

ORA ET BEVI BIRRA

di Bernardo Iovene

collaborazione Lidia Galeazzo

immagini Davide Fonda, Dario Parlapiano

grafiche Federico Ajello

ricerche immagini Tiziana Battisti

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Tra le birre industriali e quelle artigianali, troviamo le birre di abbazia. Sulle etichette vediamo le foto di monaci e delle abbazie a cui fanno riferimento, alcune ci raccontano storie affascinanti che risalgono al medioevo ma è così?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Dicesi, birre trappiste, quelle che sono prodotte all'interno di un'abbazia dei monaci che sono benedettini cistercensi, dell'Ordine della Trappa.

BERNARDO IOVENE

Quante ce ne sono in tutto il mondo?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Adesso dovremmo essere sugli otto nove.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Queste sono le più famose tra le birre trappiste sulle etichette però non ci sono simboli di abbazie, invece quelle non trappiste, dalla Grimbergen alla Leffe hanno riferimenti chiari ci sono anche le date di fondazione delle abbazie.

BERNARDO IOVENE

Scusa, se io leggo qua anno 1240.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Sì, è un'abbazia del 1240.

BERNARDO IOVENE

E quindi che legame ha questa birra con quella abbazia?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

E l'abbazia di Leffe c'è tuttora e si visita e ci sono i monaci, ma non fanno la birra. Su licenza la birra è fatta invece da una multinazionale.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Dentro questa bella abbazia in effetti si è prodotto birra per secoli, ma dal 1952 la birra viene prodotta in stabilimenti industriali oggi dalla multinazionale più grande al mondo AB-InBev che ha già marchi come Corona, Stella, Artois, Beck's che paga royalties all'abbazia Notre-Dame de Leffe per l'uso del nome. Le birre trappiste invece hanno regole ferree.

MAURIZIO MAESTRELLI - GIORNALISTA ESPERTO SETTORE BRASSICOLO

Sono fondamentalmente tre. Uno, che la produzione deve essere all'interno della proprietà del Monastero, due che ci deve essere una supervisione da parte di un monaco. E tre, che una parte, quello che guadagnano dalla vendita della birra, sia devoluto al clero stesso, al Monastero o a forme di carità.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Allora, una cosa sono le birre di abbazia, un'altra quelle trappiste. Le birre di abbazia, delle abbazie di Grimbergen, di Leffe, sono spesso accompagnate da immagini sacre di cattedrali e di monaci e poi il sito insomma spesso contribuisce a suggestionare con delle narrazioni fantasiose che fondano le radici nel 1200. Quando? Quando i monaci avevano puntato sulla birra in occasione delle epidemie perché facevano bollire l'acqua e uccidevano i batteri. Le consumavano solitamente in occasioni di celebrazioni, cerimonie religiose. Poi però hanno capito il business e hanno cominciato a vendere all'esterno e hanno incassato, si mantenevano e hanno fatto anche beneficenza. Ora però gran parte di queste birre viene prodotto dalle multinazionali in base ad un accordo di licenza con queste abbazie. Cosa diversa invece sono le birre trappiste: sono monaci di clausura, dediti alla preghiera, allo studio e al lavoro prevalentemente agricolo e insomma il nostro Bernardo Iovene è andato nelle abbazie di Scourmont in Belgio e di Westmalle vicino l'Olanda per scoprire i segreti delle ricette dell'800, quelle che sono alla base delle birre che sono considerate tra le più buone al mondo come la Chimay e ha scoperto il lievito, il segreto del lievito, scoperto, isolato da padre Theodor che i monaci conservano in un'ampolla come se fosse il sacro Graal. Poi, il nostro Bernardo che timido non è, è riuscito anche ad entrare nel cda, fatto storico, eccezionale, dei trappisti di tutto il mondo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo nell'abbazia di Notre-Dame de Scourmont a Chimay, in Belgio, dove vivono 17 monaci trappisti. All'interno delle mura si produce birra da 150 anni. Che prende il nome del luogo la famosa Chimay. L'abate Don Damien, che eccezionalmente ci concede un'intervista, però chiarisce subito.

DOM DAMIEN DEBAISIEUX - ABATE ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT (BELGIO)

Ciò che conta innanzitutto è la nostra vita monastica, la nostra vita con Dio, e poi da 150 anni c'è la birra, e ciò che noi possiamo fare è grazie a questa birra.

BERNARDO IOVENE

I proventi della birra, dove vanno.

DOM DAMIEN DEBAISIEUX - ABATE ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT (BELGIO)

I ricavi vanno in parte alla comunità monastica. Una parte va a un'associazione chiamata Solidarité Cistercense, che aiuta altre comunità monastiche in assistenza sociale e medica sia in Belgio che in tutto il mondo, in particolare in Africa. E poi una terza parte va a una fondazione che si occupa dello sviluppo dei comuni della nostra Regione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ad esempio, viene finanziata proprio nel comune adiacente questa struttura dove vivono ragazzi autistici, vengono seguiti in attività di laboratorio come la panificazione, producono il pane per 600 persone.

BERNARDO IOVENE

Questi ragazzi qua? Che belli che sono.

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

C'è un educatore quindi che è, oltre ad essere un panificatore, ma è anche educatore al contempo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Poi c'è un laboratorio di pasticceria e un altro per le conserve, oggi si preparano i funghi [la trasformazione dei funghi] e un altro laboratorio dove con questi fiori fanno una gelatina profumata. Tutto è finanziato dai ricavi della birra.

BERNARDO IOVENE

Quanta birra bevete al giorno?

DOM DAMIEN DEBAISIEUX - ABATE ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT (BELGIO)

No, no, no, di solito zero. Ma poi quando ci sono feste religiose o quando abbiamo un ospite beviamo una Chimay, ovviamente. Et vous?

BERNARDO IOVENE

Poca, pochissima, poca poca.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il birrifico è all'interno delle mura e la gestione affidata a laici sotto stretto controllo di Don Damien. Per la visita ci accompagna il dottor Bonin, export manager Chimay, che è italiano.

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Adesso andiamo nel cuore dell'abbazia, la sala di cottura. Quindi siamo nel tino di ammostamento, dove viene creato il mesh di orzo macinato. Ogni birra ha la propria ricetta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il vero segreto della birra Chimay è il lievito.

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Il lievito isolato da Père Theodore nel dopoguerra, da più di 70 anni, utilizziamo per produrre tutte le birre di Chimay.

BERNARDO IOVENE

Lo stesso lievito.

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Stesso lievito. Da lì, da quella data in poi non è mai stata interrotta la fermentazione all'interno dell'abbazia. C'è sempre del lievito di Chimay che sta fermentando. Questo è Père Theodore de En.

BERNARDO IOVENE

Père Theodore.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il lievito viene trattato come un'ampolla santa nello stesso laboratorio di padre Theodore, la forma delle cellule viene controllata continuamente.

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Si controlla la viabilità delle cellule di lievito, mentre con questa forma affusolata un po' a fagiolo è del lievito di Chimay.

BERNARDO IOVENE

Ma pensa.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E poi c'è un controllo maniacale sulla tenuta della schiuma nel bicchiere, a cui danno massima importanza.

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Viene forata una bottiglia.

BERNARDO IOVENE

Tiriamo fuori la schiuma, no?

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Scende una sonda e la sonda misura in quanto tempo la schiuma scende.

GIANNI ARECCO – IMPORTATORE BIRRA CHIMAY BREWRISE

La schiuma deve durare per tutta la bevuta non può sparire per i primi due sorsi, quindi la persistenza della schiuma è quella che poi mi garantirà che la birra non si ossiderà mai durante tutta la bevuta.

BERNARDO IOVENE

Incredibile.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In questo caso ha tenuto per oltre tre minuti. Questi controlli servono a dare un prodotto sempre simile alle vecchie ricette contenute in questo documento storico di fine '800 che ci è stato concesso di mostrare per la prima volta al pubblico.

DOM DAMIEN DEBAISIEUX - ABATE ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT (BELGIO)

C'è tutta la descrizione del processo produttivo, ma poi è il lievito e la nostra acqua a dare alla birra Chimay il suo carattere specifico.

BERNARDO IOVENE

E da dove viene l'acqua?

DOM DAMIEN DEBAISIEUX - ABATE ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT (BELGIO)

Da qui sotto sono le falde acquifere che si trovano qui intorno sui terreni dell'abbazia.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

I pozzi di prelevamento sono proprio dentro le mura dell'abbazia. Tutte le ricette giornaliere sono registrate in questi faldoni dal 1960 e controllate che siano fedeli alle originali dal mastro birraio che è una donna.

BERNARDO IOVENE

Questi sono i malti?

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

I malti.

BERNARDO IOVENE

E questi sono i luppoli

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

I luppoli, le quantità, come si evolveva il libero assaggio nella sala cottura e la fermentazione, le temperature, eccetera. Questa è una delle stanze segrete della abbazia.

BERNARDO IOVENE

Ah, sì? Qua vengono i monaci a stappare.

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

È un esempio di cantina di conservazione delle birre.

BERNARDO IOVENE

Posso?

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Prego, Chimay Blue del '99.

BERNARDO IOVENE

Ma si possono ancora bere queste?

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Questa la possiamo bere. Chimay Blue è l'unica birra di Chimay la quale è predisposta ad essere conservata per più tempo.

BERNARDO IOVENE

Ma va, ma veramente?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E allora non ci siamo fatti scappare all'occasione. Quando ci ricapita?

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Questa è una birra di 26 anni.

BERNARDO IOVENE

Madonna.

GIANNI ARECCO – IMPORTATORE BIRRA CHIMAY BREWRISSE

Ora sentirai

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Vino porto Madeira, Sherry, Dattero.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E poi continuiamo con tutto il repertorio odierno.

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Fresca leggera, chiara, speziata. Chimay rouge, scura, equilibrata, caramello, 7 gradi. Chimay triple, chiara, forte amara 8 gradi alcolici, Chimay blue...

BERNARDO IOVENE

C'è qualcosa dei monaci qua dentro?

ALESSANDRO BONIN - EXPORT MANAGER CHIMAY

Tutte le ricette sono state scritte dai monaci, ogni ricetta, la Dorée, la Rouge, la Triple, la Blue, sono ricette dei monaci.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Tutta la filiera è affidata a laici, l'imbottigliamento, la distribuzione, sotto controllo del consiglio di amministrazione, dove siede Don Damien, che in nome dell'abbazia, ha diritto di veto.

DOM DAMIEN DEBAISIEUX - ABATE ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT (BELGIO)

Io sono un amministratore tra gli altri amministratori, ma fondamentalmente la parola dell'abbazia rimane determinante. Per produrre una nuova birra è necessario il consenso dell'abbazia. Non basta l'approvazione del consiglio di amministrazione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Inoltre, c'è il controllo del Consiglio Internazionale trappista formato da monaci e laici, che decide le linee guida e la tenuta del logo esagonale che caratterizza tutto ciò che viene prodotto all'interno delle abbazie, come quella di West Mall, al confine con l'Olanda, dove viene prodotta questa birra, la Westmalle, che porta il nome dell'abbazia. Dentro queste mura vengono prodotte 33 milioni di bottiglie di birra e come tutte le trappiste, i ricavi servono solo a rendere i monaci autosufficienti e fare beneficenza. Qui i monaci sono più riservati, non possiamo riprenderli mentre pregano.

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

I monaci vivono nella solitudine e cercano...

BERNARDO IOVENE

Il silenzio?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Sì.

BERNARDO IOVENE

Questo qua è il birrificio?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Sì.

BERNARDO IOVENE

Cioè sta proprio all'interno, proprio dentro, dentro la parte privata?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Dentro, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questa era la vecchia sala cotta. Oggi però, come a Chimay, c'è un super impianto moderno. Anche qui hanno il fiore all'occhiello della produzione, che è il luppolo, viene immesso nel mosto direttamente in fiore.

BERNARDO IOVENE

Voi lo mettete in fiore, non?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Non in pellet, è un odore tipico.

BERNARDO IOVENE

Da dove viene?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Della Germania, Slovenia, un po' del Belgio anche.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Westmalle tutte le attività produttive si svolgono all'interno dell'abbazia. Ci sono le vacche che devono fornire il latte per il caseificio e chiaramente vengono nutrite con le trebbie della birra.

BERNARDO IOVENE

Economia circolare.

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Sì, sì, sì, davvero.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E questo è il caseificio, solo due varietà di formaggio tipo olandese.

BERNARDO IOVENE

Anche qui c'è il simbolo trappista?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Sì, qui.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il panificio, invece, lavora per distribuire il pane agli altri monasteri.

BERNARDO IOVENE

Non lo vendete il pane?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

No, no, no. È solo per la comunità di Westmalle e altre comunità di trappisti.

BERNARDO IOVENE

Quindi voi lo distribuite anche agli altri monasteri?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E mentre facciamo un giro nel reparto dell'imbottigliamento, ci comunicano che proprio oggi c'è un incontro nell'abbazia dell'Associazione internazionale dei monaci trappisti.

BERNARDO IOVENE

Siamo capitati nell'unica riunione all'anno che fanno?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Sì, è oggi qui a Westmalle.

BERNARDO IOVENE

Non la possiamo vedere noi?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Non so.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Alla fine, ci concedono di entrare e filmare per qualche secondo. È un tavolo internazionale di 18 monasteri.

BERNARDO IOVENE

Questo è il logo, no?

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Questo è il logo del Atp

BERNARDO IOVENE

E loro adesso sono qui per...

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Per discutere.

BERNARDO IOVENE

Per discutere delle loro attività produttive che utilizzano il marchio trappista.

BERNARDO IOVENE

Ci siamo riusciti, è la prima volta.

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Sono sorpreso anche perché normalmente non sono pubblici queste riunioni, allora è davvero eccezionale.

BERNARDO IOVENE

Eccezionale

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Sì, sì, sì.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Veniamo alla birra. Dal 2021 i monaci, a grande richiesta, hanno recuperato la prima ricetta della birra che bevevano i frati nell'Ottocento.

SIMONE NICOLETTO – ESPERTO DI BIRRA BREWRIZE

Chiunque sapeva che l'abbazia la produceva ma nessuno riusciva a berla.

BERNARDO IOVENE

A berla, la bevevano solo i monaci.

SIMONE NICOLETTO – ESPERTO DI BIRRA BREWRIZE

Esatto, finalmente ci siamo arrivati.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ma la Westmalle è conosciuta in tutto il mondo per questa birra inventata da padre Thomas nel 1956. Aumentò la luppolatura di tre volte e la chiamò tripel. Oggi è diventato uno stile ed è diffuso e riprodotto in tutto il mondo.

MANU PAUWELS - DIRETTORE MARKETING WESTMALLE

Dicono che è la madre di tutti i Tripel nel mondo.

SIMONE NICOLETTO – ESPERTO DI BIRRA BREWRIZE

Qui abbiamo il fruttato al suo massimo, perché la frutta gialla la sentiamo già dal naso, ma una birra molto secca, molto dritta, che arriva ad avere una beva che per una birra da nove gradi e mezzo è assolutamente impensabile.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questa birra rappresenta il 75% del fatturato, che è di 30 milioni di euro. Metà dei ricavi vanno per gli investimenti nel birrificio, l'altra metà ai monaci per la loro sussistenza e opera di beneficenza in Belgio e in Africa. E chi deve garantire tutto questo è il direttore commerciale del birrificio.

BERNARDO IOVENE

Com'è lavorare con i monaci?

BART WELLENS - DIRETTORE COMMERCIALE WESTMALLE

È una situazione unica in tutti i sensi positivi del termine. Abbiamo contatti ogni settimana, ma sono molto coinvolti in ciò che accade nel birrificio e al benessere delle persone.

BERNARDO IOVENE

Lei farebbe qualcosa che però i monaci non le permettono di fare?

BART WELLENS - DIRETTORE COMMERCIALE WESTMALLE

Ovviamente sì, a volte abbiamo delle idee troppo commerciali per loro, ma una volta compreso il dna del progetto, sai cosa puoi fare e cosa no.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Insomma, queste birre Westmalle, Chimay, ma anche tutte le altre trappiste, sono vere birre di Abbazia, sotto il controllo dei monaci che garantiscono innanzitutto qualità e originalità al prodotto. Sulle etichette non ci sono frati, né richiami pubblicitari alle abbazie. Le trappiste si riconoscono solo dal logo esagonale che può essere ritirato in qualsiasi momento dal Consiglio internazionale.

BERNARDO IOVENE

Cioè, voi siete un'abbazia vera, però ci sono tante birre d'abbazia che creano confusione, no, nel settore

DOM DAMIEN DEBAISIEUX - ABATE ABBAZIA NOTRE-DAME DE SCOURMONT (BELGIO)

Per questo bisogna dimenticare la birra d'abbazia e dire solo birra trappista, punto.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

I trappisti pregano e incassano però la produzione e la vendita l'hanno lasciata ai laici. Ecco loro però sono maniaci nel controllare, insomma, che la produzione rispetti quelle ricette originali e la qualità degli ingredienti. Poi non hanno bisogno di quel marketing ruffiano, non fanno ricorso all'immagine delle abbazie, per loro conta intanto che la birra sia buona e che si venda perché devono incassare, mantenersi e fare beneficenza. Ecco, per riconoscerle basta quel simbolo esagonale. Insomma, invece le birre, diciamo così nel tempo, quelle di abbazia e trappiste hanno suscitato l'interesse dei consumatori perché evocano qualcosa di artigianale e di antico. Ora, il nostro Bernardo Iovene con i mastri birrai ha assaggiato le birre di abbazia e quelle trappiste e ha assaggiato la leggendaria Westvleteren 12, anche molto rara da trovare, considerata la birra più buona del mondo dagli appassionati. Beato lui, Bernardo invece l'ha assaggiata.

BERNARDO IOVENE

Le birre fatte nelle abbazie trappiste sono birre che non si chiamano d'abbazia ma trappiste.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Esatto, esatto. Sì.

BERNARDO IOVENE

Questo è il logo. Per essere trappista la birra...

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Devi avere questo logo. Una volta erano... Dicono che era esagonale perché erano sei.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Con i nostri esperti abbiamo fatto un confronto tra le birre trappiste e quelle che si definiscono diaAbbazia. Cominciamo con le trappiste, partendo da Orval.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Questa puzza che sentite è tipica del lievito selvaggio che c'è nella seconda fermentazione. C'è la solo lei delle trappiste, questa.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Questa è una birra unica. L'uso di un lievito che di solito viene utilizzato per fare birre acide è straordinario.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Continuiamo con la Westmalle, a cui chiaramente viene riconosciuto il merito dell'invenzione dello stile tripel, cioè le birre caratterizzate con un triplo quantitativo di luppolo.

MAURIZIO MAESTRELLI - GIORNALISTA ESPERTO SETTORE BRASSICOLO

Più o meno tutti quelli che hanno fatto tripel dopo di loro in qualche modo hanno guardato a questa birra, poi magari hanno fatto una roba diversa.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Poi passiamo alla più esclusiva, la Westvleteren, legata all'abbazia trappista, di San Sisto, è la più rara. Per averla bisogna prenotarla. Fino a poco tempo fa veniva prodotta senza etichetta.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Questa è la mitica Westvleteren ed è considerata dagli americani la migliore birra del mondo. Era famosa per una vera etichetta. Come era una volta, vedi?

BERNARDO IOVENE

Era così?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

È così.

BERNARDO IOVENE

Diceva questa è la chicca della serata.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Sì, questo è un sacrificio che ho fatto per Report. Ricorda un plumcake, ricorda il Christmas pudding, senti frutta secca, cioccolato, fico, pera, l'ira di Dio, senti qua.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Poi apriamo e assaggiamo il simbolo della Chimay, la blu.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Chimay ha il pregiudizio che la si trova facilmente, ma è buonissima questa.

BERNARDO IOVENE

Queste non vanno bevute a canna.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Non t'azzardare nemmeno lontanamente. Se un mio studente la beve a canna viene capitato come San Paolo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

All'assaggio risultano all'unanimità tutte di grande qualità. Per quelle di abbazia abbiamo scelto abbiamo scelto due tra le più famose, sempre belghe. La prima porta il nome dell'abbazia di Grimbergen, che si trova nelle Fiandre, fondata nel 1128 da monaci Nobertini, e l'altra è la Leffe, che, scrivono, trova la sua origine a Notre Dame de Leffe nel 1240, quando i monaci, per evitare le numerose epidemie, trovarono una soluzione geniale producendo e bevendo birra al posto dell'acqua per uccidere i microbi.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Questa è la Leffe Rouge.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

E questa è la Grimbergen Blonde.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Grimbergen Blonde.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Cominciamo dalla Grimbergen, che è della multinazionale danese Carlsberg.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRARIO

Beh, dal punto di olfattivo direi che le differenze con le trappiste che abbiamo assaggiato sono evidenti.

BERNARDO IOVENE

Evidenti.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Cioè questa è una birra molto, ma anche abbastanza piatta dal punto di vista aromatico.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Ed è molto neutro nel naso, è una nota un po' dolciastra.

BERNARDO IOVENE

Leggiamo gli ingredienti.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Allora, acqua malto d'orzo, sciroppo di glucosio, malto di frumento, caramello aromatico.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Caramello aromatico serve probabilmente per dare una nota di colore. Leggermente più dorato, di malto caramello che però non c'è, ma viene dato appunto da questo ingrediente.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Viene chiamato toffi, ricorda la caramella mou.

BERNARDO IOVENE

Quindi che giudizio dai?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Non certo positivo.

MAURIZIO MAESTRELLI - GIORNALISTA ESPERTO SETTORE BRASSICOLO

Sicuramente meno caratterizzato, ecco, rispetto alle trappiste che abbiamo bevuto, questi vanno incontro alle esigenze del mercato.

BERNARDO IOVENE

Possiamo leggere il rapporto che ha con l'abbazia? C'è scritto da qualche parte?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

È distribuita da Carlsberg, è stata prodotta in Francia.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Ah, non è neanche una birra belga. Quindi non c'entra niente neanche con la sede dell'abbazia.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Non solo, scopriamo che la bottiglia da 0,33 in realtà, è prodotto in Polonia.

MAURIZIO MAESTRELLI - GIORNALISTA ESPERTO SETTORE BRASSICOLO

Però è difficile capire qual è il legame con l'abbazia a questo livello.

BERNARDO IOVENE

Però, dico, anche voi siete stati tratti in inganno, no? Parlavate di abbazia belga. Certo. No, adesso andiamo a leggere.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

È fatta in Francia.

BERNARDO IOVENE

È fatta in Francia.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Francia e Polonia. Ad aumentare la confusione è questo video sull'inaugurazione nel 2021, dopo 200 anni di inattività, di un micro-birrificio all'interno dell'abbazia di Grimbergen, dove vengono prodotte tre tipologie di birre che nulla centrano però con quelle che arrivano sui nostri scaffali.

BERNARDO IOVENE

Andiamo sull'altra, la Leffe.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Questa invece appartiene all'emozionale Ab-Inbev, cioè a Noiser Bush Imbev.

BERNARDO IOVENE

Che è che era prima al mondo.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Che è la prima al mondo ed è quella della Stella Artois, ad esempio.

BERNARDO IOVENE

Possiamo leggere l'etichetta?

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Sì, sì, sì. Classico, acqua a malto d'orzo, mais, zucchero e luppolo.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Il mais è un succedaneo del malto d'orzo.

BERNARDO IOVENE

Nelle trappiste non lo troveremo mai.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Ma per l'amor di Dio.

BERNARDO IOVENE

È vietato.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

E ti permette la legge italiana di usarlo fino al 40%, ed ecco che probabilmente lo useranno al 40%. E serve più che altro per rendere meno cara, anzi molto meno cara, la birra. Però, naturalmente, parlo come degustatore, se mi permettete da più di 50 anni, lo becco subito.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Queste birre di abbazia vendute da multinazionali hanno un prezzo inferiore rispetto alle trappiste. Negli ingredienti, però, abbiamo visto che una ha il caramello aromatico e l'altra il mais, e sia l'una che l'altra hanno riferimenti medievali.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

1240, qua, e qua 1128.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Certo.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Quindi l'anno di fondazione dell'abbazia. Quindi uno quando compra questa su una ricetta storica di un'abbazia storica.

BERNARDO IOVENE

Nelle birre belghe è tradizione mettere il mais?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

No, non è tradizione

BERNARDO IOVENE

Non è che dentro le abbazie mettevano il mais?

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

No no, nelle abbazie mettono solo malto d'orzo

BERNARDO IOVENE

Era completamente escluso l'utilizzo del mais, no?

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Ma non c'era neanche il mais

MAURIZIO MAESTRELLI - GIORNALISTA ESPERTO SETTORE BRASSICOLO

No, anche perché non è un cereale d'origine europea, per cui probabilmente ai tempi...

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Non è una roba nostra.

BERNARDO IOVENE

Appunto, 1240.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Non era ancora stata scoperta in America? Il mais non esiste proprio.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Quindi uno che legge, legge una abbazia di Leffe che c'è lì con le sue vetrate bellissime, che è del 1200.

BERNARDO IOVENE

Ma non c'entra nulla.

LORENZO "KUASKA" DABOVE – ESPERTO DI BIRRA ARTIGIANALE

Non c'entra nulla con la produzione della birra.

LUIGI "SCHIGI" D'AMELIO - MASTRO BIRRAIO

Zero, a parte il nome.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Allora, c'è scritto sulle etichette che le birre fanno riferimento alle abbazie del 1200 però tra gli ingredienti c'è la presenza del mais che in quegli anni in Europa non era ancora arrivato, arriva dopo la scoperta dell'America. Ora il nostro Bernardo Iovene che le scova sempre tutte ha chiesto conto ai monaci dell'abbazia di Leffe e anche alla multinazionale che la produce, AB-Inbev, che la produce su licenza e ci ha risposto che producono dal 1952 la birra in conformità con l'accordo dell'Abbazia di Leffe, la quale controlla anche la comunicazione del marchio, è colpa loro dice la multinazionale. AB-Inbev ci ricorda che la Leffe è ufficialmente riconosciuta come birra di abbazia, proprio come Grimbergen prodotta dalla multinazionale Carlsberg, la quale ci scrive che il rapporto tra il gruppo e l'abbazia di Grimbergen è incentrato sulla promozione della cultura e del patrimonio storico, fiammingo come parte del marketing del brand; che la proprietà del marchio Grimbergen resta dell'abbazia e le birre prodotte dal gruppo Carlsberg invece in Francia e Polonia, lo aggiungiamo noi, sono approvate dall'abbazia. Insomma, garantiscono qualità e rispetto della tradizione e assicurano che i padri dell'abbazia sono sempre coinvolti in tutti i progetti di innovazione. Quindi sono coinvolti anche eventualmente nella presenza del mais.