne erano considerate le uniche abbastanza pure da produrre birra, la bevanda degli dei) imparò a riutilizzare il lievito delle precedenti fermentazioni per attivare quelle successive. Tuttavia, le condizioni in cui veniva prodotta la birra non potevano evitare che si sviluppassero lieviti e batteri selvaggi. Tutte le fermentazioni erano dunque inevitabilmente "miste" (a esclusione del lambic, che era esclusivamente a fermentazione spontanea).

Con il passare del tempo, gli esperimenti e il talento di alcuni birrai permisero loro di creare birre che si mantenessero più a lungo. A questo scopo si affidavano a una fermentazione lattica e mista che, grazie alla produzione di acido lattico a opera di alcuni batteri selvaggi, forniva alle birre un conservante naturale che ne allungava considerevolmente la vita. Il graduale abbassamento del pH della birra provocato dall'acido lattico teneva sotto controllo lo sviluppo di batteri indesiderati. Inoltre l'acido lattico, insieme ai composti aromatici prodotti da alcuni lievi-



ti selvaggi, dava alla birra un aroma gradevole al naso. Ovviamente l'importanza di brassare durante i mesi più freddi fu riconosciuta per lungo tempo, e questo contribuì molto a limitare le infezioni più gravi.

I birrai si accorsero anche che l'aggiunta di certi ingredienti non solo aiutava a conservare la birra, ma ne migliorava anche il sapore. Inizialmente è molto probabile che i luppoli siano stati scelti per le loro proprietà batteriostatiche, più elevate di quelle di altre spezie. Fin dagli albori del loro utilizzo nella birra (nell'ottavo e nono secolo), i birrai hanno sempre consigliato di usarli in quantità necessarie a mantenere le birre a lungo.

Un terzo fattore che aiutava la conservazione consisteva nel produrre birre con un grado alcolico elevato, perché l'alcol è un conservante. Le birre da conservare erano dunque più forti delle altre. Tuttavia, è necessario considerare il grado alcolico medio delle birre dell'epoca per comprendere che cosa si intenda con "birra forte". La percentuale alcolica media delle birre belghe nel diciannovesimo secolo, secondo Mulder¹, si avvicinava al 3% – senza neppure prendere in considerazione le birre da tavola o per uso familiare, che erano ancor meno alcoliche. Una birra di 4° era quindi considerata relativamente forte.

L'evoluzione di questa conoscenza empirica portò alla creazione di birre destinate alla conservazione, presumibilmente in simultanea nelle diverse regioni brassicole: in Germania, dove L. Figuier² ne rintraccia le origini intorno al dodicesimo secolo; nel nord della Francia³ e, ovviamente, in Belgio. In ogni caso, questo tipo di birra risale sicuramente all'epoca dei sumeri.

¹In *De la bière, sa composition chimique, sa fabrication, son emploi comme boisson*, Parigi: Baillière, 1861, p. 327.

²"L'industrie de la bière", in *Les merveilles de l'industrie, ou description des principales industries modernes*, Parigi: Furne, Jouvet et Cie, 1880, pp. 328, 391. Questo tipo di birra viene descritto brevemente: era color tonaca di frate, prodotta in Baviera, chiamata *bière d'été* (birra estiva) o *bière de garde* (birra da conservazione), e veniva brassata tra dicembre, gennaio e febbraio per decozione, con luppoli molto amari e spezie. La fermentazione avveniva lentamente, con lievito a bassa, a temperature intorno ai 5-6 °C, in botti di legno impermeabilizzato.

³Lacambre, G., *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains*, Bruxelles: Decq, 1851, p. 245. Secondo Lacambre, il mese di marzo era considerato il più favorevole per produrre birre da conservare: "Il nome *bière de Mars* (birra di marzo) era applicato a un'ampia varietà di birre da conservazione che generalmente venivano brassate durante tutto l'inverno e all'inizio della primavera".

In Belgio, ogni regione aveva la sua birra da conservazione. A Bruxelles c'erano il *lambic* e i suoi derivati; nelle Fiandre, nei dintorni di Gent, la *Double Uytzet*; ad Anversa *L'Orge d'Anvers* (*Gerst* in olandese); più tardi, nei dintorni di Roulers comparvero le birre rosse delle Fiandre, e nella zona di Oudenaarde le *oud bruin*. In Vallonia c'erano le *saison*⁴.

L'ORIGINE DELLE SAISON

È importante sottolineare che le *saison* non costituiscono uno stile ma piuttosto una famiglia di birre particolari. Le *saison* nacquero in Vallonia, nel sud del Belgio, concentrate soprattutto nella provincia dell'Hainaut. Nonostante questo, anche molte birre fiamminghe possono essere considerate simili alle *saison*.

Le *saison* venivano prodotte nei birrifici di campagna all'inizio dell'inverno, per spegnere la sete dei braccianti che lavoravano nei campi d'estate. Le *saison* brassate in inverno dovevano quindi sopravvivere alla primavera senza diventare infette. Talvolta queste birre venivano chiamate *saison d'été*, o *saison estive*⁵.

Ogni birraio aveva la propria ricetta ed è quindi difficile attribuire a queste birre un profilo gustativo o un metodo di produzione preciso. In ogni caso, tutte possedevano alcune caratteristiche generali che le rendevano parte della "famiglia".

Si tratta, inoltre, di un tipo di birra che nel tempo ha subito un'evoluzione, sia grazie al progresso nelle tecniche, sia a causa del gusto dei consumatori. Il periodo successivo alla seconda guerra mondiale segnò una svolta importante nella loro produzione.

È impossibile stabilire esattamente quando siano nate le *saison*. Sembra però logico che le loro origini risalgano all'inizio dell'agricoltura, quando le birre ristoratrici e nutrienti erano essenziali per il lavoro nei campi, e questo le rende,

⁴ È importante non confondere le *saison* vere e proprie, talvolta chiamate *saison d'été*, con la *saison de Liege*, anch'essa prodotta in inverno, ma con la caratteristica di essere fermentata con un lievito dall'attenuazione molto bassa. Questa birra veniva bevuta dopo un minimo di tre o quattro mesi di maturazione. Secondo G. Lacambre (op. cit., p. 377), talvolta la si conservava per uno o due anni. Si potrebbe dunque supporre che si sviluppasse una fermentazione selvaggia e lattica, che rendeva la birra più attenuata e le dava un carattere vinoso. A parte il malto d'orzo, conteneva un'alta percentuale di frumento, farro maltato e avena.

⁵ Vanderstichele, G., *La brasserie de fermentation haute*, Turnhout: Splichal, 1905, p. 280.

in un certo senso, delle birre millenarie. Nel periodo del raccolto, le fattorie più grandi assumevano lavoratori esterni chiamati stagionali (*les saisonniers*). L'estenuante lavoro nei campi, spesso sotto il sole, faceva venire parecchia sete. Avevano bisogno di una bevanda fortificante e rinfrescante, e non troppo alcolica. Doveva inoltre essere sicura dal punto di vista igienico, e spesso l'acqua veniva messa sotto accusa come possibile fonte di infezioni. La birra rispondeva a tutte queste condizioni: era rinfrescante per via del basso contenuto alcolico (almeno all'epoca), rinvigorente grazie agli ingredienti (luppoli o spezie) usati per darle sapore, e sicura a causa della bollitura del mosto.

Grazie alle opere del sociologo e storico Léo Moulin⁶, si può stimare che il consumo di birra poco alcolica per un bracciante del medioevo si aggirasse addirittura intorno ai 5 litri al giorno. E si tratta solo di una media annuale, che sicuramente aumentava in modo considerevole durante l'estate. A quei tempi, dunque, la birra rappresentava per i lavoratori la principale fonte di liquidi. I proprietari delle fattorie avevano bisogno di una quantità di birra sufficiente per l'estate, semplicemente per assicurarsi che il lavoro venisse svolto.

Brassare le *saison* serviva anche a dare un lavoro invernale ai braccianti assunti per tutto l'anno, inoltre le trebbie esauste venivano utilizzate come cibo di qualità per il bestiame.

Si noti che queste fattorie erano piuttosto grosse; il fatto che comprendessero un birrificio, anche piccolo, e assumessero molti braccianti durante l'estate, suggerisce che all'epoca avessero anche un'importanza culturale. I proprietari delle fattorie più piccole, che non avevano i mezzi per possedere un birrificio, si riunivano per produrre la loro *saison* nel birrificio di un villaggio vicino, o più tardi in un birrificio comunale, se presente⁷, in modo da poter avere la birra

⁶ Moulin, L., *Les liturgies de la table*, Anversa: Fonds Mercator, 1988, pp. 103, 107.

⁷ Pinon, R., "Recettes de bières de ménage en Wallonie", in *Studium et Museum, Mélanges Edouard Remouchamps*, Liegi: Editions du Musée de la Vie Wallonne, 1996, p. 104. La maggior parte dei villaggi agricoli aveva un birrificio comunale, ossia appartenente al distretto di un signore locale, o, più avanti, al comune, che poteva essere utilizzato dagli abitanti in cambio di una tassa. Secondo l'autore, che cita A. Tichon, gli agricoltori avevano l'abitudine di produrre li due volte all'anno, durante la stagione fredda.

durante il periodo del raccolto. Questa pratica è confermata da Marc Rosier; fino alla prima metà del ventesimo secolo, d'inverno gli agricoltori erano soliti recarsi, due o tre per volta, al birrificio di un vicino per preparare una scorta di *saison* per l'estate successiva. Poi tornavano a casa con le botti di birra da far fermentare e maturare nelle proprie cantine.

CARATTERISTICHE

Per farsi un'idea del profilo delle prime *saison*, è necessario considerare lo scopo di queste birre e le condizioni produttive dell'epoca.

Come abbiamo già visto, le *saison* erano pensate per essere rinfrescanti. Di conseguenza, sarebbe sbagliato immaginare una birra scura e corposa da 10°. Le *saison* erano infatti chiare, poco alcoliche e dal corpo esile, e spesso erano acidule e/o amare.

Secondo R. Pinon⁸, in certe zone della Vallonia c'erano solo due periodi specifici per brassare le *saison*: a dicembre, durante l'Avvento (in questo caso le birre si chiamavano *bière des Avents*), e a marzo, poiché erano periodi di riposo per gli agricoltori. In altre regioni, si produceva soltanto a novembre. L'evento veniva celebrato dalle famiglie degli agricoltori come un'occasione speciale.

Secondo J. Cartuyvels e C. Stammer⁹, nella provincia dell'Hainaut le birre di scorta (cioè quelle che dovevano essere conservate) venivano brassate da dicembre a marzo per poi essere bevute tra maggio e settembre. Tuttavia, è probabile che venissero lasciate invecchiare ancora più a lungo. Secondo Jean-Louis Dits, alcuni documenti relativi alla gestione delle botti nel vecchio birrificio Biset-Cuvelier (l'odierna Brasserie à Vapeur) dimostrano che alcune *saison* venivano consumate dopo un anno e mezzo-due di conservazione. Alcune di queste



⁸ Op. cit., p. 109.

⁹ In *Traité complet théorique et pratique de la fabrication de la bière et du malt*, Bruxelles: Decq, 1879, p. 412.

birre erano ancora molto grezze dopo parecchi mesi di maturazione. Un tempo di invecchiamento più lungo arrotondava gli spigoli. Secondo G.M. Johnson¹⁰, "ancora giovani, queste birre non erano naturalmente bevibili; tuttavia, a poco a poco l'amaro spariva, e si sa che grandi quantità di luppolo aiutavano a conservare la qualità della birra e ne preservavano il sapore durante l'invecchiamento".

INGREDIENTI

Per produrre le *saison* si potevano utilizzare molti ingredienti diversi. Generalmente dipendeva da quello che il birraio aveva sotto mano.

I birrifici delle fattorie di solito coltivavano l'orzo e lo maltavano da sé. All'epoca, le apparecchiature per maltare e le conoscenze non erano sempre sufficienti a ottenere il malto dal colore chiaro che conosciamo oggi. Il malto più chiaro, essiccato in maniera irregolare, virava sull'ambrato, fatto confermato anche da Cartuyvels e Stammer¹¹: "Gli essiccati in genere erano piuttosto primitivi e poco efficaci, utilizzavano il calore diretto o una camera di calore; i chicchi vi rimanevano solo per ventiquattr'ore, a una temperatura di 60-70 °C; quasi sempre erano di un colore leggermente ambrato e opaco". In origine il malto non veniva lasciato germinare a lungo, di conseguenza l'acrosperma raggiungeva solo una lunghezza pari a metà di quella del chicco¹².

Gli autori segnalano un utilizzo successivo del malto lasciato germinare più a lungo e affumicato lentamente in un ambiente ventilato per tre o quattro giorni, raggiungendo una temperatura di circa 80-100 °C nelle ultime ventiquattr'ore¹³. Ciò fu reso possibile dai progressi nel processo di maltazione.

L'orzo che veniva usato e consigliato era un orzo invernale esastico (*escourgeon*) comunemente coltivato all'epoca. Quest'orzo, scrivono Cartuyvels e Stammer, rappresentava la base del malto "tipico della regione della Vallonia", aveva un alto

¹⁰ In *Essais sur la science pratique du brassage*, Bruxelles: Frentz et d'Henin, 1890, p. 307.

¹¹ Op. cit., p. 412.

¹² Lacambre, G., op. cit. (1851), p. 320.

¹³ Vanderstichele, G., op. cit. (1879), p. 280.

contenuto di azoto (che scurisce il malto durante l'essicatura) e la buccia ricca di polifenoli (che scuriscono il mosto durante la produzione, per via dell'ossidazione). Questi due fattori, secondo Claude Allard, donavano alle *saison* una certa asprezza. L'orzo invernale non permetteva di produrre birre raffinate, e dava alle *saison* un carattere rustico.

Il malto d'orzo non era necessariamente l'unico cereale usato per le *saison*. Molti birrai usavano spesso frumento, avena, grano saraceno e soprattutto il farro, che veniva maltato. Le percentuali variavano molto, e talvolta gli altri cereali venivano usati persino in proporzione maggiore rispetto all'orzo. Tradizionalmente, essi erano coltivati nelle fattorie dei birrifici e costavano meno rispetto al malto d'orzo. Davano alla birra un colore chiaro e vi aggiungevano un carattere rinfrescante, donandole una certa facilità di bevuta. Inoltre si pensava che alcuni cereali, come il frumento, migliorassero la "vinosità" della birra, un effetto particolarmente ricercato. La vinosità fa riferimento per esempio ai sapori complessi degli sherry. Comporta un sentore di esteri da "lieviti selvaggi", una certa legnosità e infine un aroma di mela che deriva dall'ossidazione durante la fermentazione.

Secondo Cartuyvels e Stammer, solitamente venivano utilizzati 20-28 chili di cereali maltati per ogni botte da 160 litri (barile). Tenete presente che l'efficienza di estrazione del malto all'epoca era minore di quella odierna.

Intorno al 1900, viene citata spesso una densità media di 4-5 gradi belgi prima della fermentazione, che corrispondono a 10,3-12,7 °P (1,040-1,050 OG). Prima del 1900, la densità si aggirava intorno ai 7-9 °P, o 1,025-1,036 OG. Più avanti, sarebbe salita fino a 1,057 OG o 14 °P.

Le *saison*, come tutte le birre da conservazione, generalmente erano molto luppolate¹⁴. Le proprietà batteriostatiche dei luppoli proteggevano la birra dalle infestazioni indesiderate. Cartuyvels e Stammer¹⁵ citano l'uso di una media di 500-800 grammi di luppolo per ettolitro, dei quali un terzo veniva aggiunto alla fine della

¹⁴ Lacambre, G., op.cit., p. 244.

¹⁵ Ibid., pp. 413-14.

bollitura. Tuttavia, affermano anche che "le quantità variavano tra i diversi villaggi" ed è dunque probabile che alcune *saison* fossero poco luppolate. Si sa che spesso venivano usati luppoli belgi, tradizionalmente coltivati nella provincia dell'Hainaut, per via della vicinanza al birrificio e della pronta disponibilità. All'inizio del ventesimo secolo, talvolta venivano impiegati quelli tedeschi e inglesi, se disponibili, come luppoli da aroma alla fine della bollitura.

È importante sottolineare che la percentuale di alfa acidi contenuta nei luppoli all'epoca era in media del 2-4% circa. In proporzione rilasciavano quindi meno amaro di quelli odierni. Dall'altro lato, i luppoli belgi erano di qualità inferiore rispetto ai corrispondenti tedeschi o inglesi e davano alla birra un amaro piuttosto sgradevole.

Bisogna anche dire che un'alta percentuale di luppolo non è affatto incompatibile con l'acidità delle birre, né impedisce che si acidifichino. Le birre diventavano acide nella maggior parte dei casi, e questa caratteristica era considerata apprezzabile, come conferma Mulder¹⁶. Secondo quanto riporta, l'acido lattico "era presente in tutte le birre", e cita in particolare le birre belghe.

È probabile che il birraio, quando voleva produrre una *saison* con un'acidità predominante, usasse una percentuale maggiore di luppoli vecchi perché non rilasciassero troppo amaro e per incoraggiare lo sviluppo dei batteri lattici. I birrifici delle fattorie avevano quasi invariabilmente a disposizione una scorta di luppoli vecchi o mal conservati. L'utilizzo di luppoli vecchi era frequente, e avvicinava le *saison* ai lambic tradizionali.

La pratica del dry hopping era molto diffusa per le birre da conservazione in generale e per le *saison* in



¹⁶ Op. cit., p. 342.

particolare: l'obiettivo era svecchiare le birre prima che le botti venissero inviate al consumatore. Poteva anche essere impiegata all'inizio del periodo di rifermentatione. Johnson¹⁷ spiega che "quei luppoli erano ricoperti di lieviti selvaggi e di batteri che, senza dubbio, aiutavano a dare alla birra un carattere particolare per via della loro azione durante la fermentazione secondaria". La quantità prescritta era di circa 100 grammi di luppolo grezzo (della migliore qualità possibile) per ogni ettolitro di birra¹⁸, ma si poteva arrivare fino a 400 grammi¹⁹. Per la *Saison Dupont* venne impiegato il dry hopping fino agli anni '60.

I luppoli non erano l'unico ingrediente usato per insaporire le *saison*. Si utilizzavano anche l'anice stellato, la salvia, il coriandolo, i grani di pepe verde, il cumino, la buccia d'arancia e lo zenzero. Lo zenzero, in particolare, appariva di frequente – come l'anice stellato – per via del suo contributo rinfrescante, ma anche per le sue proprietà conservanti²⁰. Come per gli altri ingredienti, il birraio utilizzava ciò che aveva sotto mano, e non tutte le *saison* erano speziate. Tuttavia, sembra che fino alla seconda guerra mondiale la maggior parte lo fossero, e alcune lo sono ancora oggi. La Brasserie Dupont abbandonò l'utilizzo di spezie nella sua *saison* negli anni '60. Secondo Marc Rosier, venivano usate più spezie quando i luppoli erano di scarsa qualità.

In ogni caso, c'è una regola generale per l'utilizzo delle spezie: la moderazione! Nelle *saison* vengono usate solo per esaltarne il sapore: l'ideale sarebbe non riuscire a distinguerle individualmente.

L'acqua dell'Hainaut occidentale è dura, e contiene alti livelli di bicarbonati e solfati. I bicarbonati sono a volte responsabili di un amaro piuttosto sgradevole, a seconda del tipo di luppoli utilizzati; mentre i solfati contribuiscono a rendere la birra molto secca. Queste caratteristiche erano però bilanciate dalle note vinose.

¹⁷ Op. cit., p. 324.

¹⁸ Vanderstichele, G., ibid., p. 288.

¹⁹ Johnson, G.M., ibid., p. 339.

²⁰ Lacambre, G., ibid., p. 56.

Una domanda frequente sull'acqua usata per le *saison* riguarda il contenuto di ferro, poiché secondo alcuni una *saison* "deve" avere un retrogusto feroso. Ma come al solito, non c'è una regola specifica. In alcune città l'acqua ha un alto contenuto di ferro, in altre è molto basso, a seconda della natura del suolo. Per esempio, a Tourpes (Dupont) il ferro è assente, ma a Leuze ce n'è in grandi quantità, malgrado distino solo cinque chilometri.

In alcune vecchie *saison*, come la *Extra Vieille* di Allard-Groetenbril, la prima *Saison Voisin* e la *Saison de Pipaix*, si poteva rintracciare un sapore feroso. La causa non era l'acqua, ma l'impianto del birrificio: tutti e tre (Allard-Groetenbril e Voisin hanno poi chiuso) avevano impianti molto vecchi, compresi antichi tini di maturazione in ferro. Alcuni (quasi tutti) erano danneggiati e arrugginiti, cosa che spiega il sapore feroso delle birre. Pipaix ha risolto il problema, quindi il retrogusto feroso della sua *saison* deriva dall'acqua ed è meno pronunciato di un tempo. Ma non è affatto obbligatorio che una *saison* abbia questa caratteristica. Si noti che un contenuto di ferro troppo elevato nell'acqua usata per fare la birra (0,3 mg/l o più) può rappresentare un problema significativo perché danneggia il lievito.

METODI DI BIRRIFICAZIONE

La birrificazione avveniva per infusione, che un tempo era il metodo più utilizzato in Belgio. Anche quando si diffuse la decozione, l'infusione rimase la regola: i birrifici delle fattorie di norma utilizzavano impianti rudimentali, inadatti alla decozione.

Il mash-in avveniva a 40 °C²¹. È difficile farsi un'idea precisa delle fasi della birrificazione in uso all'epoca, e delle conseguenze che avevano sulla produzione di zuccheri fermentabili nel mosto. Il malto era del tutto diverso da quello che conosciamo oggi e aveva un rendimento minore. Sembra che l'obiettivo fosse produrre la maggior quantità possibile di zuccheri fermentabili. La creazione di un mosto con una maggiore concentrazione di destrine non rappresentava però un problema; le destrine servivano da nutrimento per i lieviti selvaggi e i batteri secondari (vedi la sezione "Fermentazione"). I birrai che desideravano una *saison*

²¹ Cartyvels, J. e Stammer, C., ibid., p. 413; Vanderstichele, G., op. cit., p. 288.

acidica utilizzavano un mosto con più destrine per incoraggiare lo sviluppo delle fermentazioni selvagge, che perfezionavano l'attenuazione della birra. Quelli che non desideravano un carattere aspro producevano un mosto di solo malto, con un'alta percentuale di zuccheri fermentabili e molto luppolo²².

La composizione del mosto variava parecchio fra un birrificio e l'altro, ma il risultato finale era sempre una birra molto attenuata. Si noti che sia M. Jackson che R. Protz affermano che le *saison* contengono zuccheri non fermentabili. A quanto pare si riferiscono alla *saison de Liège*, un particolare tipo di birra che oggi è completamente scomparso e che conteneva appunto zuccheri non fermentabili (vedi sopra). È possibile che alcuni birrai moderni che producono una *saison* simile abbiano confermato questo fatto per giustificare dei prodotti troppo sciropigliosi. Ma è certo che le "vere" *saison* non abbiano molti zuccheri residui, poiché la loro attenuazione è estremamente alta.

Con il terzo lavaggio delle trebbie spesso veniva prodotta una *bière de ménage* o una *bière de table* (birra domestica o da tavola), molto poco alcolica (in media tra 0,8 e 1,2°). Quest'ultima veniva sicuramente mescolata alla birra di prima scelta per produrre la *saison*, poiché i birrifici delle fattorie non avevano una produzione molto varia. Cominciarono a produrre più tipi di birre dopo la seconda guerra mondiale, quando smisero di coltivare la terra e si trasformarono in birrifici veri e propri.

La bollitura durava da cinque a otto ore e talvolta fino a quindici, "a causa dell'idea generalmente condivisa che la birra si mantenesse meglio se veniva lasciata bollire più a lungo"²³. Il risultato era un mosto dal colore scuro, intensificato dal fatto che i tini di bollitura in rame di solito erano scaldati su fiamma viva. Inoltre, era molto comune l'aggiunta di ossido di calcio nel tino di bollitura per scurire artificialmente il mosto. Questo metodo venne ben presto criticato nella letteratura

biraria²⁴, ma sembra che in alcuni casi sia rimasto in uso fino all'inizio del diciannovesimo secolo.

Avendo natura artigianale, le *saison* venivano prodotte su scala ridotta e non erano filtrate né pastorizzate, neppure dopo l'invenzione di questo metodo di conservazione della birra intorno al 1860²⁵.

FERMENTAZIONE DELLE SAISON

Le *saison* erano necessariamente ad alta fermentazione, poiché era l'unico tipo di fermentazione in uso prima del ventesimo secolo nei piccoli birrifici belgi. Anche dopo lo sviluppo del lievito a bassa fermentazione, l'utilizzo di quello ad alta rimase la norma, poiché i microbirrifici non erano sicuramente attrezzati per quel tipo di fermentazione. Si noti anche che nei libri sulla birra le *saison* vengono citate sempre nei capitoli dedicati all'alta fermentazione.

In seguito si passò a una fermentazione mista, perché c'era una coltura spontanea che conviveva con il lievito ad alta. La causa erano le condizioni di produzione: il raffreddamento del mosto in vasche basse, la fermentazione e la maturazione in botti di legno non impermeabilizzate, e la produzione all'interno di una fattoria. Emil Hansen perfezionò la tecnica di coltivazione dei lieviti puri nel 1883. Ci sarebbero voluti anni prima che venisse applicata nei birrifici commerciali. E ci sarebbe voluto ancora più tempo prima che arrivasse ai birrifici delle

²² Per esempio Crendal, G.F., *Lettre sur la bière*, Valenciennes: Henry, 1734 (ristampa: Lille: Les éditions du bibliophile, 1987), p. 20.

²³ Un metodo simile viene descritto nell'opera di Bauby, J.B., *Guide pratique de fabrication de la bière*, Strasburgo: Fosset Frères, 1867.

²² Cartuyvels, J. e Stammer, C., *ibid.*, p. 464.

²³ Cartuyvels, J. e Stammer, C., *ibid.*, p. 414; Lacambre, G., *op. cit.*, p. 320.



fattorie, che più tardi si trasformarono in microbirrifici locali in cui le attrezzature erano ridotte al minimo indispensabile. Fino agli anni '50, il lievito più usato era un mix di ceppi diversi, alcuni dei quali selvaggi o contenenti batteri lattici o di altro genere. Il lievito veniva poi riutilizzato nelle cotte successive.

Secondo Marc H. Van Laer²⁶ "nelle birre conservate in magazzino la fermentazione secondaria va attribuita a speciali lieviti che hanno un livello di attenuazione più elevato rispetto ai lieviti primari". Specifica che all'epoca (1942) era già possibile produrre artificialmente una miscela che dimostrasse che il lievito usato in origine conteneva ceppi selvaggi. Alla Brasserie Dupont è ancora così: il lievito utilizzato è composto da molteplici ceppi diversi, compresi almeno un paio di lieviti selvaggi molto attenuanti. Questi lieviti "secondari" hanno la proprietà di idrolizzare e di far poi fermentare certe destrine. Per far sì che il lievito primario possa lavorare e donare alla birra le sue caratteristiche, quelli secondari non possono essere troppo prominenti all'inizio della fermentazione, né avere un alto tasso di crescita. Van Laer sostiene anche che i lieviti secondari "danno vita a quantità piuttosto elevate di acidi organici che trasformano lentamente l'alcol in esteri e provocano la comparsa di note vinose nelle birre vecchie". Questa caratteristica delle *saison* invecchiata trova conferma anche nelle parole di Léon Voisin, birraio ormai in pensione della vecchia Brasserie Voisin di Flobecq (*Saison Voisin*), e in quelle di A. Laurent²⁷. Van Laer aggiunge che "i ceppi più comuni di questi lieviti secondari si ritrovavano anche nelle birre a fermentazione spontanea".

È interessante notare che già nel 1920 Van Laer criticava il fenomeno, oggi quasi universalmente diffuso, del semplificare le qualità organolettiche della birra facendola fermentare solo con ceppi di lievito "puri"²⁸: "Sicuramente l'introduzione dei lieviti puri nella fermentazione industriale non costituisce l'apice di un sistema che da allora è rimasto immutato. A quanto pare, per esempio,

sebbene l'applicazione del metodo delle colture pure abbia migliorato la qualità media delle birre e diminuito le possibilità di infezioni, ci ha anche portati ad avere birre con meno carattere rispetto al passato".

È necessario chiarire che Van Laer non si opponeva categoricamente alla coltura dei lieviti puri, ma specificava che questa tecnica veniva applicata in modo del tutto monocorde ed estremo, causando l'eliminazione di diversi organismi che contribuivano alla ricchezza aromatica delle birre belghe. La situazione attuale, in cui alcune birre belghe sono diventate caricature di se stesse e presentano un gusto standardizzato e convenzionale, dimostra che, purtroppo, l'avvertimento di Van Laer non è stato ascoltato.

I birrai che producono *saison*, come molti altri, riutilizzano il lievito per diverse cotte. Secondo Rosier e Allard, quando si verificava un'infezione grave il birraio prendeva in prestito il ceppo del vicino. Questo lievito si sarebbe poi adattato al nuovo ambiente; in questo modo ogni birrificio riusciva a mantenere le proprie caratteristiche individuali. Inoltre, secondo Allard, succedeva spesso che il lievito semplicemente risultasse poco vitale quando veniva inoculato in un mosto debole e carente di nutrienti. Allora il birraio chiedeva al vicino di utilizzare quel lievito una o due volte nel suo mosto in modo da rivitalizzarlo. Inoltre, se a un birraio piaceva particolarmente il carattere della birra di un altro birrificio, poteva crearsi una coltura di lievito a partire dai residui sul fondo delle bottiglie.

È anche probabile che alcuni produttori di *saison* adottassero soltanto la fermentazione spontanea. In effetti, nel *Petit Journal du Brasseur* del 1913²⁹ si nomina una "bière de garde non fermentata", invecchiata per uno o due anni prima di venire servita al consumatore. In un'edizione successiva che affronta lo stesso argomento troviamo conferma che quella frase si riferisse alla fermentazione spontanea, e non parlavano certo di un produttore di lambic.

Fino alla prima guerra mondiale, la maggior parte delle *saison* veniva fatta fermentare in botti di legno non impermeabilizzate con una capacità di 150-200 litri.

²⁶In "La Chimie des fermentations", *Brasserie*, vol. 2, Parigi: Masson, 1942, p. 185.

²⁷In *Livre de poche de l'apprenteur de bières*, Bruxelles: Laurent Frères, 1871, pp. 54-55.

²⁸Van Laer, M., "Les Brettanomyces", *Le Petit Journal du Brasseur*, n. 1087, Bruxelles, 16 luglio 1920, p. 621.

²⁹N. 996, 5 dicembre, p. 1727.

Non venivano impermeabilizzate "in modo che rilasciassero tutto il sapore nella birra invecchiata"³⁰.

Secondo Lacambre³¹, in inverno la fermentazione in botte avveniva a temperature più calde (28-30 °C) che in primavera o in autunno (24-25 °C). La fermentazione primaria avveniva intorno ai 18-25 °C.

Dopo la fermentazione primaria, in un tino di metallo (*guilloire*) o in botte, la birra veniva travasata in altre botti situate in una cantina fresca. Talvolta, i birrai che non avevano cantine abbastanza grandi "requisivano tutte le cantine spaziose [del villaggio] per farvi invecchiare le birre"³². Le botti erano riempite fino all'orlo per assicurare la miglior saturazione possibile del diossido di carbonio. Il riempimento avveniva all'inizio della fermentazione. Quella secondaria era lenta e "bella fresca", ossia fra i 10 e i 15 °C per le birre ad alta fermentazione. Le basse temperature servivano a far fermentare la birra lentamente, in modo che avesse una protezione ulteriore e il sapore si affinasce³³. La chiarificazione veniva ottenuta con una decantazione naturale e non tramite agenti chiarificanti o altri metodi, a meno che non ci fosse stato un errore durante la produzione³⁴.

Nonostante il relativo controllo che il birraio poteva mantenere sulla fermentazione della sua *saison*, a volte succedeva che diventasse troppo acida, in parte per via della presenza di batteri acetici. Secondo Allard, uno dei metodi usati per contrastare l'acidità era aggiungere alla birra gusci d'uovo in polvere.

Si noti che l'utilizzo di fermentatori in metallo venne sviluppato fra le due guerre, ma ci volle tempo perché prendesse il sopravvento, soprattutto nei piccoli birrifici, dove venivano usati sporadicamente.

Dopo la maturazione, la birra veniva mandata al consumatore. Poteva essere servita piatta, quasi come un lambic, e sembra che almeno in origine accadesse spesso.

I birrai potevano carbonare la birra in due modi: aggiungendo zucchero di canna o zucchero candito per provocare una rifermentazione in botte, oppure mescolandola con birra giovane, che veniva presa all'inizio della fermentazione, durante la fase di sviluppo del lievito. J.B. Bauby chiamava questa tecnica di *kräusening* "referment"³⁵. Ne venivano aggiunti poco più di 5 litri per ettolitro in modo da far rifermentare la birra invecchiata, arrivando talvolta al 10%³⁶. Le botti venivano riempite fino al buco nell'arco di tre o quattro giorni, poi venivano tappate per essere in seguito travasate dopo ventiquattro-trentasei ore. Se la birra doveva essere spedita lontano, si usavano barilotti di dimensioni variabili tra i 25 e i 75 litri. Si aggiungeva il *kräusen* e poi si sigillavano ermeticamente. Quando arrivavano a destinazione, la birra riposava per quattro o cinque giorni prima di venire servita. Questa tecnica non veniva però adottata spesso nei birrifici delle fattorie, o perlomeno non intenzionalmente, poiché non producevano nel periodo dell'anno in cui le *saison* venivano bevute. Potrebbe essersi diffusa in seguito, quando i birrifici di campagna divennero birrifici veri e propri.

Un'altra tecnica usata spesso in Belgio era la miscelazione delle birre. Sembra che questo metodo sia stato applicato anche alle *saison*³⁷, ma secondo Cartuyvels e Stammer non era molto diffuso nella provincia dell'Hainaut³⁸. Si brassava una birra da conservare, per esempio una *saison*, che veniva chiamata "birra vecchia", e la si lasciava maturare per circa un anno o anche di più (da sette mesi a due anni, a quanto risulta). A questa birra vecchia molto aspra veniva aggiunta una birra giovane prodotta tra marzo e aprile da un birrificio di campagna, oppure in estate da un birrificio vero e proprio. La birra giovane era poco luppolata, in modo da non infondere troppo amaro all'insieme e da non contrastare l'acidità della birra vecchia³⁹. In media le proporzioni erano di un quarto di birra giovane e tre quarti

³⁰ Le Petit Journal du Brasseur, n. 20, 18 agosto 1899, p. 296.

³¹ Op. cit., p. 321.

³² Pinon, R., op. cit., p. 109.

³³ Lacambre, G., op. cit., p. 244.

³⁴ Laurent, A., *Traité théorique et pratique de la clarification des bières, vins, eaux-de-vie, cognacs, liqueurs et vinaigres*, Bruxelles: Laurent Frères, 1872, p. 42; Johnson, G.M., op. cit., p. 378.

³⁵ Op. cit., pp. 64-66.

³⁶ Flinz, T., *Les progrès de la brasserie*, Bruxelles: Lebègue, 1878, pp. 102, 121.

³⁷ Laurent, A., *Livre de poche de l'appréteur de bières*, Bruxelles: op. cit., pp. 48, 54-56.

³⁸ Op. cit., p. 413.

³⁹ Laurent, A., ibid., p. 65.

di birra vecchia, ma variavano molto da un birrificio all'altro. La rifermentatione avveniva dopo diversi giorni di botte, dando alla birra un sapore armonioso e una mescolanza di aromi. La vecchia birra migliorava quella giovane donandole qualità vinose e un'asprezza rinfrescante, oltre alla protezione dalle infezioni batteriche. La birra giovane contribuiva con la sua freschezza e carbonazione, e abbassava il livello alcolico fino alla soglia desiderata per produrre una birra non troppo forte.

Come birra da miscelare veniva spesso usato il lambic. Alcuni produttori lo vendevano quasi esclusivamente a questo scopo. A volte invece la miscelazione avveniva con l'aceto o persino, in alcuni casi, con l'acido acetico puro. Si utilizzava anche l'acido tartarico⁴⁰. Questo dimostra che all'epoca i consumatori, almeno nelle regioni del nord della Francia e del Belgio, erano attratti dal sapore acido.

Le *saison* venivano talvolta mandate ai lavoratori nei campi in piccole botti, ma anche in brocche di pietra che aiutavano a mantenere fresca la birra. Più tardi fecero la loro comparsa le bottiglie. Secondo Rosier, prima della seconda guerra mondiale gli agricoltori portavano con sé le bottiglie e le tenevano al fresco in un buco scavato al margine del campo, per poi dissepellirle durante le pause per spegnere la sete.

I barili venivano anche mandati alle taverne che vendevano *saison* (servita in caraffe) e ai privati: la Brasserie Biset-Cuvelier (oggi Brasserie à Vapeur), secondo Jean-Louis Dits, consegnò botti di legno da 30 litri di *saison* ai privati fino al 1962. I clienti riattivavano poi la fermentazione in modi diversi "preparando" la birra. Il consumo di *saison* nei campi e nelle taverne coesistette per molti anni, se non per secoli; è probabile che la birra per i lavoratori stagionali fosse più diluita in modo da non essere troppo alcolica, mentre quella destinata alle taverne era più forte. Intorno alla prima guerra mondiale esistevano due tipi di *saison*: una più forte e di alta qualità – una versione vallona di un'ottima birra da conservazione (*bière fine de conserve*) – da bere dopo la giornata di lavoro; e una *saison courante* (quotidiana) destinata ai braccianti, che veniva diluita con una birra poco alcolica o da tavola, in modo che il volume alcolico fosse tra il 2 e il 2,5% se non inferiore.

⁴⁰ Ibid., p. 79.

Nel suo *Dictionnaire de Brasserie*⁴¹ del 1875, Auguste Laurent distingue senza troppa precisione diverse categorie di birre da conservazione: la birra di alta qualità più forte e invecchiata in grossi barili, che veniva considerata una birra di prima scelta (*bière de conserve*), la birra vecchia (*vieille bière*), che era meno forte ma veniva lasciata invecchiare più a lungo in grosse botti, e la *saison*, che si suppone fosse ancora meno forte, invecchiata "in botti normali". La *saison* veniva quindi presentata come una birra di terza categoria. È probabile che queste distinzioni si basassero su birre prodotte da birrifici di diverse dimensioni e livelli di tecnologia. Le birre per la conservazione venivano prodotte nei grossi birrifici industriali dell'epoca, mentre le *saison* si brassavano nei birrifici di campagna, che inevitabilmente non erano così ben attrezzati e di conseguenza producevano birre più grezze. È anche possibile che l'autore si sia basato su una serie di birre uscite dallo stesso birrificio, e che abbia cercato di fare una distinzione fra i diversi prodotti. Tale distinzione non si riscontra in seguito, e pare che nel periodo fra le due guerre le *saison* abbiano acquisito la buona reputazione fino ad allora riservata solo alle *bière de conserve*.

L'EVOLUZIONE DELLE SAISON: GLI ANNI '20 COME MOMENTO DI SVOLTA

A poco a poco, i birrifici di campagna scomparvero. I progressi dei macchinari resero superflua la domanda di lavoratori stagionali. Le attività si specializzarono; a seconda dei casi rimase in piedi l'attività agricola o quella brassicola. Secondo Rosier, gli ultimi birrifici di campagna sparirono definitivamente dopo la seconda guerra mondiale. In termini di birre prodotte, sopravvissero soltanto le *saison* di alta qualità.

A dire il vero questa tendenza era già iniziata verso la fine del diciannovesimo secolo e accelerò dopo la prima guerra mondiale. I birrai belgi dovettero affrontare la concorrenza spietata delle birre straniere: le pale ale e le stout britanniche, ma soprattutto le birre a bassa fermentazione della Baviera. Queste ultime influenzarono fortemente i consumatori, che ben presto si abituaron

⁴¹ Bruxelles: Laurent Frères, 1875, pp. 75, 272, 309.



al loro gusto più rotondo, al colore più chiaro, alla limpidezza, alla durata di conservazione e soprattutto al corpo. Inoltre, tali birre avevano una densità leggermente più alta di quelle belghe.

In realtà, la legislazione del diciannovesimo secolo incoraggiava la produzione di birre poco alcoliche. A determinare l'importo delle tasse erano le dimensioni dei tini di ammottamento, che quindi all'epoca erano ridicolmente piccoli. Il birraio li riempiva il più possibile di cereali, e le trebbie esauste venivano lavate diverse volte per estrarre il più possibile. Le birre avevano dunque, in media, una densità molto bassa. La letteratura dell'epoca⁴² era ricca di consigli rivolti al governo perché cambiasse quella legge e ai birrai perché modificassero il metodo di produzione per creare birre dalla densità più alta e con le caratteristiche desiderate dai con-

⁴² Cfr. per esempio A. Laurent, che nel 1873 dedicò a tale argomento un'intera opera: *La bière de l'avenir* (La birra del futuro), Bruxelles: Laurent Frères. Cfr. anche Codville, H., "Pour concurrencer les bières étrangères", *Le Petit Journal du Brasseur*, n. 1072, Bruxelles, 2 aprile 1920, pp. 284 e seguenti.

matori. Ovviamente, quei consigli non vennero accettati uniformemente da tutti i birrai. Molti vecchi metodi sarebbero sopravvissuti per anni.

Allo stesso tempo, si stava sviluppando l'imballaggio delle birre. I birrai belgi decisamente di contrastare l'influenza crescente delle birre straniere proponendo ai consumatori vere e proprie "specialità". Cominciarono a produrre birre dalla densità maggiore e a imbottiglierle, spesso facendole rifermentare in bottiglia con l'aggiunta di zucchero e lievito. Per la rifermentazione in bottiglia si adottava anche un altro metodo, sicuramente più aneddotico: pare che alcuni birrai aggiungessero qualche chicco di frumento o d'orzo in ciascuna bottiglia per incrementare la fermentazione⁴³. Nello stesso periodo (anni '20) le birre belghe cominciarono a essere pubblicizzate ponendo l'accento sulla loro origine nazionale.

La maggior parte delle volte i birrai si basavano sulla ricetta di una birra già esistente, aumentandone la densità. Si sforzarono anche di ottenere birre più costanti, sfruttando le nuove tecniche come la fermentazione nei tini d'acciaio e l'utilizzo di colture di lievito pure. Anche le *saison* seguirono questa evoluzione. Tuttavia, per via della loro origine provinciale, l'evoluzione fu più lunga rispetto a quella di altre birre. La fermentazione in botti di legno fu mantenuta per più tempo che altrove, così come l'utilizzo di diversi ceppi di lievito, compresi quelli selvaggi, che permettevano di mantenere il carattere di queste birre per un periodo di tempo più lungo⁴⁴. La densità però crebbe fino a raggiungere i 10-14 °P (e di conseguenza il livello alcolico delle birre salì da 5 a poco meno di 7°, ma non di più, perché dovevano mantenere la loro caratteristica freschezza). Anche la loro reputazione crebbe. Aumentarono le *saison* rifermentate in bottiglia, e anche le *bière de provision* (birre da conservazione) che potevano essere immagazzinate, e quindi rifermentate, per un lungo periodo nelle cantine dei proprietari di locali o dei consumatori.

⁴³ Pinon, R., op. cit., p. 108.

⁴⁴ Alla Brasserie Dupont, il lievito viene coltivato fin dal 1950. Tuttavia, come già detto, è composto da diversi ceppi, di cui almeno uno era "selvaggio" per poter mantenere la complessità delle loro birre.

A mano a mano che il progresso nelle tecniche brassicole riduceva il rischio di infezioni, le *saison* cominciarono a essere prodotte nell'arco di tutto l'anno. Il periodo di rifermentazione fu accorciato, anche se in media restava più lungo di quello di altre birre. L'aggiunta di zucchero e lievito fresco durante l'imballaggio ne assicurava la seconda vita in bottiglia. Questo metodo si sviluppò prima della seconda guerra mondiale ed è in uso ancora oggi.

È importante ricordare che in Belgio il termine *bière de garde* viene usato soltanto nella letteratura birraria. Non è mai comparso sulle etichette né sulle pubblicità delle birre. In Vallonia le birre erano chiamate solo con il termine *saison*, talvolta unito all'aggettivo *vieille* (per esempio la *Vieille Saison* della Brasserie Colmant) oppure *vieille provision* (che compariva sulle etichette della *Saison Dupont*). Talvolta si trovava soltanto l'aggettivo "vecchia" (Brasserie Danhaive), che poteva diventare il nome stesso della birra (per esempio la *Extra Vieille* della Brasserie Saint-Joseph). Le nuove regole di mercato hanno del tutto eliminato questo aggettivo, che un tempo era indice di qualità e del fatto che la birra venisse prodotta con la massima cura.

Prima della seconda guerra mondiale le *saison* erano molto celebri, e ogni birrificio vallone ne aveva una nella sua linea. La bottiglia tradizionale per le *saison* è simile a quelle da Champagne da 75 cl, il che, secondo Voisin, è la scelta più logica per una birra dal carattere vinoso. Come per la classica *gueuze*, era necessaria una bottiglia che fosse in grado di sopportare l'alta pressione dovuta alla rifermentazione di queste birre molto attenuate.

Lo sviluppo delle birre dalla densità più elevata ebbe luogo dopo la seconda guerra mondiale. Molte *saison* divennero la base per la creazione di birre speciali e più forti, alcune delle quali sono tuttora sul mercato. La *Moinette* di Dupont è una di queste. Nel 1954 Sylva Rosier, padre di Marc Rosier, decise di creare una *saison* "migliorata", che all'epoca significava una *saison* dalla densità maggiore. Si basò sulla ricetta della *Saison Dupont* e creò *L'Abbaye de la Moinette*, una sorta di "super-saison" da 8,5°. Molti altri birrifici lo seguiranno a ruota.

IL PROFILO ORGANOLETTICO DELLE VECCHIE SAISON

Il profilo generale delle vecchie *saison* rientrava nei parametri che presentiamo qui sotto, pur con numerose variazioni. È stato delineato in modo teorico dagli storici che abbiamo menzionato, e interpretato grazie alla meravigliosa esperienza di degustare le *saison* del passato: fra le altre, quelle della Brasserie Biset-Cuvelier a Pipaix, di Voisin a Flobecq e la *Extra Vieille* della Brasserie Saint-Joseph a Guignies.

- Il colore era considerato chiaro per l'epoca, ciò significa che virava sull'ambra. Con l'evoluzione delle tecniche di maltazione, il colore divenne poi un po' più chiaro.
- Inizialmente non erano molto carbonate, anzi, erano piuttosto piatte. Le *saison* con una schiuma densa e cremosa apparvero più avanti, quando cominciarono a essere imbottigliate.
- Per quanto riguarda il sapore, a seconda delle circostanze (la presenza di un'infezione più o meno controllata, la quantità di luppoli e l'invecchiamento), l'aspetto dominante era o l'acidità (soprattutto lattica, ma in alcuni casi leggermente acetica), che pare si riscontrasse nella maggior parte dei casi⁴⁵, oppure l'amaro, ma sempre con un sentore acidulo.
- In origine i luppoli avevano lo scopo di regolare più che di prevenire le infestazioni. Si dice spesso che acidità e amaro non siano una buona combinazione



⁴⁵ Secondo Pinon, R., op. cit., p. 106, in alcune regioni la *saison* veniva chiamata "surette" (aspra).

per una birra, ma poiché si trattava di birre maturate a lungo, l'amaro lasciava il posto a uno sviluppo equilibrato delle note acide e vinose della birra. Ne abbiamo avuto le prove fino a parecchi anni fa, all'epoca in cui l'eccellente XX Bitter, una birra molto luppolata prodotta da De Ranke a Wevelgem, veniva ancora fermentata con il lievito proveniente da Rodenbach, a Roeselare. Si trattava infatti di una miscela di diversi lieviti, alcuni dei quali appartenenti al ceppo *Brettanomyces*, e di batteri lattici. Quando la birra era giovane, predominava l'amaro, bilanciato da una leggera asprezza. A mano a mano che invecchiava, l'amaro lasciava il posto a un'asprezza più pronunciata e vinosa. Quella birra era sempre perfettamente bilanciata, e sicuramente si avvicinava molto alle vecchie *saison*.

- Con il progresso delle tecniche brassicole, gradualmente alcuni birrifici ottennero *saison* meno infette, e di conseguenza meno acide. L'aspetto dominante era l'amaro (l'evoluzione della *Saison Dupont* dopo la seconda guerra mondiale conferma questo fenomeno), ma le *saison* acide resistettero fino agli anni '80.
- Una caratteristica importante erano i sentori vinosi, indice di birre invecchiate prodotte nel modo corretto. Questo aspetto vinoso e acido corrisponde, secondo Laurent⁴⁶, al "gusto del nord" (Belgio e nord della Francia), e all'epoca era quasi imperativo. Al naso le *saison* erano nettamente caratterizzate dal *Brettanomyces*. Erano anche presenti note di "vecchia botte".
- Si ricordi che il carattere acido e vinoso delle *saison* le avvicinava molto alle gueuze tradizionali. Ciò viene attestato anche da W. Belgeonne⁴⁷, che nel 1946 paragonò le gueuze alle vecchie *saison* vallone. Assaggiare le vecchie *saison* conferma decisamente questo fatto.
- Erano molto ben attenuate.
- In alcuni esemplari comparivano lievi sentori speziati. Poteva essere presente anche un aroma citrico derivante dai luppoli.

⁴⁶ In *Livre de poche de l'apprenteur de bières*, op. cit., p. 69.

⁴⁷ "L'évolution de la fermentation spontanée", *Le Petit Journal du Brasseur*, n. 2091, Bruxelles, 3 maggio 1946, p. 318.

- Anche le note fruttate erano leggere e non predominanti. Si riscontrava spesso un sentore di mela, derivante dall'ossidazione durante la fermentazione in botte.
- In bocca risultavano secche e astringenti. Tuttavia, l'utilizzo di frumento poteva renderle più rotonde.
- Il fatto che non fossero filtrate donava loro un corpo pieno.
- Inizialmente la percentuale alcolica si aggirava in media fra il 3 e il 3,5%, più tardi salì a 4,5-6,5%.
- Il fatto che le *saison* non abbiano una ricetta precisamente definita può turbare i birrai moderni. Nella composizione potrebbero entrare una moltitudine di ingredienti diversi, e per produrle si possono usare tecniche differenti. Allard aveva ragione quando affermò che con le *saison* "ogni capriccio è permesso". Ovviamente questo non significa che vada bene tutto, cosa che oggi avviene fin troppo spesso in Belgio. Una *saison* non può essere considerata autentica se non rispetta alcune caratteristiche relative al suo scopo e alla sua storia.
- Una *saison* deve quindi essere poco alcolica (nel senso moderno – e belga – del termine, perlomeno), fra i 4,5 e i 6,5°. Deve essere molto attenuata (in media fra il 90 e il 95%, se non di più, come attenuazione apparente) e secca. Deve anche essere o acida o molto amara (con un amaro ottenuto grazie a una grande quantità di luppoli con alfa acidi bassi). In nessun caso deve risultare vellutata. Le spezie, se presenti, devono essere usate con estrema moderazione. Una *saison* non è mai una zuppa di spezie. Idealmente dovrebbe essere fermentata almeno in parte con lieviti selvaggi oltre che con colture selezionate. Un'autentica *saison* ha un leggero lato "selvaggio", rustico, indefinibile, lontano dall'aspetto pulito e studiato di certe birre odierne. In una parola, deve possedere un carattere eccezionale.

Alcune birre oggi prodotte sono vere e proprie *saison*, malgrado i birrai non le chiamino sempre con questo nome. Tutte offrono una vasta complessità aromatica e danno l'idea della gamma di aromi e sapori che si potevano riscontrare nelle *saison* originali. Alcuni esempi sono la meravigliosamente complessa *Saison Dupont* (della

quale esiste anche una versione biologica che offre note diverse rispetto a quella "classica") per la versione amara; la *Biolégère*, anch'essa prodotta da Dupont, a rappresentare quelle a bassa gradazione (3,5°); la *Saison d'Epeautre* (farro) e la *Darbyste* della Brasserie Blaugies (fermentata con succo di prugne) per la versione acida con cereali grezzi; e la *Saison de Pipaix* per quella speziata⁴⁸.

Anche i birrifici situati nelle Fiandre offrono birre che si avvicinano alle *saison*. In particolare, Kerkom produce la *Reuss*, una chiara ben luppolata e mescolata con il lambic; De Ranke ha la *XX Bitter*, un esempio di birra leggera ancora molto luppolata; e De Dolle (di Esen) ha la *Oeral*. Per quanto possa sembrare strano, anche alcune birre di Cantillon ci aiutano a comprendere il sapore delle vecchie *saison*, che erano acide e invecchiata in botte: la *Gueuze* e soprattutto la *Iris*, che è una birra di puro malto a fermentazione spontanea, prodotta con malto di colore ambrato (di tipo pale ale), luppoli sia freschi che invecchiati e un generoso dry hopping.

Altri birrifici offrono versioni più "moderne", molto interessanti e di alta qualità. È il caso della Brasserie des Géants, a Irchonwelz, che riproduce la *Saison Voisin*, di Ellezellose (a Ellezelles) con la *Saison 2000*, e della *Blanche des Saisis*, malgrado venga definita una *wit*. Altri birrifici valloni e anche uno fiammingo producono birre chiamate *saison*, ma a mio parere usurpano questo nome applicandolo a prodotti sciropigliosi e fruttati fino all'estremo, che talvolta presentano sentori di caramello e non hanno nulla a che vedere con la famiglia delle *saison*.

Le *saison* autentiche, insieme ai lambic tradizionali, sono sicuramente tra gli stili più affascinanti di birre antiche esistenti in Belgio. Sfortunatamente fanno parte di una famiglia a rischio di estinzione, poiché non attraggono più i gusti dei consumatori, ormai abituati a sapori più dolci e semplificati; di conseguenza è assolutamente necessario sostenere e far rivivere le versioni autentiche, prima che si estinguano del tutto.

⁴⁸ La fermentazione di quest'ultima birra è stata tuttavia leggermente "semplificata" a partire dagli anni '90, con l'utilizzo di un unico ceppo di lievito ad alta fermentazione e di fermentatori tronco-conici al posto di quelli aperti. Jean-Louis Dits, il birraio, ha tuttavia mantenuto le attrezzature che gli permettono di rifare una *Saison* alla vecchia maniera, in tini di fermentazione aperti in modo da consentire una contaminazione selvaggia supplementare. È pronto a rilanciarla se ci sarà la domanda.

RINGRAZIAMENTI

I miei più sentiti ringraziamenti vanno ai seguenti birrai che, intervistati di persona o per corrispondenza, mi hanno permesso di definire meglio com'erano le *saison* in passato e come si sono evolute nel tempo: Claude Allard, ex microbiologo di Dupont a Tourpes; Marie-Noëlle Pourtois, birraia di Blaugies; Marc Rosier, ex birraio di Dupont; Léon Voisin, ex birraio della Brasserie Voisin a Flobecq (che ha smesso di produrre nel 1989); Jean-Louis Dits, birraio della Brasserie à Vapeur di Pipaix; Pierre-Alex Carlier di Blaugies e Olivier Dedeycker, birraio di Dupont. Grazie anche a Phil Markowski per avermi dato questa occasione (e perché fa delle birre squisite!), a B.R. Royla e a Daniel e Will Shelton per aver tradotto questo testo in inglese.

© Yvan De Baets - Aprile 2004

Il mondo delle saison

Se chiedete a dieci birrai belgi "Che cos'è una *saison*?", è molto probabile che otterrete dieci risposte diverse. Quasi tutti risponderanno in modo vago e sarcastico. Alcuni diranno che deve essere "rinfrescante", altri "poco alcolica". Se poi vorranno essere ancora meno specifici, vi sveleranno che "è una birra fatta per la stagione". Queste risposte elusive e diversificate risulterebbero frustranti per chiunque fosse abbastanza folle o testardo da cercare di definire con esattezza queste birre complesse e selvagge, in apparenza semplici e rustiche, prodotte in origine soprattutto nelle fattorie della metà meridionale del Belgio, dove si parla francese. Le *saison* sfuggono a una facile categorizzazione e talvolta risultano piene di contraddizioni: molte sono di colore chiaro, alcune sono scure, e altre sono una via di mezzo. Una o due sono corpose e virano sul dolce, ma la maggior parte sono straordinariamente secche e fruttate. Coloro che amano incasellare le birre in categorie nette e ordinate trovano a dir poco frustrante definire le *saison*. Per altri, questa ambiguità fa parte del loro fascino; rappresentano infinite possibilità in una struttura variabile. In breve, con le *saison* vale quasi tutto.

La storia delle *saison* è sicuramente interessante, ed è divertente immaginare che sapore potessero avere queste birre rustiche di fattoria, ma nessuno che sia vivo oggi

può saperlo con certezza. Quel che importa è cosa abbiamo a disposizione sul mercato odierno. Ovviamente le *saison* si sono evolute nel tempo, diventando meno rustiche grazie ai progressi della scienza brassicola, per non parlare dell'invenzione della refrigerazione artificiale, che ha trasformato anche i birrifici più rurali.

L'obiettivo storico delle birre di fattoria era quello di rinvigorire e dissetare i lavoratori. Se volessimo classificare le moderne *farmhouse ale* come "dissetanti" oppure "rinvigorenti" troveremmo in commercio diverse versioni di *saison* belge che rientrano in ciascuna di queste categorie. Alcune *saison* moderne fanno parte della categoria delle birre rinvigorenti, dolci e dal corpo pieno, come la *Saison Silly* della Brasserie Silly e la *Saison Regal* della Brasserie DuBoq. Gran parte delle versioni moderne risulta però più dissetante e rinfrescante. La più conosciuta è la notevole *Saison Dupont* della Brasserie Dupont, considerata da molti la pietra miliare di questo stile.

Molte *saison* contengono spezie, cosa che richiama il passato. La *Saison de Pipaix* della Brasserie à Vapeur, la *Saison 1900* della Brasserie Lefebvre e la linea di *saison*



stagionali di Fantôme ne contengono diverse quantità. Alcune versioni sviluppate più di recente sono la *Saison 2000* della Brasserie Ellezelloise, la *Saison Voisin* della Brasserie des Géants (rifacimento di una vecchia *saison* locale) e la *Saison d'Epeautre* della Brasserie Blaugies, che utilizza tra i cereali un tipo di frumento chiamato *epeautre* (farro). Alcune birre fiamminghe, come la *Bink Blonde* della Brouwerij Kerkom (forse il più antico birrificio di campagna in attività in Belgio) e la *Martens Seizoens* possiedono note fruttate, secche e luppolate che le avvicinano più alle *saison* che a qualsiasi altro stile belga riconosciuto. A questo scenario si aggiungono tre prodotti di un piccolo birrificio, la Brasserie Baillieux in Francia, proprio al di là del confine con il Belgio. Una ha in etichetta la fuorviante definizione di *Saison Saint Medard - Bière de Garde de L'Avesnois*, un'altra è la *Saison Saint Médard - Bière de Noël*. Il terzo prodotto, la *Cuvée des Jonquilles* (*jonquille* significa giunchiglia, e suggerisce una birra stagionale o primaverile), rientra nel classico profilo delle *saison*, perché risulta secca, luppolata e fruttata al palato, eppure è l'unico dei tre prodotti a non portare il nome *saison*: sull'etichetta c'è semplicemente scritto *Bière de Garde de L'Avesnois*.

LE GRISETTE

Nel tardo Ottocento, a mano a mano che nella provincia dell'Hainaut si passava dall'agricoltura all'estrazione di carbone e roccia, i birrifici locali cominciarono a mettere in commercio una birra pensata per la crescente popolazione dei minatori. Se la *saison* era considerata la birra dei braccianti agricoli, la *grisette* era quella dei minatori. Le origini del nome sono dubbie (in francese *gris* vuol dire grigio). Il termine *grisette* veniva comunemente usato per le ragazze che lavoravano nelle fabbriche e indossavano un caratteristico abito grigio. Secondo una delle leggende, queste ragazze, le *grisettes*, portavano vassoi di birra per rinfrescare i lavoratori che uscivano dalle miniere. Il termine è stato anche collegato con il colore della roccia porfirica che veniva estratta nel nord della provincia dell'Hainaut.

Almeno un birrificio regionale, la Brasserie Lefebvre, mise in commercio una birra appositamente pensata per i minatori, chiamata *Porphy Ale*, che ebbe successo ma oggi non viene più prodotta. Secondo l'appassionato di birre belge Joris Pattyn, al culmine

dell'industria mineraria belga esistevano non meno di 30 *grisette* diverse. Oggi i minatori sono molto pochi, e solo un birrificio produce ancora una birra chiamata *grisette*. La Brasserie Friart, che commercializza il marchio *St. Feuillien*, ha tre tipi di *grisette*: una chiara, una *wit* e una ambrata. Tale esempio di marketing nostalgico è simile a quello di alcuni birrifici francesi che producono *bière de garde* (come la Brasserie Castelain) e hanno ripreso un nome un tempo comune utilizzandolo come pseudo-marchio sotto cui far ricadere birre di diversi "colori".

Secondo i resoconti orali di coloro che ricordano le vecchie *grisette*, si trattava di golden ale poco alcoliche, dal corpo esile e simili alle *saison*, non particolarmente memorabili. Lo scopo era infatti quello di renderle secche e rinfrescanti come le *saison*. Secondo Léon Voisin, mastro birraio ormai in pensione della Brasserie Voisin, le *grisette* erano birre chiare relativamente pulite, fra i 3 e i 5°, e tentavano di imitare il carattere rinfrescante delle *saison* (per ottenere l'effetto rinfrescante si utilizzavano solo i luppoli, cosa che le differenziava dall'acidità lattica delle "vecchie" *saison*). Annie Perrier-Robert e Charles Fontaine, autori di *Belgium by Beer, Beer by Belgium*, offrono la seguente descrizione delle *grisette*: "La densità del mosto è compresa fra i 6,7 e i 7 gradi belgi (16,3-17,5 °P; 1,065-1,070 SG); la lunga bollitura dona alla birra un colore ambrato".



LE SUPER SAISON

Quando un birraio viene riconosciuto come produttore di *saison*, i consumatori tendono a valutare tutta la sua produzione in quella luce. Sembra essere il caso della Brasserie Dupont, oggi celebre per la sua notevole *Saison Dupont*, ma fino a non molto tempo fa più famosa per la *Moinette*, una strong golden ale. L'ottima *Moinette* e l'eccezionale *Avec les Bons Voeux de la Brasserie Dupont*, una strong ale da 9,5° ("con i migliori auguri del birrificio", originariamente prodotta come dono di buon anno per i clienti speciali), vengono informalmente chiamate dagli appassionati "super *saison*" (così come la *Dupont Brune* è stata ribattezzata "*saison scura*"). Sebbene l'attuale birraio Olivier Dedecker insista sul fatto che si tratti di birre speciali, ha accettato, con riluttanza, di utilizzare il termine "super *saison*" per definire le sue notevoli strong ale.

Poiché i consumatori hanno sviluppato una preferenza per birre speciali più alcoliche, i birrai sono stati ben felici di accontentarli producendo birre sempre più forti. Quasi tutti i moderni produttori di *saison* riconoscono che, con una media di 5-6°, le loro *saison* odierne sono più forti di quel che dettava la tradizione. In effetti, alcuni birrifici più recenti, come la Brasserie Fantôme, producono raramente, se non mai, una *saison* con meno di 7°. La birra più venduta della Brasserie à Vapeur non è la *Saison de Pipaix*, ma la *Vapeur Cochonne*, che ha 9° e viene anch'essa chiamata super *saison* dagli appassionati. È innegabile che nel tempo il livello alcolico si sia

alzato non solo grazie ai belgi ma anche agli americani, che spesso interpretano gli stili classici con un entusiasmo della serie "di più è meglio". Queste versioni più forti e alcoliche aggiungono dimensioni e profondità alla famiglia di birre comunemente conosciute come *saison*.

Questo è quindi il panorama delle *saison*. Come con le *bière de garde*, abbiamo voluto preparare il terreno per osservare più da vicino le caratteristiche di questo stile, prima attraverso descrizioni generali e poi con l'analisi delle singole birre prodotte in Europa e in America.

Bere una saison

In questo capitolo ci concentreremo sul sapore e su altre caratteristiche delle *saison*. Cominceremo con le *saison* "classiche", ossia birre dal colore dorato carico o ambrato, con un grado alcolico medio (4-6°), che presentano i sentori fruttati e speziati tipicamente associati allo stile. Le versioni europee più celebri rappresentano il modello per questa versione classica.

ASPETTO

Il colore tipico di una *saison* varia dal dorato carico all'arancio chiaro, fra i 6 e gli 8 SRM. Esistono versioni più chiare e altre che si avvicinano a un colore ambrato scuro (la più scura è la *Saison Silly*, che si attesta intorno ai 23-25 SRM). Di solito sono leggermente torbide (la maggior parte non è filtrata) e presentano una schiuma compatta, che deriva dalla loro composizione di solo malto e dai livelli di carbonazione più alti del normale.

AROMA

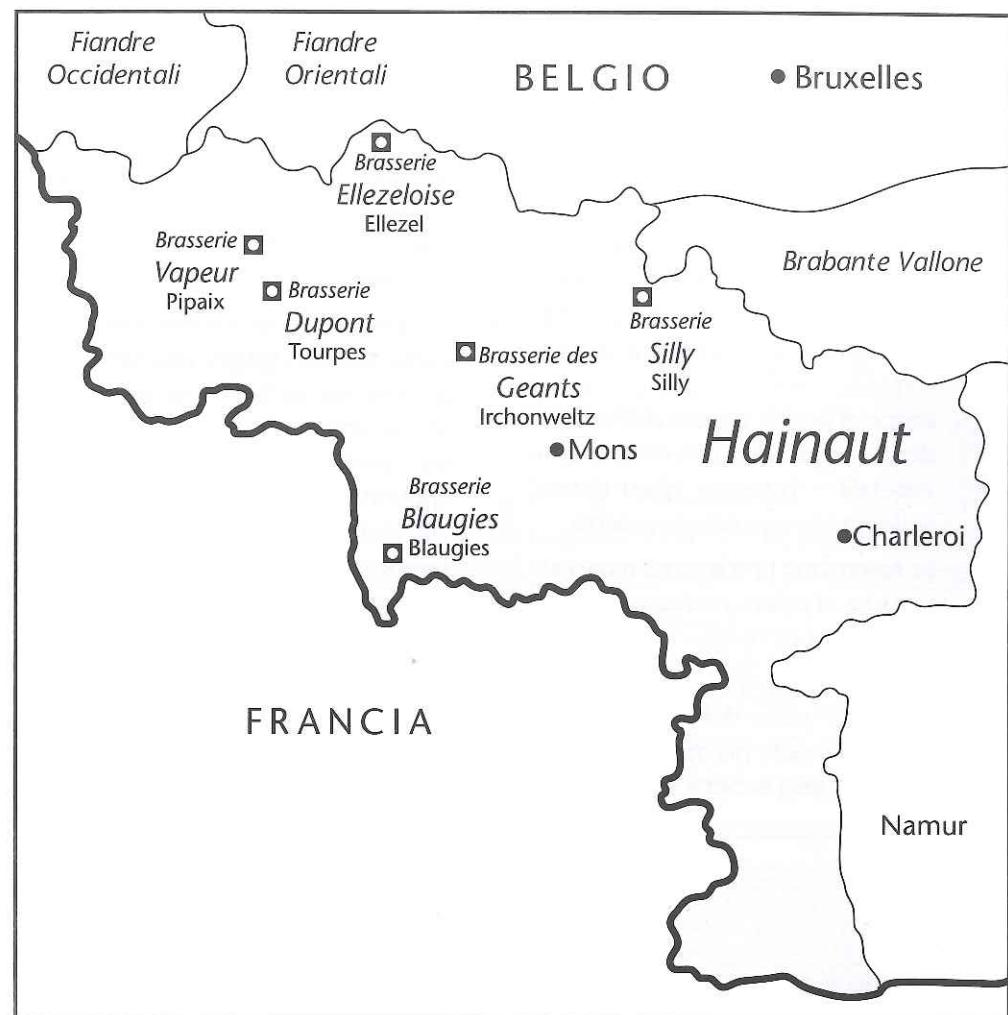
Le *saison* presentano generalmente le note fruttate tipiche delle ale. Diverse versioni possiedono un caratteristico sentore speziato (soprattutto pepato) dato dal lievito,

oltre agli esteri tipici delle birre ad alta fermentazione (albicocca, bubble gum, banana), mentre sono molto ridotti i classici fenoli (note di chiodi di garofano) presenti in altre specialità tradizionali belghe. L'aroma del luppolo può essere più o meno percettibile, le varietà più comuni sono quelle che presentano note terrose e speziate. Per dare alle *saison* caratteristiche particolari, non derivanti dai componenti tradizionali della birra, si possono aggiungere spezie, erbe e altri ingredienti insoliti. Altre potenziali fonti di complessità aromatica sono i lieviti selvaggi, i batteri lattici e l'utilizzo di tappi di sughero per le bottiglie.

SAPORE

Nelle *saison* è presente un'ampia gamma di sapori, soprattutto fruttati e speziati, che derivano spesso dal lievito ma possono essere accentuati dall'aggiunta di diverse erbe e spezie. L'amaro del luppolo è generalmente percettibile, ma non quanto nelle pale ale. Al naso e in bocca le note luppolate hanno un'intensità medio-bassa. In bocca le *saison* risultano secche e rinfrescanti, con sentori fruttati e speziati predominanti.

Negli esemplari più rustici può presentarsi un'acidità lattica che aggiunge una dimensione di accuratezza storica. Un breve accenno in un'edizione del 1946 della pubblicazione brassicola belga *Le petit journal du brasseur* paragona le *saison* alle *gueuze* per via dell'acidità lattica presente in molte versioni di *saison* dell'epoca. È impossibile stabilire se il carattere lattico fosse voluto o se derivasse dalla scarsa pulizia e dalle pratiche sanitarie non proprio rigorose dei birrifici rurali. Le testimonianze indicano che la birra vecchia e acida, probabilmente avanzata dalla stagione precedente, veniva solitamente mescolata a quella nuova "ad alta fermentazione" per darle più sapore. Senza dubbio la birra vecchia veniva riutilizzata anche perché nelle fattorie non va mai sprecato nulla, ma bisogna dire che in quella zona le birre rese intenzionalmente acide hanno una storia lunga e molti seguaci. Le *saison* moderne – in particolare i prodotti di Fantôme e talvolta la *Saison de Pipaix* – possono presentare questa acidità lattica, soprattutto quando vengono lasciate maturare in bottiglia a lungo.



Produttori di saison in Vallonia

Nella regione dell'Hainaut, in Vallonia, risiedono diversi moderni produttori di saison.

Sunto delle caratteristiche di una saison classica

- In genere le *saison* presentano un aroma complesso, dominato dalle note fruttate e speziate, e un carattere fenolico più contenuto rispetto a quello di molte birre belghe. Tali caratteristiche potrebbero semplicemente derivare dalla scelta del ceppo di lievito, oppure dall'utilizzo di spezie e altri ingredienti di origine vegetale – retaggio, quest'ultimo, delle antiche tecniche brassicole.
- Le *saison* sono tipicamente molto attenuate, al palato risultano secche e hanno un corpo esile.
- Le *saison* sono spesso più luppolate di gran parte delle birre belghe. L'accento cade più spesso sull'aroma dei luppoli anziché sull'amaro.
- Il colore delle *saison* moderne è generalmente chiaro; si ritiene che il colore originale avesse una sfumatura arancio.
- Spesso le *saison* possiedono un certo fascino rustico, una terrosità difficile da definire che potrebbe offrire un parallelismo con il *terroir*, un termine francese solitamente applicato ai vini che fa riferimento all'insieme delle condizioni (suolo, tempo atmosferico, microclima) in cui cresce il raccolto. Un'ulteriore nota terrosa potrebbe derivare dall'utilizzo di tappi di sughero e/o dall'azione del lievito durante la rifermentazione o un lungo invecchiamento in bottiglia.

CORPO

Le *saison* sono di solito molto attenuate, con una densità finale apparente che varia tra 0,5 e 2 °P (1,002-1,008 SG). Anche le versioni più corpose, come la *Saison Silly*, oscillano tra 1,5 e 2 °P (1,006-1,008 SG). Il grado di attenuazione apparente delle *saison* belghe si attesta solitamente tra l'85 e il 95%, il che è indice di un livello di zuccheri residui molto inferiore a quello della maggior parte delle birre che non prevedono l'uso di ingredienti aggiuntivi. In molti esemplari – la *Saison d'Epeautre* della Brasserie Blaugies è probabilmente il caso più evidente – il corpo e le sensazioni boccali appaiono più pieni rispetto alla densità finale misurata (0,5 °P, 1,002 SG nel caso della *Saison*

Parametri fisici di un campione di saison commerciali belghe

Prodotto	OG (P)	FG apparen- te (P)	Gradazione alcolica	Attenuazione apparente	Amaro (IBU)	Colore (SRM)	Colore (EBC)
Dupont, <i>Saison Dupont</i>	13,5	1,0	6,3°	93%	32	5,5	11
Blaugies, <i>Saison d'Epeautre</i>	12,0	0,5	5,8°	96%	n.d.	n.d.	n.d.
Ellezeloise, <i>Saison 2000</i>	12,0	0,6	5,7°	95%	n.d.	n.d.	n.d.
Fantôme, <i>Printemps</i>	16,5	1,5	7,5°	91%	n.d.	n.d.	n.d.
*Géants, <i>Saison Voisin</i>	12,0	1,3	5,4°	89%	29	13,5	27
*Lefebvre, <i>Saison 2000</i>	14,4	1,0	6,7°	93%	n.d.	7	14
<i>Saison Regal</i>	12,4	0,9	5,8°	93%	20	16,5	33

d'Epeautre). Nella ricetta di quest'ultima viene utilizzato il 33% di farro (*epeautre*), che ha un contenuto proteico maggiore di quello del frumento e apporta una sensazione boccale e un corpo più rotondi, oltre a un cappello di schiuma denso e persistente.

CONTENUTO ALCOLICO

Tradizionalmente le *saison* hanno fra i 3 e i 5°. È piuttosto logico che non siano troppo forti, dal momento che furono progettate per rinfrescare e non per inebriare. I consumatori odierni si aspettano che le specialità birrarie siano più alcoliche, per esempio, di una pils da bere ogni giorno. Di conseguenza, anche le *saison* più tradizionali hanno visto negli anni un incremento della gradazione alcolica, con le rivisitazioni belghe e le interpretazioni americane che raggiungono di solito i 6-9°.

PRODUTTORI ATTUALI DI SAISON BELGHE

Come abbiamo già fatto per le *bière de garde*, daremo uno sguardo alle singole *saison* prodotte in Belgio per poi passare a esaminare le nuove versioni americane.

Brasserie Blaugies – Blaugies, Belgio

Questo piccolo birrificio da garage (occupa davvero il garage di famiglia) si trova a Blaugies, cittadina dalla tradizione agricola a un tiro di schioppo dal confine con la Francia. Il birrificio venne fondato nel 1988 da una coppia di insegnanti ispirati dall'antica ricetta di una birra ritrovata in un vecchio libro. La coppia venne aiutata da Marc Rosier, mastro birraio (ormai in pensione) della Brasserie Dupont, e da Émile Cavenaile, della defunta Brasserie Cavenaile, considerati due tra i migliori birrai della zona. Attualmente è uno dei figli della coppia a produrre la birra (al posto della madre), mentre l'altro gestisce il ristorante adiacente. Il birrificio ha intenti revivalistici; produce una birra simil-*saison* fermentata con un succo di fichi chiamato Darbyste, che nasce dalla tradizione locale di consumare succo di fichi fermentato in qualche modo misterioso. Il loro prodotto di bandiera è la *Saison d'Epeautre*, una versione particolarmente secca dello stile vallone prodotta con una percentuale di *epeautre* (farro), cereale molto usato in Belgio e in Francia. L'utilizzo del farro nella *Saison d'Epeautre* di Blaugies

si rifa al tradizionale impiego di cereali grezzi (di solito quelli che erano a disposizione sul momento) per produrre le *saison*.

Saison d'Epeautre

Specifiche:

OG: 12 °P (1,048 SG)

FG apparente: 0,5 °P (1,002 SG)

Gradazione alcolica: 6,0°

Attenuazione apparente: 95%

Malti: Pilsner belga 67%, farro (*epeautre*) grezzo decorticato 33%

Luppoli: Styrian Goldings

Lievito: ceppo proprietario ad alta fermentazione (estremamente attenuante)

Temperatura di fermentazione primaria: 25-27 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 5 giorni a 5 °C

Note di degustazione: secchi sentori di frumento con un aroma fresco di "aria di mare" accompagnato da note di tappo e lievito. Straordinariamente secca e rinfrescante, una *saison* davvero ottima. Il basso contenuto alcolico, la buona attenuazione e il carattere non invadente del luppolo rendono forse la *Saison d'Epeautre* la versione più storicamente accurata oggi in commercio.

Brasserie Dupont – Tourpes, Belgio

Verso la fine degli anni '80 l'importatore Don Feinberg, della Vanberg & DeWulf di Cooperstown a New York, si mise alla ricerca di una nuova birra da aggiungere al suo listino in costante crescita. Su consiglio di Michael Jackson, andò a visitare la Brasserie Dupont e conobbe l'allora mastro birraio Marc Rosier, per concordare l'importazione della *Saison Dupont* negli Stati Uniti. Rosier fu sorpreso dall'interesse degli americani per il suo prodotto meno celebre: perché non la *Moinette*, il suo cavallo di battaglia? Feinberg si era posto l'obiettivo di diffondere la *saison* negli Stati Uniti. Il suo nobile sforzo, unito alle lodi di Jackson e di altri, ha reso quella versione la pietra miliare dello stile. In seguito, la *Saison Dupont* è diventata il prodotto di bandiera di Dupont,



Magazzino della Brasserie Dupont.

e a ragione. È una birra straordinariamente complessa, che presenta un'ampia gamma di sapori e aromi ben amalgamati tra loro.

Si ritiene che la ricetta attuale della *Saison Dupont* risalga agli anni '20, e viene tuttora prodotta in una fattoria attiva (che produce anche dei formaggi notevoli). Le birre di Dupont possiedono un innegabile carattere rustico, con note luppolate più aggressive rispetto ad altre *saison* belghe. Nella *Saison Dupont*, che, come il birraio tiene a sottolineare, non contiene spezie, gli esteri derivanti dalla fermentazione e l'aroma dei luppoli dominano sia al naso che in bocca. Il birrificio produce un paio di birre più alcoliche, davvero uniche - la *Moinette* ($16,5^{\circ}P$, 1,066 SG) e la *Avec les Bons Voeux de la Brasserie Dupont* ($18,5^{\circ}P$, 1,074 SG) - che alcuni amano definire "super saison". L'attuale mastro birraio, Olivier Dedecker, rifiuta la definizione perché quelle birre sono "troppo alcoliche" per essere delle *saison*. Le *saison* dovevano "rinfrescare i lavoratori, non possono essere troppo forti". Il birraio ammette però, con un sorriso scaltro, che i suoi $6,5^{\circ}$ rendono la *Saison Dupont* più alcolica delle *saison* classiche.

Saison Dupont

Specifiche:

OG: $13,5^{\circ}P$ (1,054 SG)

Gradazione alcolica: $6,5^{\circ}$

Attenuazione apparente: 93%

Malti: 100% malto Dingemans Pilsner

Luppoli: East Kent Goldings e Styrian Goldings (in due gittate)

Lievito: ceppo proprietario ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: $30-35^{\circ}C$

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 6-8 settimane in bottiglia a $23-24^{\circ}C$

Altre caratteristiche: centrifugata e non pastorizzata

Note di degustazione: un aroma straordinario, ricco di frutti tropicali, con la freschezza dell'aria di mare e i sentori terrosi dei luppoli che poggiano su una solida base maltata; è presente anche una nota di tappo e persino un accenno di "bottiglia lasciata alla luce" (in questo caso non è spiacevole). Molto ben bilanciata, con un finale fruttato/speziato. Di prima classe.

Brasserie Fantôme – Soy, Belgio

Se esiste un birrificio che incarna lo spirito indomito delle *saison*, è certamente la Brasserie Fantôme: eccentrica, stravagante... per non parlare dell'incostanza. Il proprietario e birraio Dany Prignon è a dir poco uno spirito libero, e ha una personalità che si riflette nella linea dei suoi prodotti, estrosi e di solito imprevedibili. Fantôme ha aperto nel 1988 nel piccolo borgo contadino di Soy, nella provincia belga del Lussemburgo, a sud-est di Bruxelles. Il birrificio produce una *saison* tradizionale chiamata *Fantôme*, ma probabilmente è più celebre per le sue quattro *Saison d'Érezée* (Érezée è il comune di cui fa parte Soy), che corrispondono alle quattro stagioni: *Hiver* (inverno), *Printemps* (primavera), *Été* (estate) e *Automne* (autunno). Ognuna è prodotta con una serie di ingredienti "segreti" (spezie, erbe, succhi di frutta), cambia (a volte moltissimo) da un anno all'altro ed è pensata per evocare la stagione corrispondente. Il birrificio ha prodotto una birra simil-*saison* chiamata *Pissenlit*, aromatizzata con fiori di tarassaco essiccati.

*Saison d'Érezée Printemps*

Specifiche:

OG: 16,5 °P (1,066 SG)

Gradazione alcolica: 7°

Malti: Pilsner e Munich

Luppoli: Hallertauer

Lievito: ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 27,5 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 6 giorni a 3 °C

Altre caratteristiche: viene utilizzato lo zucchero candito (in quantità non dichiarate)

Note di degustazione: note luppolate e acidule con aromi erbacei e di limone. Presenta uno strano amaro simile al chinino e un sentore di scorza di limone, sul finale è minerale e gessosa. Bizzarra e rinfrescante come le saison più tipiche.

Brasserie des Géants – Irchonwelz, Belgio

Il "birrificio dei giganti" è stato aperto nel 2001 da Pierre e Vinciane Delcoigne in un castello medievale ristrutturato nella cittadina di Irchonwelz, vicino ad Ath, nel sud del Belgio. Il birrificio prende il nome dalla Parata dei Giganti, che si svolge ogni anno ad Ath e ruota attorno a un'enorme effigie di Golia, o *Gouyasse* nel dialetto locale. Il prodotto di punta è la *Gouyasse*, una birra chiara da 6° con cui il birrificio si è guadagnato nel giro di poco una certa reputazione come nuovo produttore di birre belghe tradizionali di alta qualità. La giovane coppia è piuttosto qualificata per il mestiere: Pierre è un ingegnere birrario diplomato, Vinciane è chimica. Non guasta il fatto, inoltre, che entrambi siano appassionati di birra e dell'arte brassicola.

La Brasserie des Géants ha ricreato una birra locale, la *Saison Voisin*, prodotta in origine dalla Brasserie Voisin (che ha chiuso nel 1989; la Brasserie des Géants utilizza in parte il suo vecchio impianto) nella vicina Flobecq. Pare che la ricetta attuale (escluso l'impiego della fermentazione spontanea) risalga al 1895. Léon Voisin, il mastro birraio della versione originale, ormai in pensione, ha dichiarato che la nuova *Saison Voisin* è una riproduzione accurata dell'originale.

Saison Voisin

Specifiche:

OG: 12 °P (1,048 SG)

Gradazione alcolica: 5°

Malti: Pale belga, Munich e Caramel

Luppoli: Kent Goldings di origine belga

Lievito: ceppo proprietario ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 25-28 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 2 settimane a 2 °C

Altre caratteristiche: tutto malto, nessuna spezia aggiunta

Note di degustazione: colore ambrato-arancio intenso, leggermente torbido. Aroma di lievito e luppolo con note di pesca, arancia e luppoli terrosi ed erbacei. L'amaro è percettibile, più presente che in altre *saison*, ma bilanciato da note di malto piuttosto decise e tostate.

Brasserie à Vapeur – Pipaix, Belgio

La Brasserie à Vapeur è una sorta di museo industriale ancora in funzione. La gestisce il proprietario, Jean-Louis Dits, un insegnante di storia a tempo pieno, appassionato di birra e soprattutto della specialità locale: la *saison*. Dits comprò il birrificio nel 1986 e fu istruito da Marc Rosier, all'epoca mastro birraio della Brasserie Dupont. L'ultimo sabato di ogni mese ospita una leggendaria "cotta pubblica" durante la quale accende l'antica turbina a vapore (che impiega un intero giorno per entrare in funzione) e in qualche modo riesce a far sì che quell'ammasso di vecchia ferraglia che sbuffa e vibra produca una cotta di birra in meno di undici ore. La sede del birrificio risale al 1890, e pare che la ricetta della *Saison de Pipaix* sia addirittura del 1785 (Dits afferma di averla trovata in un "libro nero" rinvenuto in birrificio: marketing contadino in azione?). Il birrificio arriva a poco più di 500 ettolitri l'anno, e la *Saison de Pipaix* rappresenta circa il 10% della produzione (malgrado Dits voglia renderla il prodotto di bandiera, viene brassata solo una volta all'anno). La *Vapeur Cochonne*, con la sua etichetta ammiccante, rappresenta il 70% della produzione totale, dimostrando purtroppo che l'aspetto esteriore conta moltissimo anche per uno dei birrifici più tradizionali del mondo.

Dits ama le spezie e le utilizza in quasi tutte le sue birre. Afferma di aver istruito lui Dany Prignon di Fantôme (influenzando forse la sua percezione delle *saison* come birre speziate e saporite). Sua figlia ha ottenuto da poco una laurea in ingegneria brassicola ed è sempre più coinvolta nel birrificio, dove si occupa del miglioramento dell'impianto in un'ottica di maggiore costanza di produzione.

Saison de Pipaix

Specifiche:

OG: 13 °P (1,052 SG)

Gradazione alcolica: 6°

Attenuazione apparente: 92%

Malti: 58% Pilsner, 40% Vienna e 2% Amber (30 °L, 60 EBC)

Luppoli: Hallertauer, Kent Goldings e Styrian Goldings

Lievito: diverse fonti locali (non produce abbastanza spesso da poter coltivare un ceppo proprietario)

Temperatura di fermentazione primaria: 24 °C (per una settimana)

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 4-6 settimane a 3 °C

Altri ingredienti: una miscela di spezie, tra cui pepe nero, arancia dolce, arancia Laraha, zenzero, anice stellato e licheni (Dits dichiara di aggiungerli ancora malgrado altre fonti sostengano il contrario), aggiunta quindici minuti prima della fine della bollitura

Altre caratteristiche: tutto malto, non filtrata e non pastorizzata

Note di degustazione: decisamente rustica, con note legnose, fruttate e ferrose su una base maltata, secca e acidula. In bocca risulta pepata, fruttata e secca; rinfrescante e piacevolmente bizzarra. Una vera *farmhouse ale*.

PRODUTTORI AMERICANI DI SAISON

Brewery Ommegang – Cooperstown, New York

Il mastro birraio Randy Thiel è nato nel Wisconsin, è laureato in microbiologia ed è anche un appassionato studioso di birre belghe. Thiel ha iniziato la sua carriera brassicola nel 1997 entrando a far parte della Brewery Ommegang, fondata dall'importatore Don Feinberg – colui che aveva fatto conoscere negli Stati Uniti la *Saison Dupont*. Ritenendola una pietra miliare dello stile, i ragazzi di Ommegang decisero di creare una birra ispirata a quella di Dupont e ad altre *saison* che avevano assaggiato (la ricetta venne formulata dal primo mastro birraio, Bert de Wit). Il risultato fu la *Hennepin*, una birra complessa e originale simile alle *saison* (ispirata alle meno conosciute *grisette*) che prende il nome da padre Louis Hennepin, un missionario belga che accompagnò Robert de La Salle nel suo viaggio di esplorazione e mappatura del Midwest degli Stati Uniti.

Hennepin

Specifiche:

OG: 16,8 °P (1,067 SG)

Gradazione alcolica: 7,7°

Attenuazione apparente: 87%

Malti: Pilsner e pale ale

Luppoli: Styrian Goldings (da amaro), Saaz ceco (da aroma)

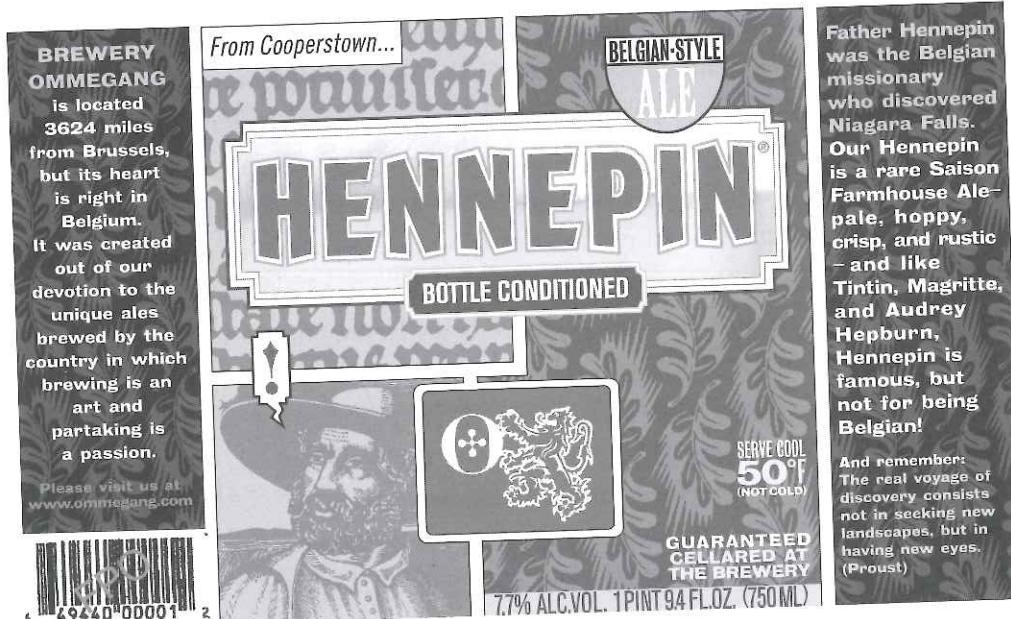
Lievito: ceppo proprietario ad alta fermentazione

Temperatura di fermentazione primaria: 25 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): 2 settimane a 0 °C

Altre caratteristiche: viene aggiunto del destrosio in bollitura per aumentare la quantità di zuccheri fermentabili; aromatizzata con una miscela di spezie; rifermentata in bottiglia

Note di degustazione: al naso risulta complessa e difficile da descrivere, com'è giusto che sia. Note calde di pepe e spezie, mela, banana, foglie secche e pera candita si uniscono a una base maltata con sentori di vaniglia e pasta di pane. In bocca è speziata e rinfrescante. Un'interpretazione originale con un occhio alla tradizione.



McKenzie Brewhouse – Chadds Ford, Pennsylvania

La McKenzie Brewhouse è stata fondata nel 2001 nella trafficata periferia di Philadelphia, non troppo distante dal centro città. Scott Morrison, mastro birraio, si è rapidamente guadagnato una buona reputazione producendo un'ampia linea di birre stagionali, soprattutto interpretazioni di stili belgi. Una delle più celebri è la *Farmhouse Saison*, oggi prodotta diverse volte all'anno, che viene per la maggior parte imbottigliata e venduta nel brewpub del birrificio. La *Farmhouse Saison* è fortemente influenzata dalla *Saison Dupont*, una delle "birre preferite di sempre" di Morrison.

McKenzie Farmhouse Saison

Specifiche:

OG: 13,5 °P (1,054 SG)

Gradazione alcolica: 6,2°

Attenuazione apparente: 92%

Malti: 100% Dingemans Pilsner

Luppoli: East Kent e Styrian Goldings

Lievito: coltura della Brasserie Dupont

Temperatura di fermentazione primaria: 28 °C, sale naturalmente fino a 32 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): una settimana a 10 °C

Altre caratteristiche: rifermentata in bottiglia per 6 settimane a 21 °C

Note di degustazione: al naso classici aromi di bubble gum, carattere luppolato evidente, sentori di vaniglia dati dal malto, spezie e pepe. In bocca risulta ben bilanciata, con un accenno di amaro dato dal luppolo e una lieve nota acidula sul finale.

Pizza Port – Solana Beach, California

Il mastro birraio Tomme Arthur si è creato una solida reputazione per le sue interpretazioni estreme e avventurose delle birre belghe. Produce a San Diego e ha un approccio piuttosto americano: le più esotiche tra le sue birre ispirate al vecchio mondo, infatti, invecchiano in botti letteralmente poggiati sulla sabbia, non lontano dall'oceano Pacifico. Strizzando l'occhio alla Brasserie Fantôme, produce numerose birre in stile

saison, ognuna con la sua varietà di spezie e aromi esotici. Crea saison diverse a seconda delle stagioni (non che a San Diego le stagioni esistano davvero). Poiché vengono prodotte in una città in cui il clima è considerato ideale nell'arco di tutto l'anno, i nomi delle birre non fanno riferimento all'"inverno" o all'"estate" ma sono semplicemente SPF 8, SPF 15 e SPF 45.

Pizza Port SPF 8

Specifiche:

OG: 21,2 °P (1,085 SG)

Gradazione alcolica: 9,6°

Attenuazione apparente: 91%

Malti: Pilsner, Caramel Wheat, Melanodin, Special B e Carafa II

Luppoli: Amarillo e Tettnanger

Lievito: due ceppi ad alta fermentazione: uno per il sapore (Dupont) e l'altro per l'attenuazione

Temperatura di fermentazione primaria: 22 °C

Periodo di conservazione (immagazzinamento): non disponibile

Altre caratteristiche: ispirata alla Black Ghost di Fantôme. Aromatizzata con uvetta caramellate e sfumate con il Porto, e speziata con rosmarino fresco e scorza d'arancia.

Note di degustazione: colore marrone scuro con un imponente cappello di schiuma.

Al naso è molto complessa, ma nulla in confronto a come si presenta in bocca: note di toffee, cioccolato, frutta, spezie e un sentore legnoso di pino (forse il rosmarino?) su una base maltata molto decisa. Unica ed eccezionale.

nove Produrre una saison

La storia e la cultura di uno stile sono molto interessanti per chi beve birra, ma chiunque abbia mai partecipato a una cotta sa che non si può conoscere a fondo uno stile senza sapere nel dettaglio come viene prodotto.

In questo capitolo riassumeremo ciò che sappiamo sulla produzione di saison in Belgio, per poi passare all'osservazione delle tecniche e degli ingredienti più comuni negli Stati Uniti.

TECNICHE DI BIRRIFICAZIONE IN BELGIO

Iniziamo il nostro studio della produzione delle saison ripassando ciò che sappiamo grazie ai birrai belgi che le producono.

Acqua

L'acqua usata dalla maggior parte dei birrifici di campagna valloni viene dai pozzi, e come quelle della regione circostante è caratterizzata da una durezza temporanea (bicarbonati) moderatamente alta. I minerali come il carbonato e i solfati, in quantità elevate, hanno l'effetto di evidenziare il carattere del luppolo e la secchezza percepita. Un'acqua dal profilo simile a quello mostrato nella tabella 8 presenterebbe un'alca-

Acqua tipicamente usata per le saison

Birrificio n° 1

pH	7,2
*Bicarbonato	350
Calcio	52
Cloruro	20
Magnesio	17
Sodio	35
Solfati	107
Durezza totale	454

Tabella 8. Analisi dell'acqua di un birrificio che produce una saison classica (le quantità sono intese come mg/l).

* Cifra calcolata

i 14 SRM: per replicare questo colore, molti produttori moderni di saison scelgono di aggiungere a una base di mali Pilsner o pale una piccola percentuale di mali più scuri, tipicamente il Vienna o il Munich. Altri (per esempio Dupont) preferiscono un colore più chiaro e utilizzano solo malto Pilsner.

Cereali non convenzionali

In passato, a quanto pare, le fattorie produttrici di saison utilizzavano svariati cereali non convenzionali. Oltre all'orzo e al frumento, coltivavano avena, segale e altri cereali, e abbiam tutti le ragioni di credere che, per motivi pratici, li usassero (in forma grezza o maltati) per fare la birra. Durante il diciannovesimo secolo, inoltre, i cereali non maltati sono stati tassati per diversi decenni in misura minore rispetto al malto, e questo ne ha incentivato ulteriormente l'utilizzo. Ciò ha lasciato traccia in alcune

linità residua che, con l'aggiunta di un agente acidificante, garantirebbe la stabilità del pH. Molti dei birrai di questa regione scelgono di aggiungere acido lattico a uso alimentare per contrastare l'alcalinità naturale dell'acqua del luogo.

Malto

Le saison venivano tradizionalmente prodotte con i mali più chiari che oggi si utilizzano per brassare birre con un colore tra il paglierino e l'oro carico, ossia tra i 6 e gli 8 SRM (a seconda delle condizioni in cui vengono prodotte). Si ritiene che il colore classico delle saison fosse tra i 10 e

birre che si rifanno alla tradizione delle saison, come la Joseph e la Sara della Brasserie de Silenrieux (fondata nel 1992). Nella prima c'è il farro, nella seconda il grano saraceno. Un altro esempio esportato negli Stati Uniti è la Saison d'Epeautre della Brasserie Blaugies (aperta nel 1987). L'epeautre, il farro (nella varietà *Triticum spelta*) è uno dei cereali coltivati più antichi del mondo, ed è lontano parente del frumento (*Triticum aestivum*), che risale, come la birra, all'antica Mesopotamia. È ancora oggi molto usato in Francia, Belgio, Italia e Germania.

Ammostamento

Quasi tutti i produttori di saison intervistati per questo libro adottano un classico ammostamento per infusione multi-step, mirato a massimizzare la produzione di zuccheri fermentabili. Il tipico programma di ammostamento di un produttore di saison tradizionale comincia con un protein rest a 45 °C per 30 minuti, dopodiché si riscalda il mosto fino a 55 °C per poi effettuare una sosta di 15 minuti. La temperatura viene dunque portata a 62 °C per una sosta di saccarificazione di 30 minuti, seguita da una sosta per le destrine a 68 °C di 15 minuti e dal mash out, a 74 °C.

Nota: La Brasserie Dupont adotta una tecnica diversa, che prevede un riscaldamento continuativo del mosto in infusione. Comincia a una temperatura di 45 °C e riscalda progressivamente il mosto di circa 0,25 °C al minuto (continuando a mescolare) per 108 minuti (un'ora e 48) finché la temperatura non raggiunge i 72 °C. L'intento è quello di massimizzare la produzione di zuccheri fermentabili così da ottenere la tipica attenuazione (quando viene utilizzato il ceppo di lievito adatto) e avere una densità finale bassa, intorno a 1-1,5 °P (1,004-1,006 SG).

Luppoli

L'amaro dato dai luppoli solitamente viene tenuto sotto controllo, e nelle saison prodotte in Belgio è più evidente al naso e in bocca (come nel caso della Saison Voisin della Brasserie des Géants, e soprattutto nella Saison Dupont). Le note frutta e terrose delle saison derivano in parte dai luppoli, e negli esemplari migliori si amalgamano agli aromi dati dal lievito. Le varietà più usate sono il Kent Goldings

(di origine belga e talvolta inglese) e lo Styrian Goldings. Vengono utilizzate anche altre varietà continentali come il Brewers Gold e l'Hallertauer, che a quanto si dice sono però meno popolari.

Spezie

Le spezie vengono usate da molti produttori moderni di *saison* belghe, ma sicuramente non da tutti (fra questi vi sono Dupont, Ellezeloise e la Brasserie des Géants). L'utilizzo di spezie nella birra si rifa all'epoca precedente alla diffusione dei luppoli. Oggi due produttori utilizzano orgogliosamente spezie, erbe e altri ingredienti non convenzionali: sono la Brasserie à Vapeur, con la sua *Saison de Pipaix*, e Fantôme.

Lievito

I birrai belgi sono ben consapevoli di quanto il lievito possa contribuire al risultato finale. Tutti i moderni produttori di *saison* riconoscono questo fatto, anche se in misura differente. Alcuni utilizzano un lievito piuttosto caratterizzante, ma scelgono di accompagnarlo (o di nasconderlo) con le spezie. Altri, come la Brasserie Dupont, usano un ceppo di lievito molto espressivo al massimo del suo potenziale, fornendo alla birra un carattere speziato senza aggiungere alcuna spezia.

Si sa che alcune *saison* belghe commerciali sviluppano con il tempo una certa acidità e talvolta anche sentori "da cortile", presumibilmente per via del *Brettanomyces* o di altri lieviti selvaggi. Queste caratteristiche tendono a presentarsi dopo diversi mesi, o persino anni, di maturazione in bottiglia; non è chiaro se siano volute o meno (le spiegazioni variano a seconda della reazione di chi beve), ma sono state associate in particolare ad alcuni birrifici, soprattutto Fantôme e la Brasserie à Vapeur. In ogni caso, una certa acidità lattica viene tuttora considerata da alcuni appassionati di birra belga come un tratto positivo, che sia intenzionale o meno.

Rifermentazione in bottiglia

Tradizionalmente le *saison* venivano fatte rifermentare in bottiglia, e ancora oggi tutti i moderni produttori belgi di *saison* seguono questo metodo. Di solito la birra rifermen-

Utilizzo di ceppi di lievito diversi

Molti birrai sono convinti che usare ceppi di lievito diversi all'interno dello stesso microbirrificio sia una pessima idea. Tale preoccupazione probabilmente sale alle stelle quando si tratta di ceppi di lievito di tipo belga, noti per gli eccezionali sottoprodotto che sviluppano durante la fermentazione. Il presupposto è che ceppi diversi sicuramente si contaminano a vicenda, diventando "impuri" e di conseguenza creando scompiglio in birrificio. Questo concetto deriva probabilmente dai grossi birrifici industriali, che si affidano a sistemi di condutture per trasportare la birra e il mosto da una

parte all'altra dell'impianto. Con questo tipo di organizzazione è facile capire che l'utilizzo di ceppi di lievito diversi potrebbe risultare un problema.

Seguendo correttamente le normali procedure di pulizia e sanitizzazione, centinaia di piccoli birrifici producono regolarmente birre ottime e stabili, nonostante nell'aria vi siano nugoli invisibili di lieviti selvaggi e batteri. Se riusciamo a evitare che questi organismi danneggino la birra, non esiste alcun motivo per cui non possiamo utilizzare con successo ceppi di lievito diversi all'interno del nostro birrificio.

ta per 14-21 giorni (42-56 presso Dupont) in un ambiente a temperatura controllata (tra i 22 e i 24 °C); dopo aver controllato i parametri fisici e sensoriali, la densità finale, la carbonazione, il sapore e l'aroma, il prodotto è pronto per la vendita.

LINEE GUIDA PRATICHE

Ora che abbiamo osservato i materiali e le tecniche usati in Belgio, passiamo a vedere come produrre noi stessi questo stile. Le seguenti linee guida presentano i parametri dai quali partire per formulare la vostra *saison* personale. Poiché si basano sulla gamma di prodotti oggi disponibili sul mercato, queste indicazioni risultano generiche, ma sono utili come punto di riferimento per creare la vostra versione unica.

Parametri fisici tipici

OG: 11-14 °P (1,044-1,056)

FG apparente: 0,5-2,5 °P (1,002-1,010)

Attenuazione apparente: 80-95%

Amaro: 18-32 IBU

Colore: 3-18 SRM (6-36 EBC)

Acqua

Ricordate che l'acqua usata per fare la birra nella regione belga dell'Hainaut tende ad avere un'elevata durezza temporanea (bicarbonato; vedi la tabella 8).

Tenendo presente il fatto che il carattere secco e rinfrescante è uno degli attributi tipici delle *saison* belghe tradizionali, un birraio potrebbe decidere di aumentare il contenuto di solfati dell'acqua utilizzata, e il modo migliore per farlo è aggiungervi solfato di calcio. In questo modo si riesce anche ad abbassare il pH del mosto se l'acqua utilizzata è naturalmente alcalina (come avviene nei birrifici valloni). Laggiunta di solfato di calcio all'acqua che viene riscaldata può costituire una buona soluzione tampone, poiché rende il bicarbonato insolubile nell'acqua costringendolo a precipitare come solido. Questo dipende sia dall'alcalinità dell'acqua che dalla quantità di solfato di calcio aggiunta all'acqua basica. Ogni fonte d'acqua è diversa, e trovare l'equilibrio giusto richiede una certa dose di tentativi ed errori.

La maggiore quantità di ioni solfato ha l'effetto di intensificare la secchezza percepita e il carattere del luppolo. Un livello di solfato superiore alle 100 ppm aumenterà sicuramente la secchezza percepita al palato. Per replicare una tipica *saison* belga si consiglia di non aggiungere solfato in quantità superiori alle 300 ppm, poiché oltre questa soglia la birra potrebbe risultare molto più amara e "minerale" di una *saison* classica.

Un metodo alternativo per contrastare la naturale alcalinità dell'acqua è l'aggiunta di acido lattico a uso alimentare, oppure di una piccola percentuale di malto acidulato (solitamente l'1-2% del totale, per un'alcalinità moderata) per abbassare il pH del mosto fino al livello desiderato (5,4-5,6). Anche in questo caso trovare la quantità precisa richiede esperimenti ed errori. Prima di intervenire è consigliabile fare riferimento ad analisi recenti per studiare la reale composizione minerale dell'acqua che useremo.

Linee guida per l'aggiunta di sali minerali

Quantità aggiunta (CaSO_4) grammi per litro	Contributo minerale, ppm	
	Calcio (Ca^{2+})	Solfato (SO_4^{2-})
0,13	30	74
0,26	60	148
0,39	90	222
0,52	120	296

Tabella 9. Quantità di singoli ioni calcio e solfato apportati dall'aggiunta di solfato di calcio (gesso) all'acqua.

Per sapere quanto solfato di calcio aggiungere all'acqua che utilizzate fate riferimento alle linee guida della tabella 9.

Cereali

Ovviamente la composizione dei cereali utilizzati per produrre una *saison* può variare moltissimo. La scelta più semplice (che è quella della Brasserie Dupont) è utilizzare solo malto Pilsner. Dall'altro lato, un birraio potrebbe anche ispirarsi alla storia delle *saison*, che venivano prodotte nelle fattorie combinando il malto d'orzo con qualsiasi cereale fosse disponibile in quel momento. Questo apre la strada a infinite possibilità di utilizzo di cereali maltati o non maltati, come frumento, farro, avena o segale, tutti tipicamente presenti sulle tavole europee. La fantasia del birraio è l'unico limite esistente.

Nella pratica, gran parte dei birrai si limita al malto d'orzo e alle sue infinite variazioni e combinazioni. Di solito i birrai belgi cercano di ottenere una sfumatura che va dall'arancio all'ambrato utilizzando quantità moderate di mali Vienna o Munich su una base di malto Pilsner o pale ale. Le quantità che elenchiamo sotto sono semplici suggerimenti; per approfondire le ricette di alcune *saison* commerciali si faccia riferimento alla sezione del capitolo 8 intitolata "Produttori attuali di *saison* belghe".

Possibilità di scelta:

- usare fino al 30% di malto Vienna (sul peso totale)
- usare fino al 40% di farro maltato o non maltato
- usare fino al 40% di frumento maltato o non maltato (sul peso totale)
- usare fino al 2% di un malto da colore (sul peso totale)
- usare fino al 10% di saccarosio (sul totale del materiale fermentabile) per le interpretazioni con densità maggiore.

Ammostamento

Scegliete le temperature di ammostamento in modo da favorire la produzione di zuccheri fermentabili. Le *saison* hanno di solito una densità finale apparente che varia tra 0,5 e 2 °P (1,002-1,008) quando si utilizza un lievito molto attenuante. Si può usare sia l'infusione single-step, sia quella multi-step. Se scegliete l'infusione single-step, è consigliabile mantenere bassa la temperatura di saccarificazione, fra i 62 e i 64 °C, in modo da massimizzare la produzione di zuccheri fermentabili.

Considerazioni sull'utilizzo dei luppoli

Le seguenti linee guida sono state formulate sulla base delle informazioni ottenute da alcuni produttori commerciali belgi e delle mie esperienze. Anche in questo caso si tratta di suggerimenti, che rappresentano una base da cui partire per creare la propria ricetta personale. Per ulteriori informazioni si vedano le ricette consigliate alla fine di questo capitolo.

I luppoli da amaro

I luppoli utilizzati dai produttori di *saison* belgi sono solitamente varietà continentali, coltivate nella zona di Poperinge in Belgio. Il Kent Goldings coltivato in Belgio è una scelta piuttosto comune, così come lo Styrian Goldings; seguono il Saaz ceco e l'Hallertauer tedesco.

Livello di amaro

Per una *saison* l'obiettivo è fra le 18 e le 32 IBU, a seconda di alcuni fattori come la OG, i cereali usati e la scelta del ceppo di lievito. Per ottenere esemplari più

secchi e beverini si scelga un grado di amaro che tende verso il limite più basso della soglia sopra indicata. I birrai belgi in genere amano mantenere l'amaro del luppolo sullo sfondo, ma le *saison* sono un'eccezione. Ciò nonostante, anche nelle *saison* è raro che l'amaro si faccia sentire come in una tipica pale ale. Alla fine, la scelta spetta al birraio.

Esempio

Nel seguente esempio miriamo a ottenere 24 IBU usando luppoli East Kent Goldings (5,6% alfa acidi) con un'efficienza di estrazione degli alfa acidi misurata del 30%. Per ottenere 24 IBU (mg/l) con un'efficienza di estrazione del 30% dovremo aggiungere 24 mg/0,3 o 80 mg/l di alfa acidi in bollitura.

Se usiamo un luppolo con una percentuale di alfa acidi del 5,6% (East Kent Goldings, raccolto 2003) dovremo aggiungere 80 mg/0,056 alfa acidi, ossia 1,429 mg (1,43 grammi) di luppoli East Kent Goldings per ogni litro di mosto.

Luppoli da sapore

Generalmente la presenza dei luppoli nell'aroma delle *saison* varia dal percettibile al deciso: la luppolatura aiuta a definire meglio l'aspetto rinfrescante di una *saison* classica. Le ricette speziate tendono a seguire la regola di moderare l'intensità del luppolo per lasciare in evidenza il carattere delle spezie. Nelle versioni migliori, i luppoli si combinano con gli esteri derivanti dalla fermentazione o con le spezie, oppure con entrambi, per andare a creare il profilo aromatico unico e complesso di una *saison* da manuale.

Le tempistiche per l'aggiunta dei luppoli sono paragonabili a quelle di una pale ale: luppoli da sapore 15-20 minuti prima della fine e poi un'altra aggiunta sul finale, negli ultimi minuti di bollitura. La quantità di quest'ultima gittata è generalmente due o tre volte maggiore rispetto a quella precedente (nel caso della Brasserie Dupont, che produce la *saison* belga più luppolata, non vengono usati luppoli da sapore, ma si effettua soltanto una gittata da amaro e un'altra, piuttosto abbondante, nell'ultimo minuto di bollitura).

Le seguenti indicazioni sono pensate per ottenere una luppolatura moderata, con l'utilizzo delle varietà di luppolo classiche.

Nota: Le quantità suggerite nei prossimi paragrafi si riferiscono a una saison senza spezie aggiunte. Se invece volete aggiungerne, le quantità di luppolo indicate devono essere ridotte di metà-due terzi, in modo da mettere maggiormente in mostra il carattere speziato.

Aggiunta tardiva dei luppoli (15-20 minuti prima della fine della bollitura).

Utilizzo di East Kent Goldings o altre varietà nobili di luppolo.

Per un aroma e un sapore che vanno dal moderato al deciso, può essere considerata appropriata un'aggiunta tardiva di 80-95 grammi di luppolo ogni 100 litri. Ovviamente, il birraio può variare le quantità di luppolo e usarne altre varietà, preferibilmente con note terrose e speziate, come lo Styrian Goldings, il Saaz o l'Hallertauer.

Nota: Con le quantità sopra indicate, se si usa l'East Kent Goldings (5,6% alfa acidi), l'aggiunta tardiva (15-20 minuti di bollitura) aumenta di 6-8 IBU il risultato finale. Ricordate di conteggiare questa cifra nei vostri calcoli per l'amaro totale.

Luppoli da aroma

Le seguenti indicazioni daranno come risultato una luppolatura che va dal moderato al deciso. In questo esempio usiamo lo Styrian Goldings, ma il birraio è libero di utilizzare qualsiasi luppolo nobile da aroma, da solo o insieme ad altri. Una possibile combinazione di partenza, per donare più carattere alla birra, potrebbe essere: 50% Styrian Goldings, 30% East Kent Goldings e 20% Saaz.

Aggiunta di luppoli da aroma (ultimi 1-2 minuti di bollitura): 150-190 grammi ogni 100 litri.

Nota: Usando lo Styrian Goldings (3,4% alfa acidi per il raccolto 2003) il grado di amaro aggiunto al risultato finale è trascurabile.

Dry hopping (facoltativo)

Il dry hopping è facoltativo, ma nessuno dei birrifici belgi che abbiamo visitato lo effettuava (la Brasserie Dupont l'ha abbandonato un po' di tempo fa, preferendogli un'aggiunta di luppolo più consistente nell'ultimo minuto di bollitura). Le quantità suggerite variano tra i 37 e i 74 grammi per 100 litri.

Spezie

L'utilizzo di spezie nelle *saison* non è obbligatorio come sembrano credere molti birrai. Sebbene parecchi produttori di *saison* belge in commercio le usino, sono altrettanti coloro che non lo fanno. Troppo spesso si segue il motto "di più è meglio" (i birrai belgi ne sono colpevoli quanto gli americani) e il risultato è una birra troppo dominata dalle spezie. Quando si parla di spezie, di meno è spesso meglio. Usate con moderazione, soprattutto se abbinate tra loro, non sono facilmente identificabili singolarmente. Al contrario, possono donare alla birra una complessità unica per quanto riguarda aromi e sapori, facendo sì che chi la beve si interroghi, cerchi di indovinare e, idealmente, ne desideri un'altra.

A parte la quantità, un'altra variabile importante da tenere in considerazione è il momento in cui aggiungere le spezie: possiamo considerare la questione all'incirca negli stessi termini dell'aggiunta di luppolo. Le spezie possono essere lasciate bollire per un certo periodo di tempo per estrarne il sapore (compreso l'amaro, nel caso dell'arancia amara) a spese dell'aroma, che ne esce ridotto. Se si desidera un profilo aromatico più "pulito", è opportuno aggiungere le spezie alla fine della bollitura (o dopo la fermentazione, in una sorta di dry hopping fatto con le spezie) per ottenere note più fresche (la bollitura tende a modificare il carattere delle spezie, ma lo assimila nella birra in modo più permanente). Di solito vengono aggiunte negli ultimi 10-20 minuti di bollitura. Come per i luppoli, per stabilire tempistiche e quantità sono necessari diversi esperimenti, e in fin dei conti si tratta di scelte che spettano al singolo birraio. Un punto da tenere a mente è che se con la prima aggiunta non si raggiunge l'intensità desiderata se ne possono sempre aggiungere di più. Invece, una volta che una birra risulta troppo speziata

Alcune indicazioni per l'aggiunta di spezie

Spezie	Grammi per 20 litri
Coriandolo	7,4 - 12,6
Cumino	0,5 - 1,2
Arancia amara	7,4 - 14,8
Zenzzero	0,5 - 1,2
Grani del paradiso	0,5 - 1
Anice stellato	0,5 - 1
Arancia dolce	5,3 - 10,6

Tabella 10. Quantità suggerite per l'aggiunta facoltativa di spezie nelle saison.

Nota: Le quantità indicate, intese come spezie essiccate tritate molto finemente, danno come risultato un aroma e un sapore tra appena percettibile e leggero.

spezie dovrebbero essere essicate (lo zenzzero o la scorza d'arancia, per esempio, se usati freschi conterrebbero una quantità d'acqua non trascurabile) ma ragionevolmente fresche, e tritate appena prima di essere aggiunte alla birra, in modo che gli oli essenziali risultino al massimo del loro potenziale. Le quantità indicate sono semplici linee guida; aggiungere più o meno spezie è sempre una scelta del singolo birraio.

Tempi di bollitura

Sebbene in passato si impiegassero bolliture molto lunghe, di solito le saison commerciali moderne vengono fatte bollire per un'ora e mezza-due. Il motivo per cui una volta si bollivano più a lungo è che si voleva dare al mosto un colore più scuro; si credeva inoltre che ciò rendesse la birra più stabile.

l'unica cosa che il birraio può fare è mescolarla con una non speziata per diluirne il sapore fino a un livello accettabile, ma è un lusso che molti di noi non possono permettersi.

La tabella 10 mostra le quantità suggerite per alcune delle spezie più usate nella produzione di saison, che danno un risultato finale tra il percettibile e il leggero. L'ideale sarebbe riuscire a non farle distinguere singolarmente. Le quantità citate fanno riferimento a spezie tritate molto finemente, in modo che rilascino gli oli essenziali ed espongano la massima superficie possibile. Le

Fermentazione

L'utilizzo di un ceppo di lievito aromatico molto attenuante dà un grosso contributo alla definizione del carattere di una saison. La scelta più ovvia è la coltura di Dupont, non solo per via della loro celebre Saison Dupont, ma per la complessità di sapori e aromi prodotti da quel ceppo unico, che è oltretutto molto attenuante (se lo si lascia lavorare per il giusto periodo di tempo). Esistono altri ceppi di lievito belgi che offrono grande complessità di note fruttate, soprattutto se fermentati a temperature alte, tra i 24 e i 27 °C.

IL CEPO DELLA BRASSERIE DUPONT: UN LIEVITO FRA I LIEVITI

Uno dei lieviti più caratteristici e complessi del mondo brassicolo è quello usato dalla Brasserie Dupont per le sue birre tradizionali, e soprattutto per il suo prodotto di bandiera, la Saison Dupont. Nelle giuste condizioni, produce una vasta gamma di aromi e sapori: pepe bianco, mango, frutto della passione, chiodi di garofano, bubble gum e note di frutti tropicali in generale. Si differenzia da molti altri lieviti belgi ad alta fermentazione perché la produzione dei classici fenoli (sentore di chiodi di garofano) e di acetato di isoamile (esteri tipo banana) sono notevolmente meno intensi (perlomeno sul piano sensoriale) della maggior parte dei ceppi belgi. È un lievito eccentrico,

Un approccio differente

Imparare qualcosa in più sul mondo del vino mi ha aperto gli occhi su approcci diversi alla fermentazione e al trattamento delle bevande alcoliche. In alcuni casi la produzione delle birre di campagna, come le saison, si avvicina più a quella del vino che a quella delle birre a bassa fermentazione. Per esempio, scoprire che solita-

mente i vini rossi fermentano tra i 26 e i 35 °C mi ha aiutato a comprendere che superare i limiti delle temperature di fermentazione consigliate non è poi la fine del mondo. Anzi, il superamento di quella che veniva considerata una procedura brassicola saggia e prudente ha spesso dato origine a birre più autentiche.

e la sua complessità intrinseca ha un prezzo. Può infatti risultare fiacco a temperature inferiori ai 24 °C, e avviare la fermentazione in modo rapido e relativamente pulito a temperature più calde (27-32 °C). In altri casi può bloccarsi improvvisamente e inaspettatamente, come se sbattesse contro un muro, rallentando di molto la fermentazione, cosa piuttosto frustrante. A questo punto (nonostante le temperature più alte e una gran quantità di lievito visibile in sospensione) può lavorare davvero a passo di lumaca, e talvolta ci vogliono settimane prima che la fermentazione abbia termine, se si ha la pazienza di aspettare (e io credo che ne valga la pena).

La fermentazione fiacca potrebbe essere dovuta a un'incapacità intrinseca di far fermentare facilmente il maltosio, il maltotriosio e altri polisaccaridi. Normalmente, durante la fermentazione, gli enzimi necessari a scindere gli zuccheri fermentabili complessi in unità di glucosio vengono prodotti internamente alla cellula del lievito.

Temperature di fermentazione: fino a che punto si può salire?

Quasi tutti i birrai americani conoscono bene la tecnica della bassa fermentazione e l'importanza delle temperature ridotte per dare alla birra un sapore pulito, fondamentale per la bassa fermentazione. E il limite superiore? Secondo i testi birrari inglesi, durante la fermentazione la temperatura non deve mai superare i 20-21 °C. Potrebbe essere una temperatura adatta a noi e a molti lieviti, ma sarà l'ideale per tutti i ceppi? Conosciamo per esperienza certi lieviti (inglesi) che rifiutano di lavorare a temperature inferiori ai 18 °C. Magari qualche volta abbiamo usato

anche lieviti che producono birre ad alta fermentazione "pulite" dopo una fermentazione intorno ai 21 °C. Quindi non è forse possibile che alcuni ceppi lavorino in modo pulito o persino che producano esteri piacevoli a temperature che superano i 24 o persino i 29 °C? Quello che va bene per un ceppo potrebbe non andare bene per un altro, e la cosa più importante è il gusto del prodotto finito. L'unico modo per scoprirlo è uscire dai canoni e sperimentare. È sufficiente avere una mente aperta (e un po' di coraggio) per fare scoperte molto interessanti.

to. La capacità del lievito di produrre rapidamente questi enzimi (idrolitici) varia da un ceppo all'altro, ed è in parte influenzata dal terreno di coltura. Si noti che questa tendenza a una fermentazione poco vigorosa sul finale è più marcata nelle prime propagazioni. In questo caso il ceppo di lievito potrebbe essere in grado di far fermentare solo monosaccaridi (gli zuccheri semplici che vengono consumati per primi all'inizio della fermentazione, e che generalmente costituiscono circa il 15% degli zuccheri fermentabili in un mosto di solo malto). Nei casi più estremi, a quel punto dovrebbe intervenire un altro ceppo (contenuto in una coltura mista oppure aggiunto dal birraio) per far fermentare gli zuccheri più complessi.

A parte la sua straordinaria espressività in termini di aroma e sapore, il lievito di Dupont è molto attenuante, e c'è chi afferma che sia una coltura che comprende ceppi diversi: secondo Olivier Dedeycker, mastro birraio di Dupont, il suo lievito contiene almeno quattro organismi differenti, tutti del genere *Saccharomyces* (si ritiene che almeno un ceppo fosse in origine un lievito selvaggio). Lo conferma anche Chris White della White Labs, il cui laboratorio ha osservato più di una singola coltura. Tuttavia, dopo aver isolato le colture ha identificato un ceppo che a quanto pare presenta più degli altri i caratteristici aromi di Dupont. Les Perkins, direttore del controllo qualità della Wyeast Labs, afferma che esaminando i fondi delle bottiglie di *Saison Dupont* hanno identificato solo una singola cellula, il che indica l'utilizzo di un'unica coltura di lievito. (Non si hanno ancora dati certi su questo punto. Sia White Labs che Wyeast vendono una versione di questo ceppo di lievito monocellulare, che nella mia esperienza produce una complessità paragonabile ai risultati che si ottengono coltivando il lievito a partire dai fondi di bottiglia della *Saison Dupont*. Forse l'affermazione di Dedeycker di usare "quattro ceppi" è veritiera, ma riuscire a mantenere un equilibrio costante di questi quattro ceppi di lievito da coltura e selvaggi sia in laboratorio che in birrificio è una bella sfida.)

Secondo una teoria di Perkins, il ceppo di Dupont potrebbe essere stato in origine un lievito da vino rosso che con il tempo si è adattato alla birra. Perkins e molti suoi colleghi hanno osservato (ciascuno per conto suo) che in condizioni di crescita controllata in laboratorio (utilizzando come terreno di coltura gli zuccheri del malto)



Una fermentazione a 30 °C, temperatura sconosciuta per molti tipi di birra.

il ceppo di Dupont presenta un profilo aromatico sorprendentemente simile a molte colture da vino rosso (a differenza delle colture da bassa e alta fermentazione), che Perkins descrive come "poco fenolico e ricco di sentori fruttati". Le caratteristiche fisiche in comune tra la coltura di Dupont e un tipico lievito da vino rosso comprendono la capacità di lavorare a (o la predilezione per) temperature insolitamente alte (tipicamente 25-32 °C) senza produrre troppi alcoli superiori, e il fatto che siano molto attenuanti (indice di una straordinaria capacità di produrre enzimi idrolitici per scindere gli zuccheri complessi, anche se molto lentamente). A condizioni standard di fermentazione, le prestazioni talvolta fiacche del ceppo di Dupont assomigliano a quelle delle colture da vino rosso, che notoriamente richiedono un tasso di FAN (azoto amminico libero) più elevato di quello dei tipici lieviti da birra ad alta e bassa fermentazione. Di solito i produttori di vino aggiungono al mosto fosfato di diammonio per innalzare i livelli di FAN.

Il fatto che il ceppo di Dupont discenda da un lievito da vino rosso o meno è una questione interessante su cui riflettere, ma può anche fornire un metodo per evitare una fermentazione primaria troppo lunga. Aggiungere una certa quantità di nutrienti per il lievito (per esempio il doppio di quella consigliata) fornirà una dose maggiore di FAN e di altri micronutrienti importanti, in modo che il lievito abbia abbastanza nutrimento per completare la fermentazione in tempi relativamente rapidi (tuttavia, questo effetto potrebbe non essere percettibile a livello pratico). Un birraio che abbia voglia di sperimentare potrebbe aggiungere del fosfato di diammonio (seguendo le indicazioni

Ci vuole un intero villaggio: le fermentazioni con colture diverse

L'idea che la birra possa fermentare con più di un ceppo o coltura di lievito spaventa alcuni birrai, come se implicasse un'impurità o una contaminazione. Questo concetto può risultare allarmante per i seguaci del singolo ceppo secondo l'editto tedesco sulla purezza, ed estraneo per chi è abituato alla fermentazione e maturazione rapide delle classiche ale inglesi. Le fermentazioni con colture diverse impiegano più tempo, spesso settimane o mesi, a seconda di fattori come la temperatura e il conteggio cellulare. Un esempio estremo sono i lambic, che con il metodo tradizionale possono impiegare anni a terminare la serie di fermentazioni necessarie per un completo sviluppo dei sapori.

Alcuni esempi meno estremi sono le *saison* tradizionali e le *wit*, che con il tempo possono assumere un'acidità lattica, e alcune trappiste come le Orval. In quest'ultima, durante le settimane e i mesi di maturazione avvengono cambiamenti importanti, poiché i ceppi del genere *Brettanomyces* scindono a poco a poco gli zuccheri complessi lasciati indietro dai lieviti *Saccharomyces*. Questo è un altro esempio di come la filosofia brassicola belga si differenzi da ciò a cui molti di noi sono abituati, e del fatto che il loro approccio assomigli più alla produzione del vino rosso, in cui la fermentazione con colture diverse (ossia la fermentazione malolattica che avviene dopo quella principale, che a sua volta produce l'etanolo) è la procedura standard.

del produttore) in fermentazione, per mettere alla prova la teoria della maggiore richiesta di FAN da parte del ceppo di Dupont. Malgrado rimanga dubbio (almeno nella mia esperienza) se l'aggiunta di nutrienti per il lievito abbia davvero un effetto positivo e contribuisca ad abbreviare i tempi di fermentazione quando si utilizza il ceppo di Dupont, è ragionevole pensare che non avrà comunque un effetto negativo (a parte il costo, comunque modesto). Alcuni birrai testimoniano che un aumento del tasso di inoculo (una volta e mezzo-due in più del normale) e un'ossigenazione vigorosa possono aiutare ad abbreviare i tempi necessari per il completamento della fermentazione primaria. In teoria questo metodo preserva i micronutrienti (compreso il FAN) riducendo il tasso di crescita cellulare necessario per arrivare a una tipica saturazione di 50-60 milioni di cellule per millilitro. Il fatto è che, a quanto pare, questo lievito

Se la ami, lasciala andare

La "fermentazione" non corrisponde necessariamente solo al momento di evidente attività del *kräusening*. In alcuni casi può essere un processo molto lento e a malapena percettibile che, con le giuste tempistiche, provoca cambiamenti di sapore notevoli e talvolta assai profondi. Per far sì che avvenga questa fermentazione lenta, la birra deve essere lasciata riposare a una temperatura piuttosto alta (18-24 °C) per un periodo che va da una a diverse settimane, a seconda della temperatura, del conteggio delle cellule, del pH e degli zuccheri presenti. Alcune delle colture di lievito più caratteristiche usate dai birrai bel-

gi continuano a lavorare anche dopo la fine della fermentazione principale e visibile (lavorano molto lentamente, ma continuano a farlo). Questi lieviti insoliti portano avanti la fermentazione, scindendo a poco a poco i polisaccaridi, ma bisogna dargliene il tempo (da due a sei settimane, solitamente) e mantenerli alla giusta temperatura (18-24 °C): vi ricompenseranno con il sapore che danno alla birra.

(Nota: È necessario specificare che se una birra deve invecchiare a queste temperature per un paio di settimane, il lievito sedimentato deve essere rimosso per evitare l'autolisi.)

ha bisogno di tempo e condizioni adatte (temperatura tiepida, buona ossigenazione e aggiunta di micronutrienti) per esprimere tutto il suo potenziale nel prodotto finito. Un birraio che volesse trarre il maggior carattere possibile da questo lievito unico verrà ricompensato solo se dimostrerà di essere paziente ed eviterà di abbattere la temperatura della birra, lasciando che il lievito continui a lavorare, per quanto lentamente, per un paio di settimane dopo la vigorosa fermentazione iniziale (si consiglia di eliminare dalla birra il lievito sedimentato, per evitare l'autolisi). Se non è possibile tenere occupato a lungo un contenitore per la fermentazione primaria e secondaria, si può rimediare con un periodo di "maturazione al caldo" durante la rifermentazione in fusto o in bottiglia. Indipendentemente da dove avviene la rifermentazione, si suggerisce di lasciar maturare la birra al caldo per 3-8 settimane in modo da ottenere il massimo da questo lievito così particolare.

La fermentazione primaria con il lievito di Dupont è un esercizio di originalità e metterà alla prova la vostra volontà di pensare e agire in modo "belga". Sembra quasi andare in ibernazione a temperature inferiori ai 21 °C e prospera fra i 30 e i 35 °C, un territorio in cui pochi birrai osano avventurarsi.

Alla Brasserie Dupont, la fermentazione primaria avviene proprio a questa sorprendente temperatura, e dura da cinque a sette giorni. Le ragioni di queste temperature più alte del normale sono in gran parte pratiche: il birrificio non ha abbastanza fermentatori e ha bisogno di far fermentare la birra il più rapidamente possibile. L'importante per loro è che la vigorosa fermentazione iniziale termini entro una settimana. È questo fattore, più che l'importanza della temperatura per lo sviluppo del sapore (il lievito dona già abbastanza carattere a 24-26 °C, ma in questo caso la fermentazione dura molto più a lungo: vedi la nota a pagina 161), la ragione della temperatura di fermentazione insolitamente alta. C'è uno strano parallelismo tra il metodo di Dupont e quello dei produttori di vino rosso: la priorità è concludere la fermentazione, anziché ricercare un determinato profilo degli esteri. Infatti, molti produttori fanno fermentare il vino rosso fra i 32 e i 35 °C, e non vanno oltre solo per evitare di uccidere il lievito.

Dopo una settimana di fermentazione primaria, quando raggiunge una densità di 1,5-2 °P, la birra viene trasferita in una sala fresca per la fermentazione secondaria a

Densità finale: qual è il limite minimo?

Alcuni stili belgi hanno una densità finale apparente tanto bassa da risultare allarmante per un birraio abituato agli stili inglesi e tedeschi. L'utilizzo di succedanei, soprattutto nelle birre più alcoliche, e l'uso occasionale di colture di lievito molto attenuanti (e talvolta anche miste) danno come risultato una densità finale apparente molto bassa, spesso tra 1 e 1,5 °P (1,004-1,006 SG) o persino meno. Alcuni birrai hanno l'abitudine di abbattere la temperatura della birra per impedire che la fermentazione vada avanti, perché gli è stato insegnato che la fermentazione termi-

na quando la birra raggiunge una certa densità, anziché quando tutti gli zuccheri fermentabili sono stati consumati dal lievito. Nel caso di alcune birre belghe ad alta fermentazione, compresa la *saison* tradizionale, l'ultima parte della fermentazione può risultare fiacca, poiché i lieviti molto attenuanti (o talvolta i lieviti o batteri selvaggi) impiegano molto tempo a scindere gli zuccheri complessi (destrine) in unità fermentabili. La produzione dei lambic, la cui densità finale apparente è spesso molto bassa (1 °P o meno) è un esempio estremo di questo fenomeno.

18-21 °C. Dopo 10-14 giorni di fermentazione secondaria, la densità cala lentamente (la densità finale apparente varia tra 1 e 1,2 °P o 1,004-1,005 SG) e la maggior parte del lievito si deposita. In seguito alla fermentazione secondaria, la birra viene centrifugata, si effettua il priming con lo zucchero e viene aggiunto del lievito fresco, poi si imbottiglia. Le bottiglie vengono conservate a temperatura controllata, piuttosto tiepida (23-24 °C). La rifermentazione in bottiglia dura 6-8 settimane, dopodiché la birra viene messa in vendita. Fatto curioso, durante la rifermentazione le bottiglie vengono conservate in orizzontale. Secondo il birraio questo metodo serve a mantenere umido il tappo di sughero, a donare un sentore di tappo e ad aumentare l'area di contatto tra il lievito e la birra in rifermentazione (si noti che le bottiglie di *Saison Dupont* presentano un sedimento che corre su tutto un lato). Per Dedecker questo lungo periodo di invecchiamento al caldo è necessario per sviluppare il carattere tipico della *Saison Dupont* (a proposito, afferma anche che la birra sia al suo meglio quando ha circa

sei mesi) e non la vende prima, malgrado i costi di una maturazione così lunga. La Brasserie Blaugies, che produce la *Saison d'Epeautre*, fa rifermentare in bottiglia i suoi prodotti in maniera simile a Dupont.

Il grafico 1 illustra una curva di fermentazione reale (birrificio dell'autore, prima propagazione) che evidenzia la caratteristica rapidità iniziale, seguita da un periodo finale di fermentazione poco vigorosa. La fermentazione ha impiegato 21 giorni interi per raggiungere una densità finale di 1,2 °P (1,006 SG).

*Una nota sul limite massimo di fermentazione sopra citato. Non è essenziale far fermentare questo lievito a più di 26 °C per ottenere un carattere complesso: a una temperatura fra i 24 e i 26 °C dona già molto carattere alla birra. In realtà, pare che a queste temperature si sviluppino note di "frutta tropicale" più desiderabili, mentre

Grafico di fermentazione – Lievito di Dupont

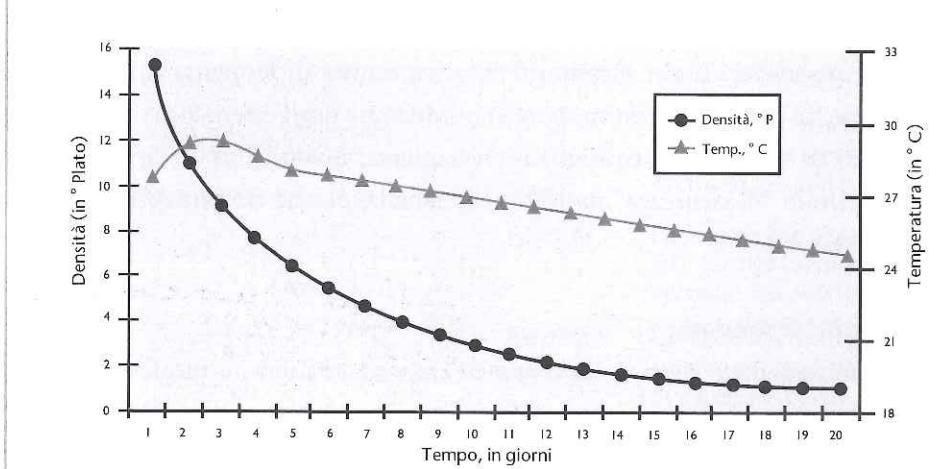


Grafico 1. Tipica curva di fermentazione di una birra prodotta con il lievito di Dupont (birrificio dell'autore).

quelle più alte (30-32 °C) sembrano dare luogo a più fenoli e alcoli superiori. Senza dubbio la fermentazione procede più rapidamente a temperature più alte, e la Brasserie Dupont le impiega soprattutto per ragioni pratiche, poiché non ha abbastanza fermentatori. Dupont ha scelto di far trascorrere alla birra il necessario lungo periodo di maturazione al caldo (sei settimane) in bottiglia anziché nei fermentatori. Si consiglia di trasferire la birra non appena termina la fase più attiva della fermentazione, in modo da evitare un contatto prolungato con i sedimenti.

Fermentazione primaria

Un ceppo di lievito aromatico molto attenuante è importante per dare alle *saison* il loro carattere distintivo. La scelta più ovvia è la coltura di Dupont, non solo per via della loro celebre *Saison Dupont*, ma per la complessità di sapori e aromi prodotti da quel ceppo unico, che ha anche la qualità di essere molto attenuante. Esistono altri ceppi di lievito belgi che offrono grande complessità di note fruttate, soprattutto se usati a temperature di fermentazione alte, tra i 24 e i 27 °C.

Se usate il WLP565 di White Labs o il 3724 di Wyeast, fate riferimento a quanto abbiamo detto riguardo al lievito della Brasserie Dupont. Se ne utilizzate un altro, è consigliabile osservare i limiti massimi della temperatura di fermentazione indicata per quel ceppo, in modo da massimizzare la produzione degli esteri. Si veda la tabella 11 per i limiti di temperatura consigliati. Ovviamente, invito i birrai a sperimentare anche oltre i limiti "di sicurezza" indicati nella tabella, perché ciò potrebbe portare a scoperte interessanti.

Fermentazione secondaria

Come abbiamo già detto riguardo al ceppo di Dupont, se il lievito mostra un'attività lenta ma costante dopo una prima fase di fermentazione vigorosa, è consigliabile essere pazienti e permettergli di raggiungere la densità finale assoluta. Nei casi più estremi, ci vorranno una o due settimane. Durante questa fase è consigliato eliminare il lievito residuo per evitare l'autolisi. L'attenuazione apparente più alta del normale è un tratto caratteristico delle *saison* classiche, e potrebbe richiedere più tempo. Il segreto è la pazienza.

Lieviti ad alta fermentazione consigliati per la produzione di saison

WHITE LABS	Temperatura di fermentazione suggerita	Attenuazione	Commenti
WLP565 Belgian Saison I	27-35 °C	73-80%	Lievito molto fruttato. Verso la fine lavora lentamente. Molto attenuante.
WLP550 Belgian Ale	24-27 °C	72-78%	Lievito belga ad alta fermentazione molto versatile. Speziato e fruttato.
WLP400 Belgian Wit	22-27 °C	65-70%	Classico lievito belga, speziato; con il tempo assume una certa asprezza.
WLP570 Belgian Golden Ale	22-27 °C	70-75%	Produce esteri speziati e fruttati (pera). Fermentazione vigorosa.

WYEAST LABS			
3724 Belgian Saison	27-35 °C	75-79%	Lievito molto fruttato. Verso la fine lavora lentamente. Molto attenuante.
3522 Belgian Ardennes	24-27 °C	72-76%	Lievito da birra belga ad alta fermentazione molto versatile. Speziato e fruttato.
3463 Forbidden Fruit	22-27 °C	75-79%	Classico lievito belga, speziato, con il tempo assume una certa asprezza.
3864 Canadian/ Belgian	22-27 °C	75-79%	Produce esteri speziati e fruttati (pera). Fermentazione vigorosa.

Tabella 11. Colture di lievito disponibili presso due dei maggiori fornitori e loro caratteristiche.

RIFERIMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

Sia gli appassionati sia i birrai ammettono che una birra rifermentata in bottiglia possiede più carattere e complessità della stessa birra servita alla spina. Il motivo è l'interazione continua tra la birra e il lievito, e per questa ragione è caldamente consigliato far rifermentare in bottiglia le *saison*. Nelle *saison* tradizionali i livelli di carbonazione generalmente sono più alti che in altri stili. Di conseguenza, è necessario prestare ancora più attenzione per assicurarsi che il lievito abbia avuto abbastanza tempo per completare la fermentazione (vedi paragrafo sulla fermentazione secondaria). È piuttosto comune trovare *saison* che fanno molta schiuma (soprattutto alcuni esemplari belgi e americani commerciali e altri fatti in casa), segno della tenacità di alcuni di questi ceppi di lievito.



ESEMPI DI RICETTE

Saison – classica

Tipi di malto	Colore (ASBC)	Percentuale (peso)
Pilsner	1,6	90%
Malto di frumento	3,5	10%

Luppoli da amaro: 20-25 IBU
Varietà suggerite: East Kent Goldings

Luppoli da sapore (ultimi 15-20 minuti di bollitura): 0,63 grammi/litro
Varietà suggerite: East Kent o Styrian Goldings

Luppoli da aroma (ultimi 2 minuti di bollitura): 1,64 grammi/litro
Varietà suggerite: East Kent Goldings, Styrian Goldings e Saaz (insieme)

Facoltativo:

1. Malto Caramel – aggiungerne fino al 2,5% per dare colore e dolcezza finale
2. Zucchero – aggiungerne fino al 5% per dare secchezza
3. Frumento non maltato – aggiungerne fino al 5%

Fermentazione: ceppo ad alta fermentazione a 24-32 °C – consigliati lieviti caratterizzanti come il WLP565 di White Labs o il 3724 di Wyeast

Maturazione secondaria: 4-6 settimane a 18-24 °C (nota: la maturazione secondaria può avvenire in bottiglia o in fusto durante la rifermentazione)

OG: 13 °P (1,052 SG)

Commenti: questa ricetta è basata su una versione classica che evidenzia le note luppolate e i caratteristici sentori speziati e fruttati del lievito derivanti dalla fermentazione.

Saison – con spezie

Tipo di malto	Colore (ASBC)
Pilsner	1,6
Munich	14
Malto di frumento	4,5

Luppoli da amaro: 16-20 IBU

Varietà suggerite: Hallertauer (o un'altra varietà con alfa acidi bassi)

Spezie (ultimi 20 minuti di bollitura):

Arancia Laraha	0,36 grammi/litro
Zenzero	0,04 grammi/litro
Anice stellato	0,02 grammi/litro
Grani del paradiso	0,02 grammi/litro

(nota: le quantità suggerite donano sentori "lievi")

Facoltativo:

1. Malto Caramel – aggiungerne fino al 2,5% per dare colore e dolcezza
2. Zucchero – aggiungerne fino al 5% per dare secchezza
3. Frumento non maltato – aggiungerne fino al 5%
4. Spezie – oltre a quelle suggerite, nelle quantità desiderate
5. Luppoli – se lo si desidera, si possono aggiungere luppoli da aroma (tenersi al di sotto di 0,7 grammi/litro)

Fermentazione: ceppo ad alta fermentazione a 22-25 °C – consigliati lieviti che danno luogo a un carattere tipicamente "belga"; il WLP550 di White Labs o il 3522 di Wyeast sono delle buone scelte

Maturazione secondaria: 2-3 settimane a 15-21 °C

OG: 13 °P (1,052 SG)

Commenti: il carattere del luppolo è delicato e lascia emergere le spezie, che vengono aggiunte combinate tra loro e in quantità moderate, in modo da donare alla birra un sentore unico ma non facilmente identificabile.

Grisette

Tipo di malto	Colore (ASBC)	Percentuale (peso)
Pilsner	1,8	75%
Malto di frumento	2,5	25%

Luppoli da amaro: 16-18 IBU

Varietà suggerite: Hallertauer

Luppoli da sapore (ultimi 15-20 minuti di bollitura): 0,84 grammi/litro

Varietà suggerite: Styrian Goldings

Luppoli da aroma (ultimi 2 minuti di bollitura): 0,63 grammi/litro

Varietà suggerite: East Kent Goldings

Facoltativo:

1. Frumento non maltato – aggiungerne fino al 5%
2. Zucchero – aggiungerne fino al 5% per dare secchezza

Fermentazione: ceppo ad alta fermentazione a 21-23 °C – lieviti versatili come il WLP550 di White Labs o il 3522 di Wyeast daranno buoni risultati

Maturazione secondaria: 2-3 settimane a 18-21 °C

OG: 11 °P (1,044 SG)

Commenti: questa ricetta è studiata per produrre una golden ale leggera, rinfrescante e leggermente luppolata con un carattere tipicamente belga dato dal lievito.

"Super" saison

Tipo di malto	Colore (ASBC)	Percentuale (peso)
Pilsner	1,8	85%
Munich	14	7,5%
Malto di frumento	4,5	5%

Zucchero bianco (1,5 °P o l'8,5% sul totale)

Luppoli da amaro: 20-24 IBU

Varietà suggerite: Hallertauer Tradition

Luppoli da aroma (ultimi 2 minuti di bollitura): 1,95 grammi/litro

Varietà suggerite: East Kent Goldings

Facoltativo:

1. Malto Caramel – aggiungerne fino al 2% per dare colore e dolcezza
2. Spezie – a discrezione del birraio

Fermentazione: ceppo ad alta fermentazione a 24-32 °C – si consigliano lieviti caratterizzanti come il WLP565 di White Labs o il 3724 di Wyeast

Maturazione secondaria: 4-6 settimane a 18-24 °C

(nota: un periodo di maturazione al caldo più lungo aumenterà l'attenuazione e la secchezza percepita)

OG: 17,5 °P (1,070 SG)

16 °P (1,064 SG) dal malto, 1,5 °P (1,006 SG) dallo zucchero bianco

Commenti: una saison molto alcolica, con un sapore e un aroma decisamente luppolati. Si possono aggiungere delle spezie, ma i ceppi di lievito consigliati forniscono già un buon carattere speziato.

Ingredienti

MALTO FRANCESE

Il maggiore fornitore di malto francese è Malteries Franco-Belges, una divisione del gruppo Soufflet. L'utilizzo dei mali delle Franco-Belges dona alla birra una certa autenticità, con tipici sentori di cereali e spezie.

MALTO BELGA

La malteria cui si rivolge gran parte dei birrifici è Dingemans, una divisione della multinazionale Cargill. In alternativa i cereali possono essere acquistati dalla Malterie du Château o Castle Malting, una piccola malteria nata da poco che si dedica alla produzione di cereali di alta qualità per le specialità tradizionali.

FARRO (EPEAUTRE)

Il farro maltato è disponibile su ordinazione presso le malterie Weyermann (forniscono anche farro tostato e su richiesta personalizzano il farro maltato "chiaro" in piccole quantità). Prevedono degli ordini minimi e il prezzo è molto conveniente.

LUPPOLI FRANCESI

Lo Strisselspalt è disponibile anche all'estero.

ZUCCHERO

Sul sito www.sugarindia.com è disponibile un'incredibile varietà di zuccheri parzialmente raffinati, molto usati nei secoli passati per la produzione della birra.

SPEZIE

La L.D. Carlson Company vende alcune delle spezie ed erbe più esotiche per le specialità birrarie tradizionali, comprese la scorza di arancia Laraha, i grani del Paradiso (conosciuti anche con il nome di pepe di Guinea o pepe Melegueta) e una vasta gamma di erbe aromatiche come le punte di brugo, l'artemisia e i fiori di sambuco. Il catalogo completo è disponibile su www.ldcarlson.com.

Nei negozi indiani è possibile trovare coriandolo di alta qualità, ideale per la produzione di birra.

LIEVITO

Un'ampia gamma di lieviti, compresi quelli nominati in questo libro, è disponibile presso White Labs e Wyeast Labs.

Bibliografia

Daniels, R., *Designing Great Beers*, Boulder: Brewers Publications, 1996 [trad. it. *Progettare grandi birre*, Milano: Lampi di Stampa, 2011].

De Clerck, J., *A Textbook of Brewing*, Londra: Chapman & Hall, 1957.

DeLange, A.J., "Deconstructing Residual Alkalinity and Mash pH", *The New Brewer* (luglio/agosto 2003).

Evans, R.E., *The Beers and Brewing Systems of Northern France*, Birmingham: Institute of Technical Brewing, Midland Counties Section, 1905, pp. 223-238.

Figuier, L., "L'industrie de la brasserie", *Les merveilles de l'industrie*, Parigi, 1880.

Jackson, M., *Michael Jackson's Beer Companion*, Philadelphia: Running Press, 1993.

Jackson, M., *The Great Beers of Belgium*, quarta ed., Londra: Prion Books, 2001.

- Jackson, M., *The New World Guide to Beer*, Philadelphia: Running Press, 1988 [trad. it. *La nuova guida mondiale della birra*, Milano: Pubblistampa, 1990].
- Mosher, R., *Radical Brewing*, Boulder: Brewers Publications, 2004.
- Noonan, G.J., *Brewing Lager Beers*, Boulder: Brewers Publications, 1986.
- Perrier-Robert, A. e Fontaine, C., *Belgium by Beer, Beer by Belgium*, Lussemburgo: Schortgen, Esch/Alzette, 1996.
- Rajotte, P., *Belgian Ales*, Boulder: Brewers Publications, 1992.
- Walsh, D., *Bier Typen Gids* ("Guida ai tipi di birra"), Utrecht: Kosmos Z&K, 2002.
- Woods, J. e Rigley, K., *The Beers of Wallonia*, Wiscombe: The Artisan Press, 1996.
- Woods, J. e Rigley, K., *The Beers of France*, Wiscombe: The Artisan Press, 1998.

CONTATTI PERSONALI

Le seguenti persone hanno fornito alcune delle informazioni contenute nei capitoli sulle bière de garde tramite corrispondenza personale con l'autore:

Tom Baker (Heavyweight Brewing), Yvan De Baets, Alain Dhaussy (Brasserie La Choulette), Sylvie Dupont (Brasserie Grain d'Orge), Jim Ebel (Two Brothers Brewing), Don Feinberg, Jean-Jacques Giard (Brasserie Duyck), Ben Henry (Brasserie Henry), Randy Mosher, Pierre e Serge Ricour (Brasserie St. Sylvestre), B.R. Royla, Daniel Shelton, Randy Thiel (Brewery Ommegang), Michel Theillier (Brasserie Theillier).

Le seguenti persone hanno fornito alcune delle informazioni contenute nei capitoli sulle saison tramite corrispondenza personale con l'autore:

Tomme Arthur (Pizza Port Solana Beach), Yvan De Baets, Olivier Dedeycker (Brasserie Dupont), Pierre Delcoigne (Brasserie des Géants), Jean-Louis Dits (Brasserie à Vapeur), Don Feinberg, Scott Morrison (McKenzie Brewhouse), Randy Mosher, B.R. Royla, Daniel Shelton, Matt Stinchfield, Randy Thiel (Brewery Ommegang), Léon Voisin (Brasserie Voisin – in pensione), Derek Walsh.



La Brasserie Ellezelloise è un piccolo birrificio di campagna che produce saison secondo i canoni tradizionali.



Gli insoliti fermentatori quadrati della Brasserie Dupont sono considerati rilevanti per donare alle birre il loro carattere unico.



Pierre e Vinciane Delcoigne sono i giovani ed energici proprietari della Brasserie des Géants, un birrificio aperto da poco che ha riportato in vita un'antica specialità locale, la Saison Voisin.



Brouwerij Kerkom è considerato il birrificio di campagna in attività da più tempo senza interruzioni. Si trova nell'estremità nordorientale delle Fiandre, vicino al confine olandese.



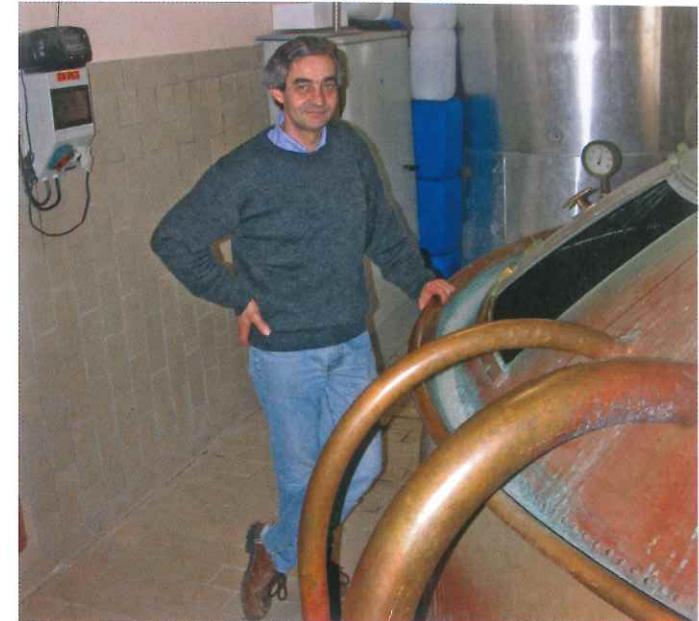
In Europa la chiesa e il birrificio non sono mai troppo distanti: in primo piano si vede la sala di produzione della Brasserie St. Sylvestre.



Michel (a sinistra) e Armand Theillier sono rispettivamente l'attuale e l'ex birraio della Brasserie Theillier (Armand lavora ancora e si occupa delle vendite).



Alcuni piccoli birrifici di campagna sono sorprendentemente tecnologici: (sopra) la sala cottura computerizzata della Brasserie Baillieux; (sotto) la moderna linea di imbottigliamento della Brasserie St. Sylvestre.



Il birraio Serge Ricour (sopra) e suo fratello Pierre gestiscono la Brasserie St. Sylvestre, un birrificio fondato dal nonno negli anni '20 del Novecento.



Alain Dhaussy controlla una birra alla Brasserie La Choulette, un tradizionale birrificio di campagna situato nel dipartimento francese del Nord.



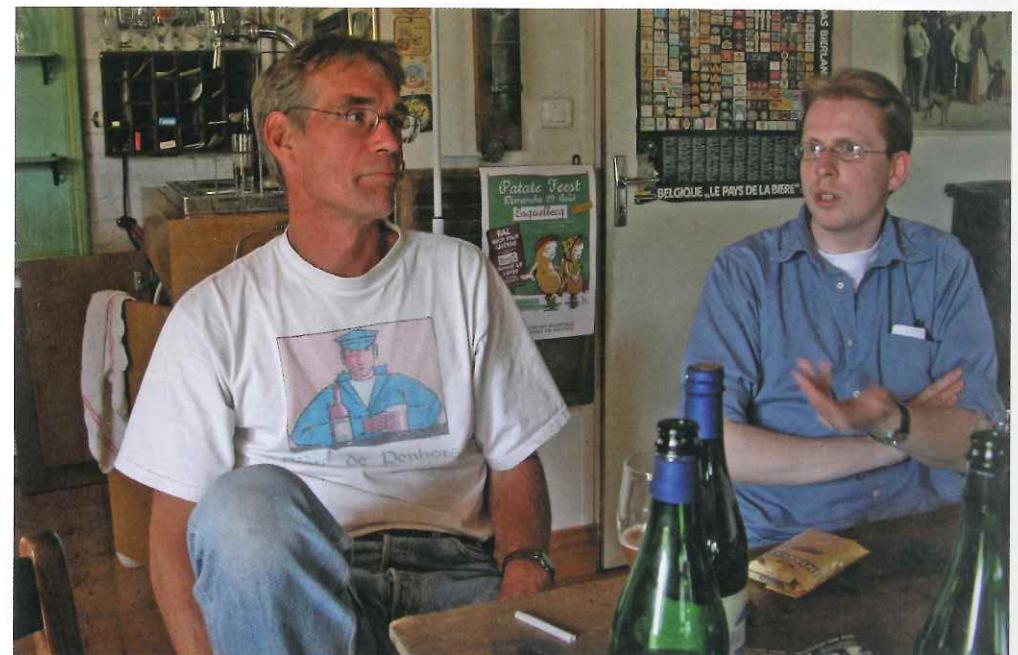
La Franconia, nella parte settentrionale della Baviera, è la sede di centinaia di piccoli birrifici di campagna; sfortunatamente gli stili originali che venivano prodotti in loco sono andati perduti. Qui sopra la Brauerei Ibel, nella cittadina di Kappel, nella Franconia occidentale.



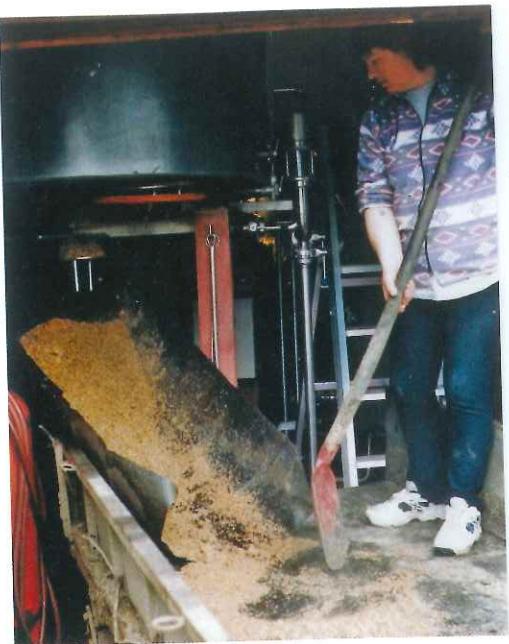
La parte orientale di Long Island, New York, dove l'autore vive e lavora, vanta una lunga tradizione agricola. Qui Phil condivide una saison con Mark Corwith, agricoltore di quarta generazione (nonché home-brewer) di Southampton.



La sala di degustazione della Brasserie Thiriez è piena di ricordi che illustrano la ricca storia brassicola delle Fiandre francesi.



Il birraio Daniel Thiriez (a sinistra) commenta (e assaggia) alcune birre con Yvan De Baets nella sala di degustazione della Brasserie Thiriez.



La birraia Marie-Noëlle Pourtois rimuove i cereali esausti da una cotta di Saison d'Epeautre alla Brasserie Blaugies.



La Brasserie Dupont è il birrificio di campagna per antonomasia; si trova nel tranquillo paesino di Tourpes, nella provincia dell'Hainaut.

Le birre del Belgio II

Degustare e produrre
bière de garde e saison

Chiunque sia appassionato di cucina e birra belga apprezzerà molto questo libro, che esamina a fondo le *saison* vallone e le *bière de garde* francesi, ma anche specialità particolari come le *grisette*, le *bière de Mars* e le *bière de Noël*. Analizzando ingredienti e tecniche, l'esperto birraio Phil Markowski illustra le caratteristiche di queste birre dal gusto unico e il motivo per cui hanno un posto speciale nel mondo brassicolo.

Degustare e produrre bière de garde e saison solleva il velo di mistero che ricopriva queste birre rustiche tradizionali. La storia dettagliata, l'approccio meditato e i validissimi dettagli tecnici aiuteranno i lettori a comprendere come produrle al meglio. E la cosa migliore è che le birre in sé non perdono un grammo della loro magia.

Randy Mosher, autore di *Radical Brewing*

L'autore

Birraio professionista dal 1989, Phil Markowski è riconosciuto negli Stati Uniti come uno dei massimi esperti di degustazione e produzione di birre belge, in particolare *bière de garde* e *saison*. Come mastro birraio della Southampton Publick House, ha ottenuto numerosi riconoscimenti per le sue birre in stile belga e non solo. Nel 2003, la Association of Brewers gli ha conferito il premio Russell Schehrer.

ISBN 978-88-6895-172-6



9 788868 951726

EDIZIONI
LSWR www.editionilswr.it

€14,90