

Università Ca' Foscari



Facoltà di Lettere e Filosofia

Corso di laurea magistrale (ordinamento ex D.M. 270/2004)
in Storia dal medioevo all'età contemporanea

La storia della birra **Dalle origini ai giorni nostri**

Candidato: Chiara Callegari, matricola n.: 825988

Relatore: Professore Sergio Zamperetti

Anno accademico: 2011/2012

Indice:

1. Introduzione	p. 5
2. Capitolo I: Le origini della birra;	p. 10
3. Capitolo II: La birra nel corso della storia;	p. 18
3.1. Medioevo;	p. 22
4. Capitolo III: Dall' età Moderna ai giorni nostri;	p. 31
4.1 L' Editto di purezza;	p. 31
4.2 La rivoluzione industriale;	p. 35
4.3 Verso l' età contemporanea;	p. 39
5. Capitolo IV: Le birrerie;	p. 46
5.1. Birrerie storiche italiane;	p. 51
5.2. Birre trappiste;	p. 79
5.3. Birrerie storiche nel mondo;	p. 84
6. Capitolo V: La birra e il presente;	p. 93
6.1. Stili di birra;	p. 96
6.2. Microbirrifici;	p. 103
6.3. Il mondo attuale della birra;	p. 108

7. Conclusione;

p. 112

8. Bibliografia.

p. 116

Dedico questa tesi ai miei nonni.

1. Introduzione

L' oggetto di questa tesi è una passione che nutro ormai da diversi anni: la birra. Non credevo che avrei avuto la possibilità di affrontare nella mia tesi di laurea questo argomento, ma fortunatamente le cose sono andate diversamente.

Infatti in sede dell' ultimo esame da me sostenuto, Storia delle tradizioni popolari, quando il Professor Sanga apprese che avevo terminato gli esami e mi chiese su cosa avessi intenzione di fare la tesi, io risposi che non lo sapevo in quanto avrei avuto un' idea, ma che ritenevo la stessa irrealizzabile. Quando gli dissi nel dettaglio qual' era l' argomento di mio interesse, mi disse che era invece un buon proposito e di tentare di realizzare tale progetto.

Così, presa dall' entusiasmo, mi recai a ricevimento dal Professor Sergio Zamperetti, che era già stato il mio relatore nella sessione di laurea triennale e con il quale volevo nuovamente laurearmi per la magistrale. Gli dissi che avevo appena sostenuto l' ultimo esame e su cosa mi sarebbe piaciuto fare la tesi, anche se ero consapevole che poteva essere un argomento non propriamente inerente ai suoi corsi. Tuttavia il Professore mi disse che da storico, per lui l' importante era che la mia tesi parlasse di Storia e fu ben favorevole ad accettare la mia proposta di farla sulla Storia della birra.

La cosa mi rese molto felice ed entusiasta ed è per questo che vorrei *in primis* ringraziare il Professor Zamperetti ed anche il Professor Sanga che mi spronò nel realizzare la mia idea.

Fatta tale premessa, è necessario che io spieghi il perché abbia scelto di fare la tesi su questo argomento. E' scontato ma altrettanto fondamentale che il primo motivo sia

la profonda e piacevole passione che nutro per la birra. Degustarla, studiarla, informarmi circa il mondo che la circonda è un mio grande hobby. Ma è altrettanto importante la mia volontà di rendere nota la storia che la birra ha alle spalle. Una storia che dura da più di 4.000 anni. E sono proprio questi millenni in relazione al diffondersi della birra che voglio percorrere in queste pagine. Fatto questo, è mia intenzione dimostrare che essa è tra le bevande più amate al mondo, visto che è anche tra le più diffuse.

Entrando nello specifico, spiegherò ora quali sono gli argomenti che tratterò in questa tesi.

Nel primo capitolo il mio obiettivo sarà quello di spiegare quelle che furono le origini della birra, quando e dove nacque, a testimonianza del fatto che questa è una delle bevande più antiche al mondo. Vedremo che non sarà possibile far risalire la nascita della birra ad una data precisa, ma che le prime popolazioni tra le quali vi sono testimonianze dell' esistenza della stessa sono i Sumeri e gli Egiziani. La birra di allora era una bevanda grezza, completamente diversa da quella dei giorni nostri, importante anche per le usanze religiose dell' epoca. Riporterò inoltre alcuni dei documenti che testimoniano l' esistenza della birra tra quei popoli.

Dopo di che, nel secondo e terzo capitolo, parlerò della storia della birra dai tempi antichi ai giorni nostri, ovvero di come si diffuse nei secoli e dove. Nel dettaglio, nel secondo capitolo tratterò un percorso che va dall' antica Roma e dall' antica Grecia al Medioevo. Parlerò di come la birra si diffuse a Roma e nelle corti imperiali, a partire da Nerone e di importanti documenti nei quali si parla di essa, come la *Naturalis Historia* di Gaio Plinio Secondo. Vedremo poi come in Grecia la storia della birra si intrecciò alla mitologia e quali erano i tipi di birra di allora. Nel sottocapitolo **3.1** capiremo

quanto, nel periodo medioevale, furono importanti i monasteri per la produzione della birra e quali furono alcune tra le abbazie più importanti che la produssero. Si apprenderà inoltre la differenza di diffusione della nostra bevanda tra l' Europa meridionale e quella settentrionale e per quali ragioni esse sussistevano. Arriveremo fino alla scoperta del luppolo e all' introduzione di questo ingrediente nella produzione della birra.

Nel terzo capitolo invece vedremo quale sarà il percorso della birra dall' età Moderna fino ai giorni nostri. La birra, iniziando a diffondersi e ad essere commercializzata, inizierà ad essere soggetta a delle leggi che regolamentavano vari aspetti, tra cui produzione e commercio. La prima legge ufficiale fu l' Editto di Purezza emanato da Guglielmo IV nel 1516.

Al punto **4.2** di questa tesi invece verranno trattati i cambiamenti che portò la Rivoluzione Industriale, anche nel mondo della birra.

Nell' ultima parte del terzo capitolo, avvicinandoci all' Età Contemporanea, scopriremo quelle che furono le innovazioni nella produzione e la crescita che subì il commercio della birra, attraversando anche il periodo del proibizionismo.

Seguirà il quarto capitolo, nel quale affronterò l' argomento delle birrerie.

Dopo aver spiegato come si produce la birra e quali sono gli elementi fondamentali, parlerò della storia di alcune delle birrerie italiane più antiche.

Nel sottocapitolo **5.1** l' oggetto di studio sono le birre trappiste, il significato di queste birre, quali sono e come vengono prodotte.

Per chiudere il capitolo, parlerò di cinque birrerie storiche non italiane, ovvero della Pilsner Urquell della Repubblica Ceca, della famosa Guinness irlandese, della Beck' s di Brema, dell' Augustiner di Monaco di Baviera e della Budweiser americana.

Per concludere, nel sesto ed ultimo capitolo, scriverò della birra ai giorni nostri, della cultura che ruota intorno ad essa e di come si sta largamente diffondendo. Mi interesserò nel sottocapitolo **6.1** ai diversi tipi di birra. Elencarli tutti sarebbe un' impresa difficile se non impossibile e che comunque meglio si potrebbe addire ad una persona più tecnica di me in tale ambito. Cercherò quindi di fare una semplice suddivisione nei principali stili più diffusi. Nel paragrafo **6.2** affronterò il fenomeno dei microbirrifici, molto in espansione in questi ultimi anni e parlerò di alcuni di essi a livello italiano. Non potrà mancare un riferimento alla più importante festa mondiale della birra: l' Oktoberfest, che si tiene ogni anno tra settembre ed ottobre per tre settimane circa a Monaco di Baviera, in Germania. Infine, accennerò a come sta cambiando la distribuzione delle birre e citerò il fenomeno dei beer-shop, negozi che vendono esclusivamente birra e che si stanno diffondendo sempre di più nel mondo ed anche in Italia, per fortuna di noi amanti della birra (non nascondo che un mio sogno sarebbe proprio aprirne uno).

Infine la conclusione, per tirare le somme della mia ricerca e per valutare se sarò riuscita nel mio intento di dimostrare che la birra è tra le bevande più diffuse e apprezzate al mondo.

Ora alcuni debiti ringraziamenti. Rinnovo quelli ai Professori Zamperetti e Sanga. Poi ringrazio i miei genitori, che hanno sempre sostenuto i miei studi e che mi hanno incoraggiata a conseguire anche la laurea magistrale. Ringrazio Andrea, il mio fidanzato, perchè è con lui che ho iniziato ad apprezzare la birra ed è una passione che stiamo coltivando insieme da diversi anni.

E ringrazio tutta la mia famiglia, i miei nonni, ai quali dedico questa tesi. Un grazie anche al Professor Paolo Del Vecchio, che è stato così gentile da procurarmi una copia

del suo libro “Storia della birra. Dai Sumeri al Medioevo” per me fondamentale per questa tesi. Solo perchè il suo libro deve ancora essere pubblicato, nella bibliografia relativa ad esso citerò il sito nel quale si trova per intero. Ringrazio Gastone Lazzarin, grande esperto del mondo della birra, conosciuto per una fortuita casualità, grazie a mio papà ed al Signor Samuele della Cooperativa Pistollato di Mogliano Veneto. Non sapevo che proprio nel mio stesso paese, a Mogliano Veneto appunto, abitasse un cultore del mondo birraio come il Signor Gastone, che mi ha aiutato con la sua vasta conoscenza nell’ ambito, nonché fornendomi diversi documenti utili per questa tesi. Ringrazio la gentilissima Sandra Norat, direttore editoriale di Musomeci S.p.a., che mi ha aiutata nel reperire un documento per me importante, ed anche le Biblioteca Regionale di Aosta per lo stesso motivo. I miei ringraziamenti vanno anche all’ Associazione Internazionale Trappista che mi ha fornito delle informazioni in merito alle loro birre. Ringrazio Dino Perin del beer-shop di Birraviva di San Giuseppe di Cassola (VI) che “in extremis” mi ha dato un libro che mi è tornato utile per concludere questa tesi. Infine ringrazio chi mi sarà vicino in questo giorno di festa in cui consegirò la laurea magistrale in Storia dal medioevo all’ età contemporanea.

2. Capitolo I: Le origini della birra

La bevanda oggetto di questa tesi ha alla spalle una storia molto più lunga di quanto la maggior parte della gente possa immaginare. Non vi è una data precisa relativa alla nascita della birra, tuttavia le prime testimonianze la fanno risalire al IV millennio a.C. circa, presso le popolazioni sumere ed egizie. Si capirà quindi, dati i millenni che ci separano da quell'epoca, come sia difficile stabilire la collocazione temporale precisa relativa alla sua scoperta. Scoperta che presumibilmente fu favorita quando l'uomo, abbandonando lo stile di vita nomade, iniziò la coltivazioni di cereali e frumento¹.

Mi ricordo che, quando sostenni l'esame di Storia del Vicino Oriente Antico, rimasi molto colpita dal fatto che nelle abitudini alimentari delle antiche popolazioni egizie tra le bevande era molto diffusa la birra. Di certo quella di allora non era la birra dei giorni nostri bensì una bevanda "grezza" d'orzo o di farro, completamente diversa da quella dal gusto fine e dalle molteplici varianti che possiamo degustare oggi. Difatti la birra di allora più che una piacevole bevanda, era considerata un alimento vero e proprio, a scopo nutritivo.

Nel libro "Manuale della birra" di Billa, Bottero e Dabove, si accenna ad alcune tra le prime testimonianze scritte sulla birra, ovvero a delle tavolette di argilla dell'epoca predinastica sumera che risalgono al quarto millennio a.C. circa, chiamate "monumento Blau", di cui l'immagine nella pagina successiva. Tali reperti sono conservati

¹ Max Nelson, *The Barbarian's Beverage, a history of beer in ancient Europe*, Routledge, Oxon 2005, pp. 9-11.

attualmente al British Museum di Londra e raffigurano dei doni propiziatori che degli uomini stanno offrendo alla dea della fertilità Nin-Harra. Doni, tra cui la birra.



Figura 1. Tavoleta monumento Blau. Tratta da http://vi.sualize.us/monumento_british_museum_graphic_historia_do_design_blau_monumento_picture_7ku4.html.

A proposito del rapporto tra la birra e i suoi popoli scopritori, sappiamo da testimonianze scritte che i sumeri la chiamavano comunemente *se-bar-bi-sang*, che tradotto significa “l’ acqua che fa vedere chiaro”, poiché anche allora era una bevanda alcolica. Vediamo dunque quali sono i documenti e le leggende di quell’ epoca che raccontano la storia della nostra bevanda.

Un’ importante testimonianza scritta di quell’ epoca, è un’ epopea in lingua accadica riportata su delle tavolette di argilla, che si presume risalga al 2.500 a.C. circa. Queste tavolette attualmente conservate al British Museum di Londra, sono composte da 2900 linee e riportano la storia di un epico eroe babilonese: *Gilgamesh*.

Gilgamesh fu Re di Uruk (antica città della Mesopotamia meridionale) ed in queste tavolette si narra delle sue avventure, di storie d' amore, dei suoi impensabili incontri, di strane creature e delle sue epiche imprese di guerriero. E' importante citare qui quest' opera a proposito dei racconti che narrano di Gilgamesh ed Enkidu.

Quest' ultimo fu prima un nemico del protagonista contro il quale si scontrò e lottò, ma con il quale strinse in seguito un legame profondo e fraterno. La loro fu un' amicizia così profonda che quando Enkidu morì, Gilgamesh profondamente toccato dal dolore, iniziò la sua avventura alla ricerca dell' immortalità. Ma tornando a Enkidu, si dice di lui che fu il più grande bevitore di birra nel mondo antico, infatti dalle tavolette si apprende che dopo i vari combattimenti d' armi e d' amore, l' eroe babilonese festeggiasse bevendo delle enormi quantità di birra. E nei festeggiamenti coinvolgeva lo stesso protagonista dell' epopea Gilgamesh².

Altra leggenda del tempo dei Sumeri, narra di Marduck, dio solare babilonese che prima di intraprendere la sua battaglia contro il Re del caos Tiamet, convocò tutti gli dei e brindò con loro con la se-ber-bi-sang, come auspicio di vittoria che infatti poi ci sarà, poiché Marduck, dopo una titanica battaglia, sconfisse Tiamet definitivamente.

Altra divinità nominata in alcune tavolette cuneiformi in relazione alla birra fu Assurbanipal, ultimo di trenta re di Assiria. Egli fu un sovrano di risapute tendenze bisessuali al quale piaceva molto bere, infatti si legge che “alla sua mensa la birra scorreva a fiumi”.

Saragan il Grande invece fu il fondatore della prima dinastia semitica nel 2.528 a.C. e quando parlava delle sue origini, raccontava che essendo stato concepito da madre

² Maureen Gallery Kovacs, *The Epic of Gilgamesh*, Stanford University Press, Stanford 1990, pp. XVII – XXV.

sacerdotessa e padre semidio, venne abbandonato dentro ad un cesto lasciato tra le braccia dell' Eufrate. Il fiume però non lo inghiottì ma lo fece invece arrivare da Akki un agricoltore che una volta salvato il bambino, lo lavò nella *se-ber-bi-sang* e lo allevò come fosse suo figlio. La birra in questo racconto acquisisce dunque carattere di sacralità, come fosse usata per una sorta di battesimo del bambino abbandonato. Saragan compiuti quattordici anni con una congiura uccise il Re e conquistò il potere fondando la città di Akkad. Regnerà per moltissimi anni raggiungendo un immenso potere e non mancherà di ricordare ogni giorno le sue origini, compiendo abluzioni pubbliche nella birra in ricordo di ciò. Le bevute di birra erano poi usanza abituale³.

Detto questo, ricordiamo che la Mesopotamia, cioè la terra tra i due fiumi, dove la Bibbia aveva collocato il Paradiso Terrestre, era una zona estremamente fertile. Fu abitata dai Sumeri, popolazione che certamente conosceva la coltivazione dei cereali e la successiva trasformazione di tali prodotti in farine e poi in pane. Allora, la trasformazione del cereale in farine avveniva usando delle pietre d' appoggio. Con l' usura queste pietre si incavavano e quando pioveva l' acqua che ristagnava si arricchiva dei rimasugli della macinazione dei cereali. Qualcuno assaggiò quell' acqua giallastra. Quella possiamo considerarla la prima birra, che fu chiamata *se-ber-bi-sang*, cioè "l' acqua che fa vedere chiaro".

Ai Sumeri, succedettero gli Assirio-Babilonesi ed il loro illuminatissimo Re Hammurabi, che visse tra il XIX e il XVIII secolo a.C.. Egli fu l' autore del famoso *Codice di Hammurabi*, oggi conservato al museo del Louvre, nel quale vi è tra le altre una legge che determina le regole per la produzione ed il commercio della birra⁴. La sua produzione era infatti altamente sorvegliata dallo Stato che poi la vendeva ed esportava

³ Franco Re, *Storia della birra*, saggio tratto nel manuale *Corso di formazione per publican* dell' Università della birra, pp. 25-26.

⁴ Nilla Turri, *Tecnologia della birra fatta in casa*, Editore Mulino Don Chisciotte, 2008, p. 8.

e da ciò traeva dei proficui guadagni. Chi non rispettava tale legge, chi non si atteneva ai criteri di fabbricazione statale e chi la vendeva senza autorizzazione, veniva condannato a morte.

Riguardo il procedimento del metodo di produzione della birra babilonese, possiamo dire che a grandi linee è quello di adesso, anche se più spartano e grezzo. In primis veniva raccolto l' orzo o il grano, lo si bagnava per poi metterlo ad asciugare al sole finchè non si seccava. A questo punto il cereale veniva macinato ed impastato con l' acqua, veniva quindi creato un pane che una volta lievitato veniva cotto al forno. L' ultimo passaggio era quello della macinazione di questo pane per poi farlo cuocere nell' acqua. Una volta cotto lo si filtrava ed infine lo si aromatizzava. Era così pronta la *se-ber-bi-sang*⁵.

Tra gli Egiziani, invece, la birra si diffuse intorno al 3100 a.C. e veniva generalmente chiamata *henqet*. In Egitto già allora i tipi di birra prodotti erano diversi. Vi era la *sikaru*, che tradotto dal carattere cuneiforme significa “pane liquido di orzo”, la *kurunnu*, che era invece prodotta con il farro, la *niud*, più dolce poiché prodotta con lo zucchero dei datteri ed infine la *bi-du*, forse la più standard che difatti veniva data agli operai come retribuzione per il proprio lavoro⁶.

La birra nell' antico Egitto era inoltre molto diffusa intorno alla corte del faraone. Per fare alcuni esempi, Ramses III si vantava di aver donato durante tutto il suo regno più di 463.000 vasi di birra in segno propiziatorio alla dea Ishtar, divinità protettrice dei navigatori e degli eserciti, dea dell' amore e della guerra. Anche il faraone Sotis I donava grandi quantitativi di birra al dio Osiride, dio della morte e dell'oltretomba. E se

⁵ Paolo Del Vecchio, *Storia della birra, dai Sumeri al Medioevo*, I Sumeri, <http://www.birra.it/index.php?ws=14&wssottomenu=38>.

⁶ Lelio Bottero, Lorenzo Dabove, Matteo Billia, *Manuale della birra*, Edizioni Gribaudo, Milano 2009, p. 32.

pensiamo ai ricchi banchetti faraonici, come testimoniano immagini e scritti, insieme a cibi e bevande circolavano dei veri e propri fiumi di birra.

La birra quindi era onnipresente nella vita degli Egiziani, la utilizzavano addirittura come cura, per guarire malattie e per curare ferite. A tale proposito disponiamo di un documento molto importante, il *Papiro Ebers*, un documento conservato all' Università di Lipsia in Germania, che risale al 1550 a.C. circa, ovvero al nono anno di regno di Amenofi I.



Figura 2. Pagina del papiro Ebers. tratta da <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ebers7766.jpg> .

E' un papiro lungo circa venti metri e altro 20 centimetri, suddiviso in 108 pagine nelle quali vengono trattati i rimedi e le cure necessari per curare mali e malattie. E tra le

varie prescrizioni mediche, non mancava di certo la birra. Un esempio è che si riteneva la schiuma della birra, abbinata alla cipolla, un valido rimedio contro la morte⁷.

La birra ha un profondo intreccio anche con la religione. Sappiamo dei doni propiziatori di birra che venivano fatti alle divinità del tempo, è chiaro dunque come già allora vi fosse un legame strettissimo tra questa bevanda e la religione stessa, un legame che durerà per tutta la sua storia e fino anche ai giorni nostri. Abbiamo già nominato alcune divinità a cui veniva offerta in dono la birra, come la dea della fertilità Nin-Harra, la dea della guerra e dell' amore Ishtar, ed Osiride, il dio della morte. Inoltre le donne incinte donavano la birra alla dea protettrice degli alimenti, Ernenunet, poiché si credeva che così avrebbe fatto sì che le future madri avrebbero avuto latte a sufficienza per sfamare i propri neonati.

Veniva inoltre offerta a diverse divinità nel corso dei funerali al fine di garantire un tranquillo riposo al defunto. Ma in tali occasioni veniva anche consumata dai parenti e dai partecipanti alla cerimonia funebre, per celebrare le virtù della persona venuta a mancare. Leggenda vuole che Cleopatra stessa, distesa sul letto di morte, prima di essere morsa da un aspide, si fece portare due coppe di birra, una per sé ed una per il dio dell' oltretomba Osiride.

Nel testo del Regno Antico, conservato nelle piramidi di Skkara, quando si citavano le cose necessarie al defunto per percorrere il suo viaggio verso l' oltretomba, figurava sempre il geroglifico dello zythum e curmy, birra chiara e birra scura. Anche la dea *Nidaba*, dea del frumento, era patrona della birra e veniva onorata in occasione di

⁷ Papiro Ebres, http://it.wikipedia.org/wiki/Papiro_Ebres.

innumerevoli festività. Per onorare questa dea venivano fatte delle collettive bevute e la birra veniva donata alla popolazione che poteva prenderne grandi quantità nei santuari⁸.

E' curioso far notare tuttavia che lì dove la birra nacque, ovvero in Oriente, attualmente è meno diffusa che altrove. Infatti mentre nel resto del mondo la cultura sulla birra si sta diffondendo ed allargando, pensiamo a Europa ed America, nelle zone in cui nacque, per svariate ragioni sia culturali che sociali che religiose, è avvenuto il processo inverso⁹.

⁸ Franco Re, *Storia della birra*, pp. 27-28.

⁹ Ben McFarland, *Le migliori birre del mondo. 1000 imperdibili marchi da Tokyo a Canberra*, de Agostini, Novara 2010, p. 10.

3. Capitolo II: La birra nel corso della storia

Abbiamo appreso che la birra nacque intorno al IV millennio a.C. in Oriente. Ma vediamo ora quale fu il passo successivo, dove si mosse dopo esser nata tra Mesopotamia ed Egitto, e come si diffuse.

E la strada che percorse la birra ci porta nell' antica Grecia e nell' antica Roma. Dopo un' analisi dei documenti relativi alla storia della birra in questo periodo storico, il quadro generale non è chiarissimo, tuttavia possiamo tracciare delle linee generali.

I Greci non erano ancora grandi amanti della birra nonostante si fosse diffusa nelle loro terre. La consideravano una bevanda quasi volgare. C'è da dire che in questo periodo storico la bevanda per eccellenza, amata e apprezzata da tutti, era senza dubbio il vino. Proprio per questo era usuale che i greci chiamassero la birra “vino d' orzo”, palesemente in tono sarcastico e dispregiativo.

Ciò nonostante, proprio in Grecia avveniva il culto della dea Demetra, dea dei campi e della fertilità della terra. Tale culto era praticato soprattutto dalle donne, che organizzavano grandi feste ed innumerevoli riti propiziatori in suo nome. Nel corso di queste cerimonie, si donavano a Demetra svariati tipi di cibi e bevande, tra queste ultime proprio la birra. Le stesse donne che organizzavano queste cerimonie in onore della dea della fertilità, durante i riti da loro organizzati, per festeggiarla si nutrivano e si dissetavano con ciò che poi le avrebbero donato, lasciandosi inebriare dai fumi di birra che scorrevano in grandi quantità¹⁰.

¹⁰ Del Vecchio, *Storia della birra*, I Romani, i Greci, i Cretesi, <http://www.birra.it/index.php?ws=14&wssottomenu=40>.

I Cretesi erano un' eccezione in quanto producevano una birra chiamata *burton*, prodotta artigianalmente sia da contadini che da patrizi e che consumavano in proporzioni quasi pari al vino. Non per niente su svariati vasi ritrovati a Cnosso, spesso vi sono raffigurazioni che rappresentano orzo e burton. Infatti nella reggia di Minosse veniva offerta al sacro Toro burton in grande quantità, e lo bevevano anche le danzatrici prima di compiere i loro spettacoli in onore al toro¹¹.



Figura 3. Dettaglio di un vaso del 340 a.C. conservato all' Antiken Museum di Berlino, l'immagine raffigura Metanira che offre del grano in dono alla dea Demetra, tratta da <http://www.mariateresalupo.it/simbolimitialchimiafiabe/strutturamito.html> .

I Romani invece iniziarono a conoscere meglio la birra durante le loro campagne d' Egitto. Prima Cesare e poi Antonio, passati per la reggia di Cleopatra, si fecero divulgatori della bevanda nella loro Roma. E della diffusione della birra in questa terra, troviamo diverse testimonianze alle corti degli imperatori di quei secoli, primo tra tutti, Nerone (37 d.C. – 68 d.C). Infatti, come prima accadeva ai banchetti dei faraoni, ora i

¹¹ Franco Re, *Storia della birra*, p. 32.

fiumi di birra scorrevano alla feste degli imperatori romani ed era di buon costume donarla in segno di rispetto e stima reciproca.

Per Silvio Ottone, marito di Poppea, era un' usanza quella di portarla spesso in dono a Nerone. Egli era infatti stato inviato da Nerone in Portogallo cosicchè Nerone stesso potesse liberamente incontrarsi con la moglie Poppea. La birra in questione era di provenienza della penisola iberica dunque, ed era molto apprezzata dall' imperatore. Apprezzata a tal punto che volle alla sua corte un personale mastro birraio, affinché ogni giorno preparasse della birra che fosse prodotta esclusivamente per lui.

Tuttavia alla corte di Roma la birra doveva ancora raggiungere la qualità di quella egiziana che ormai aveva secoli di sperimentazioni alle spalle. E' per questo motivo che Publio Cornelio Tacito (55 d.C. – 120 d.C.) la descriveva con toni dispregiativi.

Anche Gaio Plinio Secondo (23 d.C. – 79 d.C.) si interessò alla birra, infatti la citò nella sua monumentale opera *Naturalis Historia*, un trattato naturalistico nel quale rende noto che la birra era molto conosciuta nell' antica Roma¹². Vi era però una differenza di diffusione della bevanda tra Roma città e la zona delle campagne, difatti in queste ultime aveva un consumo molto più largo e popolare. Nella città invece era sfruttata maggiormente come ingrediente per creme e oli o simili per il corpo. L' autore di questa enciclopedia naturalistica descrive anche i due tipi di birra che erano diffusi all' epoca, ovvero una di origine egiziana chiamata *zythum*, mentre l' altra di provenienza gallica era conosciuta come *cervisi*. Quest' ultimo nome era stato dato in onore della dea Cerere, la dea delle messi, da qui l' attuale parola spagnola che significa birra ovvero “cervesa”, nonché il nome della moderna birra Ceres.

¹² Franco Re, *Storia della birra*, pp. 33-34.

Sia i Romani che i Greci quindi non avevano delle opinioni positive circa la nostra bevanda, per cambiare il loro giudizio dovettero infatti giungere alla conoscenza della birra celta, intorno al I secolo d.C. . I Celti vivevano tra Gallia, Britannia ed Irlanda e furono da sempre grandi amanti e produttori di birra, sappiamo che già all' epoca ne producevano addirittura sei tipi diversi. L' *alica* era una bevanda prodotta con la spelta, un cereale antico simile al grano tenero, molto leggera e anche dalle caratteristiche depurative; un' altro tipo di birra era la *celia* che era composta da frumento e farro; il *bryton* era invece una bevanda fatta con l' orzo e la scandella (un particolare tipo di orzo appunto) e sappiamo che aveva una media gradazione alcolica; la *cervesia* invece era una birra fatta con l' orzo tostato, di colore rosso; il *camum* era una birra di colore bruno prodotta con miglio e melata (una secrezione zuccherina presa da dei particolari insetti che si nutrono della linfa delle piante); infine la *curmi*, un mix di birra e miele diffusa tra i Celti.

Questi erano dunque i tipi di birra che usavano i Celti. Nonostante ciò, Tacito continuava a paragonare la birra al *vinus corruptus*, ovvero vino andato a male. C'è anche da considerare però quello che fece invece il suocero di Tacito stesso, Giulio Agricola. Infatti quest' ultimo portò proprio a Roma dei mastri birrai britannici, poiché nella sua villa volle creare quello che fu il primo pub di sempre¹³.

Ricapitolando, ci siamo prima ritrovati tra la Mesopotamia e l' Egitto ad analizzare le origini vere e proprie della birra, per poi spostarci tra la Grecia e l' antica Roma, dove la birra iniziò a diventare più popolare ma non per questo particolarmente apprezzata. Fu invece con l' avvento del Medioevo che iniziarono ad esserci dei cambiamenti significativi nella produzione e nella diffusione della birra.

¹³ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, p. 34.

3.1 La birra nel Medioevo

E' proprio nel periodo medioevale che la birra intraprende una forte fase di crescita sia nella produzione che nella diffusione.

Il punto centrale intorno a cui girava la produzione della birra medioevale era il monastero. Un luogo di culto e spirituale, nel quale i monaci sperimentavano le ricette più svariate allo scopo di ottenere una bevanda sempre più buona e apprezzata. I pellegrini che sostavano nei monasteri avevano l' onore di bere questa birra, la quale si pensava che contribuisse anche ad essere meno predisposti a contrarre le malattie dell' epoca grazie alla bollitura del mosto e al contenuto alcolico della bevanda.

Per produrre la birra si utilizzavano diversi tipi di cereali ma quello a cui si ricorreva maggiormente era senza dubbio l' orzo. Questo poiché l'orzo contiene una sufficiente quantità di zucchero che agevola la gradazione alcolica della bevanda, oltre al fatto che l' orzo con una semplice lavorazione (di cui parleremo più avanti), si tramuta in malto, necessario appunto per la produzione della birra¹⁴.

Vorrei accennare alla leggenda più diffusa in epoca medioevale circa l' origine della birra, ovvero quella di Gambrinus. Una ballata popolare narrava di questo Re chiamato Gambrinus, che regnò tra le Fiandre e il Bramante e che sarebbe stato un "Mastro insegnante" che dall' orzo estraeva il malto e faceva la birra. La leggenda descrive questo Re come un grasso rubizzo personaggio, con una lunga barba, vestito elegantemente con abiti regali, con in testa una corona di spighe d' orzo e con in mano un grande boccale di birra. Ma vi sono molti dubbi circa la reale esistenza di questo Re,

¹⁴ Aa.Vv. a cura di Studio Booksystem Novara, *Il libro completo della birra. Storia, lavorazione, degustazione, varietà di tutto il mondo*, Istituto Geografico De Agostini S.p.a., Novara 2007, pp. 13-15.

che sarebbe vissuto nello stesso periodo di Carlo Magno, non vi è infatti alcuna prova certa della reale esistenza e bisogna pertanto considerarlo come una leggenda e nulla più¹⁵.

Nel periodo medioevale la birra veniva consumata in tutto il Nord e Nord-Est Europa. Queste zone non erano adatte alle coltivazioni dei vitigni ed è per questo che aveva una larga diffusione. Nell' Europa meridionale invece, la bevanda alcolica più diffusa, come al tempo dell' impero romano, era ancora il vino. Facciamo a tale proposito una piccola ma dovuta parentesi.

Il vino si produceva principalmente nella case private. Solitamente dopo la raccolta dell' uva, spesso eseguita dalle donne, gli acini venivano messi in tini di legno dove veniva poi effettuata la pigiatura, o con i piedi o con dei pestelli veri e propri. La fase successiva era quella della vinificazione, ovvero la fermentazione del vino nelle botti di legno. Infine, le modalità per terminare le fasi di produzione del vino erano molteplici e ognuno le definiva a proprio gradimento¹⁶. Questo processo nel Sud dell' Europa era assai diffuso.

Come abbiamo già detto, il vino era ancora la bevanda per eccellenza e ciò era soprattutto dovuto dal clima, che era in queste zone decisamente favorevole ai fini della coltivazione della vite, a differenza delle zone nordiche nelle quali la birra era già più popolare.

Vi è anche un' altra questione da tener presente a proposito della diffusione della birra nell' Europa del Sud, ovvero il problema dell' acqua. L' acqua era ovviamente la bevanda più diffusa nel Medioevo, a portata di tutti e che tutti bevevano, dai bambini agli anziani, dai ricchi ai poveri. Tuttavia, bisogna tenere in considerazione il fatto che a

¹⁵ Franco Re, *Storia della birra*, p. 35.

¹⁶ Jean Verdon, *Bere nel Medioevo. Bisogna piacere o cura*, Dedalo, Bari 2005, pp. 115-123.

quei tempi l' acqua non era di certo tutta potabile, anzi si doveva fare un certa fatica per procurarsela. E per le classi basse non era di certo semplice avere dell' acqua pura. Tanto meno era per loro semplice produrre e bere del vino. La birra invece, si produceva sì con l' acqua, ma in questo caso veniva bollita, di conseguenza tale passaggio la liberava dai batteri e dal cattivo gusto, veniva sterilizzata con la bollitura e per questo poteva tranquillamente essere bevuta senza incappare in pericolosi rischi per la salute. E' per questo che in suddette zone, almeno per ora, la birra continuava ad essere più che altro la bevanda della classi sociali più basse, coloro che non disponevano di acqua pura ma che nemmeno potevano permettersi di bere del buon vino¹⁷.

A questo punto, avendo fatto riferimento al vino, potrebbe nascere spontanea una domanda e ci si potrebbe chiedere se a nascere fu prima la birra o prima il vino.

E per rispondere a questa domanda, vorrei riportare la leggenda di Cassair, o Cesara, la nipote di Noè, che visse quindi negli stessi anni di colui che viene ritenuto proprio il padre del vino.

Un' antica favola irlandese racconta che un giorno Cesara decise di abbandonare le proprie origini, quindi Noè ed i suoi parenti. Lo fece avventurandosi su di una barca e portò con sé solo poche cose, i propri effetti personali tra i quali un pentolone di coccio nel quale si preparava abitualmente la birra. Dopo aver navigato a lungo, Cesara approdò in Irlanda, dove scoprì che lì gli abitanti di quella terra già da più di mille anni erano soliti fare la birra. La loro ricetta era misteriosa e segreta, tant' è che era custodita dai Formoriani, abitanti tenebrosi di quell' isola che erano soliti vivere nelle foreste, metà uomini e metà uccelli.

¹⁷ Verdon, *Bere nel Medioevo*, pp. 11-32.

A questo punto, se Noè viene considerato il padre del vino, la risposta data da questa leggenda al nostro quesito risulta chiara e simpaticamente provocatoria per chi sostiene la tesi contraria.

Tornando alla diffusione della birra, con il passare degli anni iniziava a diventare sempre più popolare in tutta Europa. Dopo la caduta dell' Impero Romano d' Occidente (476 d.C.), quindi con il graduale avvento della fase di cristianizzazione e la conseguente diffusione dei monasteri, la produzione della birra era sempre più diffusa. E più passavano gli anni, più ci si addentrava nel periodo medioevale, più la birra veniva prodotta con maggiore frequenza. Come abbiamo già detto il fulcro centrale del mondo della birra nel Medioevo era il monastero. In questi luoghi si praticava lo studio dell' arte birraia. E' risaputo che i monaci praticavano dei lunghi periodi di digiuno, e bere birra non significava interrompere questo sacrificio, in quanto la birra era considerata il pane liquido.

Insomma la produzione di birra era divenuta per i monasteri un' attività importante che portava anche guadagni: ormai la commercializzavano anche all' estero e ne producevano quantità sempre maggiori per assicurarsi una solida stabilità economica. Fu così che nacquero le famose abbazie produttrici di birra, alcune delle quali attive e operanti anche ai giorni nostri. Per il motivo che abbiamo detto prima, ovvero per il fatto che i monaci nei periodi di digiuno potevano bere birra, la gradazione alcolica di queste produzioni d' abbazia era generalmente alta, proprio per il fatto che dovevano essere anche nutrienti¹⁸.

Iniziamo ora a citare alcuni tra i monasteri e le abbazie che furono luogo di produzione birraia nel corso del Medioevo. E come prima nominiamo l' abbazia laziale di

¹⁸ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, pp. 13-14.

Montecassino, nella quale tra il 529 e il 543 risiedette San Benedetto da Norcia. Alcuni manoscritti testimoniano che in questa abbazia si produceva birra. Ad essa si può dunque attribuire il primato italiano: la prima abbazia nella quale venne prodotta la nostra bevanda.

Nel VII secolo invece un monaco missionario di provenienza irlandese di nome Colombano (Navan 542 – Bobbio 615), giunse a Bobbio, località in provincia di Piacenza, dove fondò l'abbazia che prese il nome del paese stesso. In essa il missionario introdusse fin da subito la produzione della birra¹⁹.

Figura 4. Abbazia di San Gallo, Svizzera. Immagine tratta dal volume *Il libro completo della birra*, p.13



Nell' VIII secolo acquisì importanza il monastero svizzero di San Gallo. Abbazia fondata nel 612 da un monaco irlandese dal quale ereditò il nome, si hanno testimonianze che dal 700 circa si producessero in essa diversi tipi di birre. Il primo era la birra più semplice, chiamata *tetria*, che veniva offerta ai pellegrini ed aveva una gradazione alcolica molto bassa. Il secondo tipo di birra

prodotto era una birra di media gradazione alcolica, che bevevano i laici e gli stessi

¹⁹ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 34-35.

monaci e si chiamava *secunda*. *Secunda* poiché era seconda al terzo ed ultimo, ma molto pregiato, tipo di birra che veniva prodotto nell' abbazia di San Gallo, ovvero la *prima melior*, una birra speciale, più zuccherata della precedente e ad alta gradazione alcolica, riservata per le grandi occasioni e per gli ospiti illustri²⁰.

Molto importante nella produzione della birra fu l' abbazia di Weihenstephan, in Germania, vicino a Monaco di Baviera. Qui si iniziò a produrre birra nel 768 e ad oggi l'attività in essa è ancora attiva. Tale abbazia vanta infatti il primato di essere quella più antica in cui si iniziò a produrre birra e tuttora in attività²¹. E' dunque necessario conoscere quella che fu la storia di Weihenstephan. Questo monastero ottenne il permesso di produrre birra nel 1040 ma i secoli successivi non furono molto felici a causa di diversi incendi che lo colpirono, ben quattro tra il 1085 ed il 1463, e per via delle varie epidemie di quegli anni che portarono all' abbandono di quelle mura svariate volte. Ma ogni volta l' ostinazione dei monaci benedettini faceva sì che essi tornassero al monastero una volta passata la fase cruciale delle epidemie e che lì ricominciassero a produrre birra, tentando ogni volta di migliorarla. Negli anni svilupparono tre tipi di birra, una leggera, destinata a pellegrini e mendicanti, una più forte, per loro stessi, ed infine una birra speciale, da offrire alle figure più importanti come abati, prelati e notabili. Quando venne emesso l' Editto di Purezza nel 1516, questione che approfondiremo nel prossimo capitolo, i monaci di Weihenstephan fecero di questa legge il loro punto di forza e la loro birra fu considerata sempre più pura ed invidiata. Fu in seguito alla secolarizzazione che lo Stato si impossessò del monastero, così come successe per molti altri monasteri bavaresi, e dal 1803 divenne la Birreria Reale della Baviera. Dal 1852 fu la sede della scuola agricola di Monaco, che diventerà accademia

²⁰ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, p. 14.

²¹ http://it.wikipedia.org/wiki/Abbazia_di_Weihenstephan.

nel 1895 ed infine, nel 1919, entrerà a far parte dell' Università vera e propria di Monaco di Baviera. Attualmente a Weihenstephan ha sede un centro di tecnologia birraia d' importanza a livello mondiale²².



Figura 5. L' abbazia di Weihenstephan in un' incisione di Michael Wening del 1700 circa, tratta da http://it.wikipedia.org/wiki/File:Wening_weihenstephan.png.

Tornando nel Medioevo dunque, la produzione e la vendita della birra erano attività riservate al clero o al massimo ai nobili. Raramente, nel caso in cui monasteri o ricche famiglie non fossero in grado di soddisfare la domanda, venivano concesse delle licenze per la produzione di birra a dei privati. Fu successivamente con l' avvento delle corporazioni dei commercianti che la produzione della birra iniziò a diventare un' attività diffusa tra i ceti borghesi.

Con il passare degli anni, per una maggiore commercializzazione della nostra bevanda, era necessario migliorare la produzione della stessa ed introdurre delle novità. Con

²² <http://weihenstephaner.de/site.php?lang=ita>.

L' avvento delle Crociate e delle Repubbliche Marinare, si introdussero nuovi prodotti alimentari nei mercati europei. Tra le novità provenienti dall' Oriente, si diffusero presto le spezie. Era usuale mescolare tra loro e queste spezie amalgamate davano il nome al cosiddetto *gruyt*. Il *gruyt* veniva aggiunto durante la produzione della birra per darle un gusto più piacevole e poteva essere composto da diversi ingredienti, tra i quali chiodi di garofano, cannella, zafferano, anice, pepe, finocchio, giusquiamo, lavanda e anche lampone o genziana. A tal proposito è curioso sapere che nel Basso Medioevo fu addirittura introdotta una legge che tassava i birrai obbligandoli ad acquistare una certa quantità di *gruyt*, proporzionale alla quantità dei cereali impiegati nella produzione della birra. Tale legge venne imposta nelle città dalle sedi vescovili, con l' intenzione di creare una vera e propria forma di tassazione vincolante.

Oltre alla produzione monasteriale della birra, altro fatto che segnò una svolta nella produzione della birra nel corso del Medioevo fu l' introduzione del luppolo.

L' induzione avvenne intorno al IX secolo, ma solo a partire dal secolo XIII si diffuse più largamente. Il luppolo, un nuovo ingrediente ricavato da una pianta che fu di fondamentale importanza per la produzione della birra, venne introdotto più che per motivi di buon gusto, per il fatto che agevolava la conservazione della bevanda più a lungo²³.

Come già detto è verso il XIII secolo che l' introduzione del luppolo si diffonde largamente nella produzione della birra, e un grande contributo in tal senso lo diede la botanica Suor Hildegard von Bingen (1098 – 1179), suora dell' abbazia St. Rupert di

²³ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 34-36.

Germania²⁴. Lei infatti fece diverse sperimentazioni empiriche che provarono il fatto che grazie al luppolo la birra poteva conservarsi meglio e più a lungo.



Figura 6. Pianta di luppolo, immagine tratta da <http://beershop.info/luppolo.html> .

Ormai la birra era diventata importante, e con essa anche la sua commercializzazione. Proprio per questo, con l' avvento dell' Età Moderna, i sovrani iniziarono ad emanare delle leggi per regolare la produzione e commercializzazione della birra.

²⁴ Turri, *Tecnologia della birra fatta in casa*, p. 13.

4. Capitolo III: Dall' età moderna ai giorni nostri

4.1 L' Editto di purezza

Riprendendo il punto con cui abbiamo concluso il precedente capitolo, lasciandosi alle spalle il Medioevo ed addentrandosi nell' Età Moderna, la birra iniziò a diffondersi e a diventare più popolare. La conseguenza inevitabile di questa diffusione fu la necessità di stabilire delle leggi che ne regolamentavano la produzione e la commercializzazione. E la prima legge che andava in questa direzione fu il *Reinheitsgebot*, l' Editto di Purezza emanato da Guglielmo IV di Baviera nel 1516.

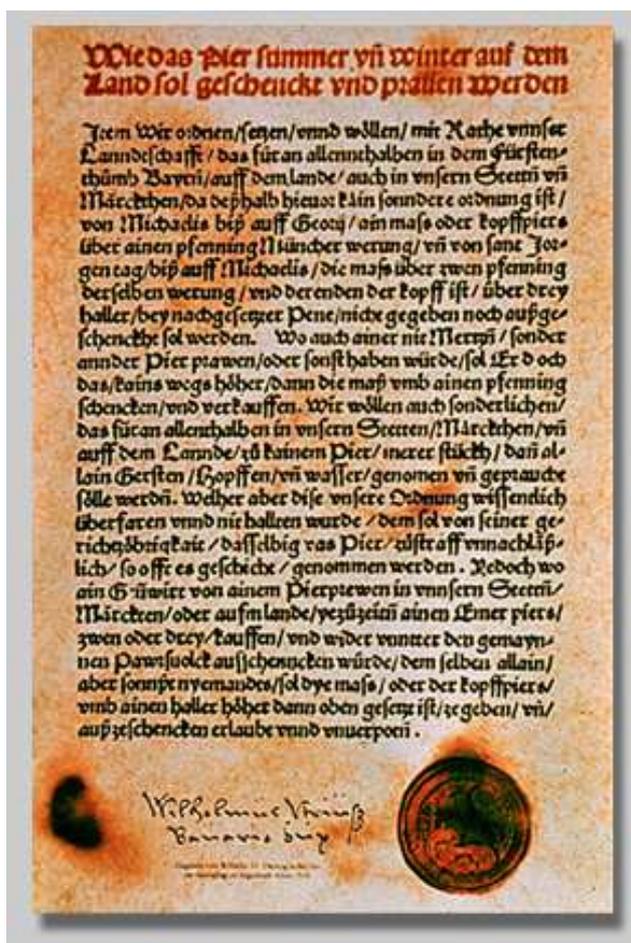
Di seguito riporterò una traduzione del *Reinheitsgebot*:

Come la birra deve essere prodotta e servita in estate e inverno nella regione:

"Con questa ordinanza, noi decretiamo e proclamiamo, secondo l' Autorità della nostra provincia, che d'ora in avanti nel Ducato di Baviera, dalla campagna alle città e nei posti di mercato, sia applicata la seguente legge: dal giorno di San Michele (29 settembre) al giorno di San Giorgio (23 aprile) il prezzo per una misura (Mass) o una testa (Kopf) di birra non deve superare un Pfenning e dal giorno di San Giorgio al giorno di San Michele il prezzo per un Mass non deve superare i due Pfenning e quello per un Kopf i tre talleri (Heller). La violazione di questo decreto sarà punita così come sotto descritto. Chiunque può produrre birra oltre alla Marzen, ma e' vietato venderla

per più di un Pfenning per Mass. Inoltre, noi specialmente desideriamo che da questo momento in poi e dovunque, niente deve essere usato od addizionato per produrre birra che non sia orzo, luppolo ed acqua. Chiunque intenzionalmente disubbidisca a questo decreto sarà severamente punito dalla corte che ha giurisprudenza su di lui e gli verranno confiscati i barili di birra. Ogniqualvolta un locandiere acquisti birra al prescritto prezzo da qualche birreria, gli è permesso rivenderla ai contadini per un Heller in più al Mass o al Kopf di quanto menzionato sopra.²⁵"

Figura 7. Immagine del Reinheitsgebot tratta da sito <http://www.augustinerbraeu.de/augustiners/html/it/Reinheitsgebot.html> .



Cerchiamo ora di capire cosa significava questa legge. L'Editto era chiaro, dalla sua emanazione in poi i birrai bavaresi per produrre la birra potevano impiegare soltanto acqua, malto d' orzo e luppolo, con l' eccezione per una sola zona nella quale si poteva utilizzare anche il frumento.

Tale legge inizialmente doveva sussistere per un solo anno in modo

²⁵ <http://www.mondobirra.org/purezza.htm> .

da eliminare le competizioni per i prezzi del frumento che quell' anno aveva avuto un raccolto disastroso. Invece fece sì che anche la birra al malto, oltre a quella di frumento, si diffondesse in tutta la Germania e restò così in vigore anche passato l' anno. La legge inoltre aveva l' obiettivo di fissare il prezzo di vendita della birra, per evitare che venisse venduta troppo cara.

Chiaramente questa legge incontrò il dissenso di molti birrai tedeschi, poiché vietava loro di produrre le loro birre composte da ingredienti speciali, come le birre speziate che allora venivano prodotte nella Germania settentrionale. Tuttavia con il passare degli anni l' editto continuò ad esistere e la birra si produsse secondo questo criterio di purezza e restò in vigore quasi fino ai giorni nostri. Nel 1952 il principio del Reinheitsgebot venne introdotto nella legge sulla tassazione della birra tedesca, il Biersteuergesetz della Germania dell' Ovest. Attualmente, molti birrifici tedeschi aderiscono al principio dell' Editto spontaneamente, questo perché sanno che porterà solo vantaggi alla loro birra, sia per la purezza della stessa, che come strumento di marketing pubblicitario²⁶.

La Legge qui in oggetto venne emanata, oltre che per risanare il mercato del frumento, anche per far sì che tutti i cattivi prodotti, anche nocivi, impiegati nella preparazione della birra, venissero esclusi ed abbandonati. L' utilizzo di ingredienti pericolosi, quali per esempio resine o fuliggine, comportava rischiose conseguenze per la salute di chi ingeriva la birra che le conteneva e addirittura poteva causare il decesso della persona. Vi è una simpatica leggenda che circola in merito al modo in cui si cercava di far rispettare l' Editto di Purezza. Si racconta che gli incaricati del Re, quando andavano a verificare che il birraio producesse la birra secondo la nuova legge, versavano su di una

²⁶ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 34-37.

panca un campione di birra appena prodotta e poi facevano sedere il produttore proprio su quella panca. Passata un' ora circa, il mastro birraio poteva alzarsi e se ciò avveniva con facilità, significava che andava tutto bene, mentre invece se non riusciva ad alzarsi agilmente e tendeva a restare incollato alla panca, voleva dire che aveva utilizzato dei prodotti non idonei, quali appunto la resina. In tal caso, per punizione, egli veniva immerso in un tino di birra e lasciato lì al freddo per un paio di ore a meditare sui suoi sbagli. Si tenga presente che all' epoca la birra veniva prodotta principalmente d' inverno²⁷.

Durante il periodo del secondo impero tedesco, quindi durante il governo di Bismarck, l' Editto di Purezza era ancora in vigore in molti Stati dell' Unione. Nel 1906 divenne ufficiale in tutto l' impero con una modifica però, infatti si poteva utilizzare anche il lievito tra gli ingredienti. Grazie alle leggi attuali europee, l' Editto di Purezza non è più obbligatorio, si possono utilizzare i più svariati ingredienti anche in Germania per produrre la birra. Tuttavia, una grande parte dei birrifici tedeschi per continuare la tradizione secolare continuano a produrre una birra pura così come fu deciso da Guglielmo IV di Baviera. Ancora oggi infatti diverse birre prodotte in Germania riportano sull' etichetta la scritta che tradotta significa “prodotta secondo la Legge della purezza tedesca” o “la Legge della purezza bavarese del 1516”²⁸.

²⁷ Ringrazio il Signor Gastone Lazzarin per avermi raccontato questo simpatico aneddoto.

²⁸ <http://www.sommelierbirra.it/la-birra-definizione/reinheitsgebot-la-legge-della-purezza-della-birra> .

4.2 La Rivoluzione Industriale

Il passare dei secoli comporta un' inevitabile processo di innovazione. Più ci si addentra nell' Età Moderna e maggiori sono le innovazioni che possiamo riscontrare nei più svariati ambiti. La svolta fondamentale fu l' avvento della rivoluzione industriale.

Prima di vedere quali furono i cambiamenti che la rivoluzione portò nel mondo della birra, è necessario dipingere un quadro generale ad essa relativo.

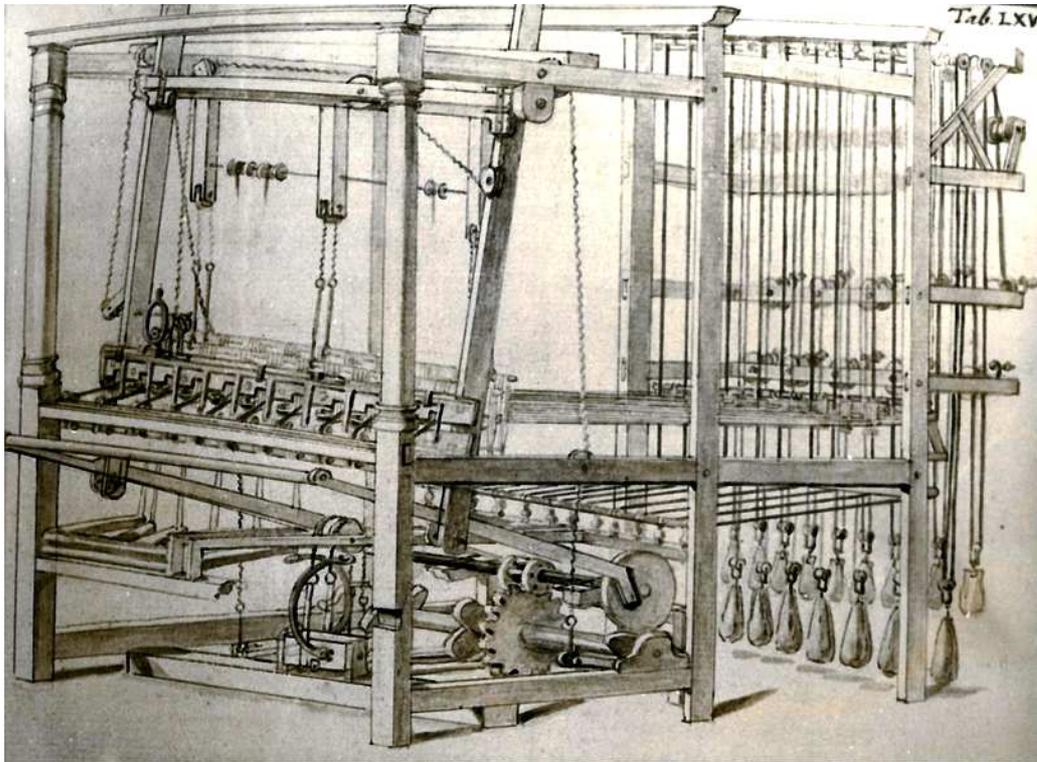
Fu tra la fine del Settecento e l' inizio dell' Ottocento che il fenomeno della rivoluzione industriale andò affermandosi, quando svariate innovazioni tecnologiche e scientifiche cambiarono il mondo. Queste innovazioni portarono ad uno sviluppo dell' artigianato diverso, basato su delle nuove fonti di energia diverse dal lavoro umano e dall' acqua.

A questa prima fase detta *prima rivoluzione industriale*, collocabile tra il 1760 e il 1830, ne seguì una seconda tra il 1870 e il 1970, la *seconda rivoluzione industriale*.

Quest' ultima fase è stata caratterizzata dall' introduzione dell' organizzazione scientifica del lavoro, comportando l' aumento della produttività industriale e quindi del profitto.

Il punto di partenza della prima rivoluzione industriale fu l' Inghilterra. Qui venne introdotto l' impiego dell' energia termica nell' industria tessile, il che portò l' importante innovazione nel procedimento di filatura e di tessitura della navetta volante e del telaio meccanico (1764). Per l' industria siderurgica è stata fondamentale la scoperta del carbone di coke inventato da Derby che nel 1735 lo ricavò dal carbone fossile e nell' industria metallurgica è stato fondamentale l' impiego di macchinari azionati da motori a vapore.

Figura 8. Telaio meccanico del '700. Figura tratta da <http://www.luccaimprese.it/cenni-storici-sull-economia/dal-medioevo-al-1700> .



Con l' avvento dell' Ottocento invece l' industria meccanica e di precisione fu avvantaggiata dalla conquista dell' elettricità.

Fuori dall' Inghilterra invece il sistema del lavoro organizzato e le innovazioni dei macchinari si imposero più lentamente. In Francia per esempio questo ritardo era causato fondamentalmente dal fatto che la società era prevalentemente agricola.

Tuttavia sul finire del XIX secolo, l'industrializzazione si era diffusa quasi ovunque.

L' avvento del XX secolo invece fu caratterizzato dalla crescita della grande industria, costituita da imprese altamente meccanizzate e dotate di ingenti forze finanziarie.

La differenza che caratterizza la seconda rivoluzione industriale dalla prima sta nel fatto che ora la crescita è determinata non più dalle invenzioni di un singolo, bensì dai risultati della ricerca scientifica specializzata.

Rivolgendo l' attenzione all' Italia, l' avvento delle ferrovie favorì notevolmente la crescita dell' industria metallurgica e meccanica. Inoltre si svilupparono notevolmente l' industria tessile, quella siderurgica e anche l' 'industria elettrica. Nei primi anni del Novecento furono invece importanti le scoperte nel campo dell' elettrotecnica, che portarono a notevoli progressi nell' industria elettrica, meccanica ed automobilistica. La prima guerra mondiale favorirà l' attività produttiva dei settori siderurgico, meccanico, laniero, cotoniero e chimico. Tuttavia l' 'immediato dopoguerra fu un periodo difficile e poco prospero. La crisi continuerà, basti pensare al 1929, ma l' Italia ricominciò la propria crescita industriale nel 1933, anche se di lì a poco vi sarà il periodo buio portato dalla seconda guerra mondiale²⁹.

Dopo aver visto quale fu il quadro generale della rivoluzione industriale, vediamo quello che a noi interessa in questa sede, ovvero quali furono i cambiamenti che portò nel mondo della birra.

A partire dalla fine del XVII secolo le importanti scoperte che favorirono il miglioramento della nostra bevanda furono davvero molte. Ricordiamo che nel 1714 Fahrenheit inventò il termometro, nel 1768 Marin inventò l' idrometro. James Watt fu il padre della macchina a vapore, realizzata nel 1785. Tre strumenti fondamentali nella produzione della birra, che consentirono di tenere sotto controllo il processo produttivo e sperimentare delle migliorie nelle diverse fasi della produzione. Un esempio lampante è quello del momento dell' aggiunta dei lieviti alla birra. Infatti per stabilire quando questa inoculazione dovesse avvenire una volta si immergeva una mano nel mosto o si

²⁹ Aa.Vv., voce *Industria*, in Enciclopedia Universale Fabbri, vol. VI, Fratelli Fabbri Editore, Milano 1975, pp. 465-466.

attendeva che in esso si riuscisse a scorgere la propria immagine riflessa, ora invece era determinato da questi nuovi strumenti³⁰.

Nel secolo successivo in primis vi fu l'innovazione di Daniel Wheeler che creò una macchina per tostare il malto, nel 1856 Jean-Louis Baudelot scoprì uno strumento che sarebbe stato utile per raffreddare il mosto, mentre nel 1859 venne ideata la macchina artificiale per il ghiaccio di Carl von Linde, importante perché consentiva di produrre birra durante tutto l'anno. Tutte invenzioni che agevolarono notevolmente i birrifici e consentirono un incremento della produzione e del commercio della birra, consentendo alla nostra bevanda di continuare a percorrere un cammino di crescita e diffusione.

Durante la seconda rivoluzione industriale, invece, furono fondamentali l'introduzione del densimetro e del saccometro.

Un'altro cambiamento della seconda rivoluzione industriale che fu fondamentale per la birra fu l'innovazione nel settore dei trasporti. Generalmente si usava costruire i birrifici nei pressi dei maggiori corsi d'acqua, in modo da rendere più agile il trasporto della birra. Si può immaginare come fossero le strade di allora, non di certo facilmente percorribili, soprattutto per mezzi di trasporto con grandi fusti di birra a bordo. Ma nel XIX secolo iniziarono diffondersi le ferrovie, svolta fondamentale per il settore dei trasporti³¹.

Grazie a tutte queste invenzioni nacquero numerose birrerie, di alcune di esse parleremo nel prossimo capitolo.

³⁰ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 38.

³¹ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, p. 18-19.

4.3 Verso l'età contemporanea

Come abbiamo visto, le innovazioni portate dalla rivoluzione industriale furono molte e di conseguenza molti furono anche i cambiamenti che riguardarono la birra.

Più passavano gli anni, e maggiore diventava l'importanza di un nuovo protagonista nel mondo della birra: il lievito, introdotto soprattutto a partire dalla seconda rivoluzione industriale.

I primi studi circa questo ingrediente li intraprese Antonie van Leeuwenhoek nel 1680, vennero in seguito approfonditi da Charles Cagniard de Latour nel 1839 e nell'anno successivo da Anton Dreher e Gabriel Sedlmayr. L'introduzione del lievito fu l'innovazione fondamentale per una birra in particolare, ovvero la birra a bassa fermentazione³².

Verso la metà dell'Ottocento, nella città di Pilsen (*Plzen* è il nome nella lingua originale) in Cecoslovacchia, Josef Groll, un mastro birraio bavarese, prese in gestione un nuovo stabilimento creato in questa città con lo scopo di attuare il metodo della bassa fermentazione nella produzione della birra. Il procedimento della bassa fermentazione faceva sì che l'acqua venisse privata dei sali minerali e che il malto mantenesse una concentrazione di proteine più bassa. In questo modo si riusciva ad ottenere una birra più chiara e meno torbida. Dunque, in questa fabbrica a cui faceva capo Groll veniva prodotta una birra buona, leggera, limpida e di color oro, che sarebbe diventata presto famosa in tutto il mondo come birra pilsner, prendendo il nome appunto dalla città di Pilsen.

³² Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, p. 38-40.

La conservazione della birra a bassa fermentazione fu favorita soprattutto dai progressi che in quegli anni si fecero nel campo della refrigerazione.

Citata la pilsner, non possiamo non fare un riferimento anche all' altra birra a bassa fermentazione per eccellenza, la *lager*.

Questa birra nacque più o meno negli stessi anni della pilsner, bisogna però spostarsi in Germania. Qui fu nel 1836 che si perfezionò la tecnica della bassa fermentazione, processo che terminava sempre con la conservazione della birra in luoghi freschi, magazzini o depositi con una temperatura adatta alla conservazione del prodotto. Fu da questo immagazzinamento che prese il nome la birra: lager, che tradotto dal tedesco significa magazzino o deposito³³.

Un altro aspetto non trascurabile nello sviluppo della birra, furono le migliorie apportate grazie agli studi di Louis Pasteur relativi alla fermentazione e alla pastorizzazione. Nel 1876 intraprese degli importanti studi sulla fermentazione che aiutarono a capire meglio il funzionamento del lievito e l' azione dei batteri che causavano sgradevoli odori e un gusto non molto piacevole. La tecnica della pastorizzazione invece, che prese il nome dal suo stesso inventore Pasteur appunto, consentì di prevenire nonché di impedire che batteri e lieviti spontanei causassero l' inacidimento della birra, rendendola nauseante ed imbevibile.

Un altro contributo importante venne da Emil Christian Hansen. Egli fu un micologo di origini danesi a cui si deve l' invenzione di un nuovo e rivoluzionario sistema di fermentazione. Scopri che il lievito era composto non da uno, bensì da diversi tipi di funghi e che il lievito poteva anche essere realizzato in laboratorio. Grazie ai suoi studi,

³³ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, pp. 16-18.

giunse alla conclusione che isolando funghi specifici e combinandoli con delle prescelte soluzioni di zucchero, era possibile produrre dei maggiori quantitativi di birra con l' utilizzo di un minor numero di materie prime.



Figura 9. Emil Christian Hansen nel suo laboratorio, immagine tratta dal libro *Manuale della birra*, p.39.

Insieme alle novità portate dalla Rivoluzione industriale, furono queste innovazioni che consentirono l' avvento di un' industria birraia su larga scala il cui scopo era quello di incrementare la produzione contenendo i costi³⁴.

Ma affrontiamo ora quello che fu lo sviluppo dell' industria birraia proprio in Italia. Fu verso la metà del 1800 che anche in Italia iniziarono a nascere delle consolidate realtà industriali produttrici di birra. Gli ideatori di queste prime fabbriche furono più che altro personaggi d' oltralpe che fiutarono delle interessanti prospettive di guadagno nell' insediare la produzione di birra in Italia. Così, in pochi anni, si assistette ad

³⁴ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 38-40.

un' importante crescita di fabbriche produttrici di birra, che intorno al 1890 erano all' incirca 140. Negli anni immediatamente successivi alcune di queste aziende chiusero, ma altre invece si ingrandirono sempre di più. Diminui quindi il numero di stabilimenti, ma non la quantità di birra prodotta.

Tra le più grandi e famose fabbriche degli anni Venti, abbiamo la Dreher di Trieste, la Wuhrer di Brescia, la Moretti di Udine, la Wunster di Bergamo, la Pedavena di Feltre. La storia di alcune fabbriche e birrerie sarà trattata nel prossimo capitolo e vedremo come, pur avendo un vistoso calo di produzione durante la Grande Guerra, dagli anni Venti infatti si assistette invece ad un veloce recupero della produzione.

I vinai furono chiaramente indispettiti dal crescente mercato della birra e si mossero affinché venissero emanate delle leggi a sfavore di questo.

La legge Marescalchi del 1927, apparentemente emanata per agevolare l' agricoltura, stabiliva l' obbligo di utilizzare un 15% di riso nella produzione della birra, causando un peggioramento della qualità della stessa in quanto i mezzi disponibili all' epoca non consentivano di trarre i benefici che invece si possono avere al giorno d' oggi inserendo il riso nella produzione della bevanda. Tale legge inoltre prevedeva delle restrizioni anche nella vendita. Dal 1930 quindi l' industria birraia italiana si trova inevitabilmente ad affrontare un periodo di crisi. Durante la guerra poi la situazione peggiora ulteriormente in quanto non si dispone delle materie prime necessarie per la produzione. E' a partire dal 1950 che la birra intravede un barlume di ripresa, che si concretizzerà a partire dal 1960, quando finalmente la birra accede al canale alimentare della popolazione italiana. Dopo un' ulteriore crisi nel corso degli anni '70, le fabbriche ed il

mercato della birra in Italia iniziarono a crescere un po' alla volta senza incappare in particolari rallentamenti³⁵.

Riprendendo il discorso generale, la crescita della produzione e del commercio della birra a livello mondiale dopo la rivoluzione industriale, nonché la più generica diffusione delle bevande alcoliche, ci portano a soffermarci su una questione molto importante verso la quale ci si iniziò a sensibilizzare verso la fine del XIX secolo.

Stiamo parlando del problema dell' alcolismo.

Una piaga sociale verso cui la Chiesa mostrò una particolare attenzione e sensibilità, cercando di prevenirla con delle campagne vere e proprie contro l' abuso di alcolici, ma anche cercando di regolamentare tramite la legge la somministrazione e la vendita di tutte le bevande alcoliche. Il primo passo in questo senso fu quando nel 1853 la Scozia decise di proibirne il consumo la domenica, esempio seguito anche da Irlanda e Galles. Fu in seguito con l' avvento della Prima Guerra Mondiale che vennero stabilite ulteriori leggi con lo scopo di prevenire il fenomeno dell' alcolismo. Innanzitutto vennero drasticamente ridotti gli orari di apertura degli esercizi che somministravano alcolici, poi vennero introdotte delle normative che restringevano la somministrazione e la vendita delle bevande alcoliche³⁶.

Quest' ondata di proibizionismo si sviluppò dunque verso la fine del XIX secolo soprattutto nei paesi anglosassoni e scandinavi. A sostenere questo movimento furono in particolare organizzazioni politiche, quali per esempio i movimenti femministi ed i circoli operai, e le organizzazioni religiose come l' esercito della salvezza. Il

Proibizionismo acquisì valore di legge in molti stati, arrivando anche negli Stati Uniti

³⁵ Del Vecchio, *Storia della birra*, La birra nell' età moderna, <http://www.birra.it/index.php?ws=14&wssottomenu=42>.

³⁶ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, pp. 19-21.

dove vennero adottate nuove norme e nuovi provvedimenti. Quando entrarono in guerra contro la Germania, il Congresso decise di proibire la produzione di alcolici. Questo però fece sì diminuire la vendita legale ma diede il via ad un commercio clandestino di bevande alcoliche, clandestinità incentivata dal grande numero di consumatori disposto ad acquistare anche illegalmente incrementando lo sviluppo della malavita organizzata. Fu nel 1933 che si decise che ogni singolo Stato avrebbe potuto decidere indipendentemente le proprie regole relative al proibizionismo. Tornò così nel mercato anche la birra, anche se di lì a poco avrebbe dovuto fare i conti con la Seconda Guerra Mondiale, periodo durante il quale fu assai difficile riuscire a produrla.



Figura 10. Manifestazione newyorkese del 1932 contro il proibizionismo, Jimmy Walker sindaco di New York con al seguito centomila persone, tratta da <http://www.imerica.it/we-want-beer> .

Ma una volta concluso il conflitto, si diede il via alla ricostruzione e quindi alla nascita di nuove fabbriche e nuove birrerie. Queste, a differenza di quelle belghe e tedesche che mantenevano le loro antiche tradizioni, erano grandi fabbriche che tendevano a creare

marchi internazionali prodotti per il mercato mondiale. Si puntava ora alla produzione di massa, alla creazione di un prodotto facilmente bevibile per tutti, con l' immediata conseguenza che sarebbe stato un prodotto più anonimo rispetto alle birre prodotte fino al secolo precedente. Ma dopo questo *boom* delle grandi fabbriche di birra, nel 1971 si ricominciò ad apprezzare la birra di qualità, più personale e meno commerciale ed il primo passo in questa direzione fu la creazione dell' associazione Camra (campagna per le ale autentiche), ideata da un consorzio di consumatori inglesi che volevano riportare in alto la birra artigianale ³⁷.

Questo alternarsi di birre commerciali e meno speciali, all' opposta produzione di birre artigianali frutto di antiche ricette più particolari e personali è un po' lo specchio della situazione attuale relativa il commercio ed il consumo della nostra bevanda.

Se infatti da un lato continuano ad essere diffuse numerose birre, conosciute in tutto il mondo, tendenzialmente leggere e, se così possiamo definirle, popolari, dall' altro lato abbiamo la crescita di un mondo di birre più particolari, raffinate, differenziate da antichi e nuovi ingredienti che vogliono dare personalità alla birra, per non renderla comune ma bensì differente dalle altre.

Questo secondo aspetto è quello che un' amante della birra come me ritiene sia necessario per addentrarsi nel mondo della birra, per apprezzarla veramente in ogni suo lato. Fortunatamente la cultura della birra si sta diffondendo anche qui in Italia e si sta iniziando a prendere coscienza del fatto che non esiste solo la birra economica dei supermercati ma che così come il vino, anche la birra riserva innumerevoli sorprese, tantissimi stili e tantissimi gusti da assaggiare e degustare.

³⁷ Aa.Vv., voce *Proibizionismo*, in Enciclopedia Universale Fabbri, vol. IX, p. 136.

5. Capitolo IV: Le birrerie

Prima di parlare delle più importanti e storiche birrerie, una dovuta parentesi su come si fa la birra.

Abbiamo visto che migliaia di anni fa, il primo elemento utilizzato per produrre la birra, oltre all' acqua, fu l' orzo. Con il passare dei secoli invece si aggiunsero altri svariati cereali, come il frumento, il riso, il mais, e via dicendo. Quindi, per produrre una buona birra, è fondamentale avere a disposizione delle materie prime di ottima qualità tra cui appunto i cereali e l' acqua³⁸. Gli altri due elementi fondamentali sono il lievito e il luppolo.

Tra i cereali l' orzo è stato nei secoli quello maggiormente usato poiché cresce bene ad ogni latitudine ed inoltre è ricco degli enzimi necessari per trasformare gli amidi in zuccheri. In aggiunta all' orzo, vengono generalmente utilizzati anche il mais ed il riso. Più raramente, e con lo scopo di creare birre con gusti e aromi particolari, vengono impiegati frumento, farro, segale, avena ed altri cereali ancora. Il malto è invece l' elemento fondamentale che viene ricavato dall' orzo (o dagli altri cereali) grazie alla maltazione, che è costituita da una prima fase nella quale vengono fatti macerare i chicchi d' orzo nell' acqua, una seconda che prevede la germinazione consentendo agli enzimi di trasformare l' amido in zucchero, ed infine l' essiccazione. La durata di quest' ultima fase da origine a malti di colore diverso.

³⁸ Gino Späth, *Fare e conoscere la birra*, Giunti Editore S.p.a., Firenze 2006, p. 18.

La birra è composta per circa l' 85% di acqua e ciò ci fa dedurre quanto importante sia la qualità di questo elemento. Molte delle più storiche birrerie devono la propria fortuna proprio al tipo di acqua utilizzata.

Il luppolo invece è una pianta erbacea rampicante, che cresce fino a 6 metri e della quale si utilizza generalmente il fiore femminile che viene raccolto e successivamente essiccato, polverizzato ed eventualmente anche trasformato in pastiglie. E' proprio il luppolo che determina l' amarezza di una birra e la particolare unità di misura utilizzata per misurare tale amaro è chiamata *ibu* (International Bitterness Unity). Di seguito una tabella con la classificazione delle tipologie di luppolo più diffuse.

Nome	AA% (percentuale di α -acidi)	Origine	Caratteristiche
E.K. Goldings	5-7	UK	Varietà tradizionale, ottimo aroma, delicato e speziato.
Fuggle	2-5	Repubblica Ceca	Tradizionale, nobile, tipico delle Pils ceche, erbaceo e delicato.
Hallertau Hersbrucker	2-5	Germania	Aromatico, delicato, fruttato, ideale per Lager e Ale finemente luppolate.
Fuggle	3-7	UK	Tradizionale, delicato, con profumi di erba falciata e menta.
Target	8-13	UK	Eccellente luppolo da amaro, con una bassissima astringenza.
Hallertau Magnum	9-14	Germania	Per amaricature tradizionali di birre tedesche con una buona capacità di conservazione.
Perle	5-9	Germania	Simile all'H. Hersbrucker, ma con AA% maggiore e una migliore capacità di conservazione.
Styrian Goldings	3-6	Belgio	Con profumi tipici di agrumi e un buon amaro.
Amarillo	7-11	USA	Aroma unico, spezie, mandarino, utilizzato sia per amaro sia per aroma.
Cascade	4-7	USA	Aroma tipico per birre USA con profumi di pompelmo e buon amaro.
Columbus	13-18	USA	Luppolo con un alto livello di α -acidi adatti per amarificare, agrumato, perciò spesso utilizzato per le aggiunte a fine bollitura.

Figura 11. Le caratteristiche delle più importanti tipologie di luppolo, tabella tratta dal libro *Manuale della birra* p.110.

L'altro elemento fondamentale per produrre della buona birra è il lievito. Il lievito venne introdotto nella produzione della birra intorno al XIX secolo e portò una svolta fondamentale poiché grazie ad esso si avviarono i processi di fermentazione, anche a bassa temperatura. I due principali lieviti utilizzati nella produzione della nostra bevanda sono il *saccharomyces carlsbergensis* e il *saccharomyces cerevisiae*.

Il *saccharomyces cerevisiae* si utilizza per le birre ad alta fermentazione, infatti i lieviti stanno nella parte alta del mosto. Il primo invece viene impiegato per le birre a bassa fermentazione i cui lieviti si depositano nel fondo del tino di fermentazione e fu il tipo di lievito isolato dal già citato Emil Christian Hansen³⁹. Dietro alla storia del *saccharomyces carlsbergensis* troviamo Carl Jacobsen. Quest' uomo venne incuriosito dal successo che stavano avendo in Europa Centrale quelle nuove birre a bassa fermentazione chiamate lager, oltre che dall' appena creata pilsen che inventò il mastro birraio bavarese in Boemia. Per tale ragione decise di importare anche a Copenhagen quel tipo di birra ed ebbe così tanto successo che nel 1847 decise di creare una nuova birreria. La fece sorgere in cima ad un colle e per tale motivo diede alla birreria il nome Carlsberg. Carl Jacobsen, da sempre interessato alla sperimentazione tecnica e scientifica, decise di creare nella sua birreria un laboratorio biologico di cui fece direttore Emil Christian Hansen appunto. Fu qui che quest' ultimo fece le sue importanti scoperte circa il lievito stabilendo che per produrre un' ottima birra era necessario riprodurre il lievito partendo da una singola cellula. D' ora in avanti infatti si diede l' avvio nella biotecnologia alla "coltivazione pura". Poiché questo lievito a bassa fermentazione utilizzato da Hansen era quello utilizzato alla birreria Carlsberg, i biologi di tutto il mondo furono concordi nel dare a questo lievito il nome di *saccharomyces*

³⁹ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 102-112.

carlsbergensis ed è quello più utilizzato poiché impiegato nella produzione delle diffusissime lager e pilsner⁴⁰.

Detto questo, riassumiamo ora brevemente quali sono le fasi di produzione della birra per capire meglio come viene realizzata la bevanda oggetto di questa tesi. Si potrà pensare che il processo sia molto semplice ma in realtà, ogni passaggio, ogni piccola variante, ogni dettaglio nella fase di produzione, determinano le innumerevoli differenze che esistono tra le birre.

Riporterò qui di seguito un semplice schema che aiuterà a capire le fasi del processo di produzione.



Figura 12. Ciclo produttivo della birra, schema tratto da http://www.leonemastromarino.it/ciclo_produttivo.html.

Spiegando brevemente il ciclo produttivo riportato nella figura 13, la prima fase prevede la macinatura dei cereali, solitamente mediante un mulino a rulli. La fase successiva prevede l'aggiunta al macinato dell'acqua secondo svariati metodi e poi il riscaldamento della miscela. Successivamente, il tutto viene trasferito in un tino di filtrazione che separerà la parte liquida dalla parte solida. Anche la filtrazione avviene in diverse fasi e con svariati metodi. I residui solidi della filtrazione invece, denominati "trebbie", vengono solitamente destinati all'alimentazione degli animali da

⁴⁰ Tullio Zangrando, *Carlsberg Elephant*, "Il Mondo della Birra" n. nd, pp. 60-63.

allevamento. Seguono bollitura del mosto e luppolamento. Dopodiché vi è la fase della fermentazione che si suddivide a sua volta in due tempi: la fermentazione primaria e la fermentazione secondaria detta anche stagionatura. Dopo la fermentazione, ogni azione varia a seconda del tipo di birra per poi imbottigliarla o metterla in fusti⁴¹.

Spiegato il metodo di produzione della birra, è fondamentale aver colto che ogni birra può essere personalizzata cambiando dei piccoli dettagli e gli ingredienti della produzione. E' per questo che nascono diversi tipi di birra e numerosi birrifici che la producono ed ogni produttore è geloso dei propri piccoli segreti. Parliamo ora proprio di alcuni dei più importanti birrifici che vantano una significativa storia alle loro spalle.

⁴¹ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 128-136.

5.1 Birrerie storiche italiane

Di birrerie italiane oggi ne sono rimaste veramente poche, anche se da qualche tempo stiamo assistendo ad una vera e propria ripresa, soprattutto nel campo artigianale. Ma un tempo le birrerie erano numerose, dedichiamoci quindi a quelle che nel nostro Paese hanno fatto la storia.

Francesco Wührer, discendente di una famiglia di birrai, originario della provincia di Salisburgo, arrivò in Italia nel 1829 in cerca di fortuna (ricordiamo che Lombardia e Veneto allora erano sotto il dominio austriaco). Si stabilì a Brescia e qui gli venne concesso il permesso di aprire una fabbrica di birra nei pressi della città.

Fu la prima fabbrica di birra in Italia ed ottenne un grande successo. Il prodotto venne largamente apprezzato e a Wührer gli affari andarono bene, tant'è che nel 1851 poté permettersi di acquistare lo stabile dove avveniva la produzione per ingrandirlo e riuscire così ad aumentare la quantità di birra prodotta.

Nel 1867 uno dei figli di Francesco, Pietro Wührer, dopo aver partecipato attivamente alla vita politica italiana come seguace di Garibaldi e nelle campagne per l'indipendenza, prese il posto del padre e decise di continuare la tradizione di famiglia. Pietro dedicò tutto se stesso alla propria fabbrica e nel 1889 la ampliò costruendo un nuovo stabilimento poco distante da Brescia che permise la produzione di una maggiore quantità di birra. Purtroppo però il periodo non era felice per l'economia e vennero introdotte delle pesanti tasse anche per chi produceva birra. Fu così che terminò l'avventura della nuova fabbrica, che dovette essere chiusa, per riportare la produzione esclusivamente nel più piccolo stabilimento iniziale.

Nel 1898 Pietro decise di affidare la fabbrica al figlio, Pietro Junior, che seguì diversi corsi di specializzazione per birrai e capi da subito che era necessario apportare delle innovazioni alla birreria affinché non affondasse e non arrivasse al fallimento.

Figura 13. Manifesto di Cappiello del 1923, tratto dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.49.



Fu grazie alla sua intraprendenza infatti che la Wührer riuscì a restare in piedi e crescere. Questa crescita venne però interrotta dall' inizio della prima guerra mondiale, poiché l' entrata dell' Italia nel conflitto ebbe delle conseguenze non favorevoli per la produzione. Il problema fondamentale era costituito dalla carenza di materie prime e, nello specifico, dell' orzo.

Dopo l' infelice esperienza della guerra, Pietro Junior volle rendersi indipendente dall' estero per ciò che concerne la produzione di malto per non doversi trovare altre volte in quella situazione. Per tale motivo realizzò il progetto di una malteria propria e

tentò addirittura l'impresa di aumentare le coltivazioni di orzo anche nei terreni italiani poco adatti a tale coltura. Grazie alla via di innovazioni intrapresa, la fortuna della birreria Wührer continuò e Pietro Junior venne premiato con diversi riconoscimenti. Nel 1935 la birreria acquistò la fabbrica Carlo Paszkowski, che divenne la Birra Wührer di Firenze. Nel 1938 venne addirittura costituita una vetreria per la produzione di bicchieri e bottiglie necessari alla fabbrica, che venne però distrutta nel corso della seconda guerra mondiale. Negli anni successivi vi furono altri accorpamenti tra la birreria Wührer ed altre fabbriche italiane. Nel 1962 la Birra Ronzani e Bologna, marchio che attualmente si sta tentando di ripristinare, divenne la Birra Wührer Bologna, nel 1966 venne assorbita anche la Birra L.E.O.N.E. S.p.a. e nel 1975 fu la volta della Birra Sempione.

Nel 1981 la multinazionale francese BSN rilevò il 30% delle azioni della birreria Wührer, ma la percentuale dopo pochi anni salirà al 100%. Fu così che nel 1988 la Peroni in seguito a delle trattative con la BSN incorporò a sé la Wührer. Tale fusione venne ufficializzata nel 1988 e determinò la fine della prima birreria italiana, anche se ne fu salvato il marchio tuttora presente nel panorama birraio italiano⁴².



Figura 14. Vassoi di metallo delle birre raffiguranti le birre che intrecciarono le loro storie con la birreria Wührer, i primi tre degli anni '30/'40, il quarto degli anni '40/'50. Immagini tratte dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.60.

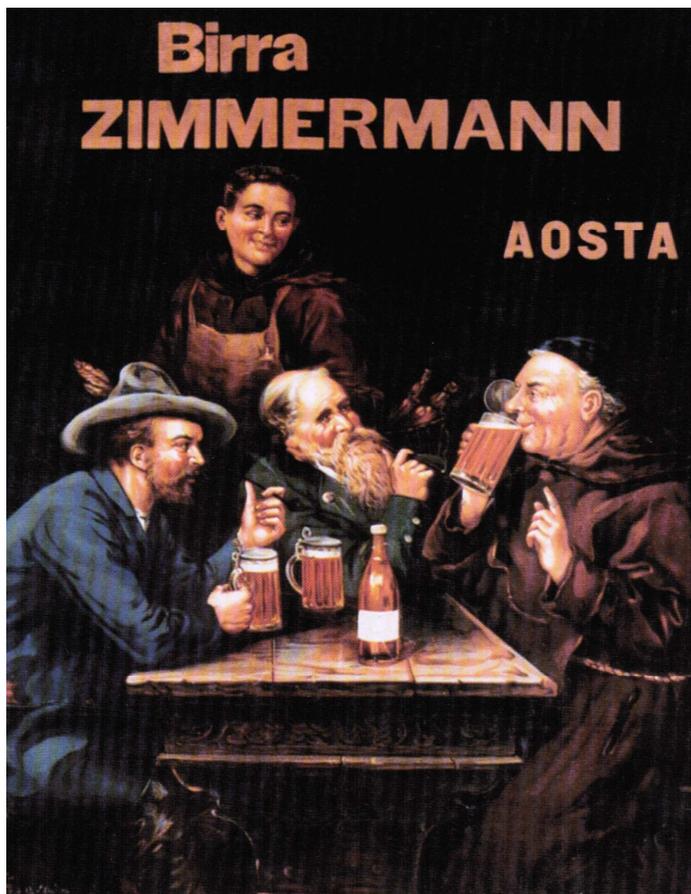
⁴² Michele Aioldi, *Birrerie storiche d' Italia. Storia ed immagini*, Mosè Edizioni, Maser 2002, pp. 6-9.

La birreria Wührer fu dunque la prima a sorgere in Italia. La seconda invece portava il nome di Zimmermann.

Nel corso dell' anno 1837 venne costituita in Valle d' Aosta una società a conduzione familiare dal nome Brasserie Zimmermann, una società produttrice di birra.

Il fondatore della brasserie si chiamava Anton Zimmermann, da cui prese appunto il nome la birreria, che nacque nel 1803 nel comune di Gressoney-Saint-Jean, in provincia di Aosta e studiò in Francia ed in Germania per diventare mastro birraio.

Figura 15. Manifesto di fine Ottocento, tratto dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.67.



Anton fece sorgere la birreria nel centro di Aosta e per produrre la sua birra decise di impiegare solo del malto valdostano, coltivato soprattutto nella Valle del Gran San Bernardo, creando quindi anche un nuovo mercato per l' agricoltura locale.

La birra Zimmermann ebbe successo da subito, piaceva

molto sia alla popolazione locale che ai turisti della Valle d' Aosta.

Nel 1873 morì il creatore di questo marchio, così a prendere le redini della fabbrica fu Antonio Thedy, nipote di Anton Zimmermann.

Anche Antonio mise molto impegno nel portare avanti questa attività e decise di rinnovarla e dove possibile migliorarla. Innanzi tutto allargò e rinnovò la propria azienda con lo scopo di incrementare la produzione.

Fu grazie ad Antonio Thedy infatti che la Brasserie Zimmermann all' inizio del Novecento si poteva definire una birreria moderna e di grande prestigio, con in produzione due tipi di birra: la Munchen, birra scura, e la bionda Pilsen.

Il primo grosso cambiamento avvenne all' inizio della prima guerra mondiale, quando la società cambiò ragione sociale, non più Brasserie Zimmermann bensì Birra Aosta S.a.s., di Matilde Vincent & C.. E' nel 1925 invece che vi fu un cambio al vertice della birreria, infatti dopo più di cinquant' anni Antonio Thedy lasciò al cognato Corrado Vincent la conduzione dell' azienda. Quest' ultimo si trovò subito a dover affrontare una complicata situazione in quanto una parte della fabbrica venne distrutta da un incendio proprio nel 1925. Ma il Commendatore Grande Ufficiale Vincent seppe affrontare nel modo giusto la situazione, rinnovando i locali, le tecnologie e la distribuzione cosicchè la birreria continuò ad avere fortuna.

Vennero edificati due nuovi stabili per l' officina meccanica e per la falegnameria, una grande ciminiera che serviva ad essiccare il malto e venne inoltre installato il primo compressore della birreria, con lo scopo di rinnovare l' impianto di raffreddamento. I vertici di questa azienda si dimostrarono sempre interessati alle offerte di mercato, fu per tale motivo che acquistarono nel 1935 la fonte d' acqua Vittoria, a Dolonne, una frazione di Courmayeur. L' annessione alla Birra Aosta di questa risorsa comportò la costituzione di uno stabile di imbottigliamento proprio a Dolonne⁴³.

⁴³ M. Airoidi, *Birrerie storiche d' Italia*, pp. 10-11.

Nel frattempo lo stabilimento di Aosta veniva ammodernato con un magazzino frigorifero di ampie dimensioni oltre che da una centrale nella quale si produceva del ghiaccio. Tale centrale, oltre che servire per la produzione della birra Aosta, era sfruttata poichè venivano prodotti dei lingotti di ghiaccio da 25 chili che venivano venduti ad altre aziende della città⁴⁴.

Nel 1936 Corrado Vincent affidò la società al figlio Roberto, che alla giovane età di vent'anni salì al vertice della Birra Aosta S.a.s.. Tuttavia di lì a poco dovrà allontanarsi dalla sua birreria in quanto chiamato a rivestire la carica di tenente di fanteria in guerra. Nonostante ciò l'azienda, in quei difficili anni, seppe lanciare sul mercato un nuovo prodotto che riscosse un grande successo, si trattava del caffè Malto Zimmermann.

Roberto Vincent rientrò ad Aosta a guerra conclusa e apportò da subito delle migliorie all'antica brasserie grazie al rinnovamento degli impianti e dei macchinari. Grazie alla sua onesta carriera di imprenditore, addirittura riconosciuto come "amico degli operai", gli venne riconosciuto il titolo di Commendatore della Repubblica. Nel 1965 però, a soli 51 anni, Roberto Vincent morì a causa di una grave malattia. I familiari non erano pronti ad assumere le redini della Birra Aosta S.a.s. e fu proprio per non danneggiare la birreria che decisero di venderla. Il fortunato acquirente fu il Gruppo Faranda, preferito fra tanti anche perché garantì che la produzione della birra sarebbe rimasta lì dov'era.

Nel 1966 venne costituita la S.I.B. S.p.a., Società Internazionale Birraia, con lo scopo di aumentare la produzione e di diventare una realtà nazionale. Per tale motivo la vecchia sede in via Xavier ad Aosta non era più sufficiente per rispondere alle esigenze di produzione, venne perciò costruita una nuova fabbrica a Pollein, sempre in provincia da Aosta, di dimensione più grande. Seguì la vantaggiosa intesa commerciale con la

⁴⁴ Efsio Noussan, *150 anni di birra ad Aosta*, Musumeci S.p.a., Quart 1987, p.28.

Henninger Brau di Francoforte, che era un marchio molto prestigioso a livello internazionale e nel 1973 venne inaugurata la nuova fabbrica. Dal 1987 la birra Henninger prodotta dalla S.I.B. è diffusa in tutta Italia ed esiste tuttora anche se un successivo accordo con la multinazionale olandese Heineken ha portato questo stabilimento nell'orbita del produttore leader di birra in Italia, il gruppo Heineken appunto⁴⁵.

Rispettando l'ordine cronologico, parleremo ora della birra Menabrea. Fu nel 1846 che Welf di Gressoney ed i fratelli Antonio e Gian Battista Caraccio, originari di Bioglio, fondarono una nuova fabbrica di birra in Italia a Biella, allora città del Regno di Sardegna. Un documento del 1854 attesta che in quell'anno i fratelli Caraccio erano già gli unici proprietari della birreria. Fu in questo stesso anno che decisero di affittare la birreria a Jean Joseph Menabrea e al già citato Anton Zimmermann. Nel 1864 invece, decisero di venderla a titolo definitivo agli affittuari.



Figura 16. Targa metallica della birreria Menabrea, tratta dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.73.

Una curiosità è che in seguito alla nascita del Regno d' Italia nel 1861, Jean Joseph cambiò il proprio nome in Giuseppe.

⁴⁵ M. Aioldi, *Birrerie storiche d' Italia*, pp. 12-13.

Come già sappiamo Anton Zimmerman era impiegato nella conduzione della sua azienda ad Aosta e questo lo spinse ad uscire dalla Società, infatti nel 1872 la abbandonò e nacque così la G. Menabrea e figli, condotta da Giuseppe e dai suoi due figli Francesco a Carlo⁴⁶.

Gli anni a seguire non furono anni felici per la neo Società, nel 1880 infatti morì Alberto, alla giovane età di 27 anni, e l'anno seguente passò a miglior vita anche il padre Giuseppe. Carlo rimase solo, così nel 1881 decise di formare una nuova Società con i suoi cognati Antonio Mehr e Giuseppe Bieler. Gli affari andavano molto bene e la fabbrica produceva due tipi di birra, una bionda *tipo pilsner* ed una scura *tipo monaco*, così si classificavano allora le birre e tendenzialmente riscuoteva maggiore successo la seconda. Il mecenate Carlo venne gratificato nel 1882 con la carica di Cavaliere dell'ordine della corona d'Italia, carica riconosciutagli da Umberto I della quale andò molto fiero.

Tuttavia la sfortuna si ripresenta al cospetto della famiglia Menabrea di lì a poco: è nel 1885 che muore anche Carlo, lasciando la moglie Eugenia Squinto e tre giovani figlie. La vedova Eugenia decise di affidare la conduzione della birreria a suo fratello Pietro.

Nel 1896 mancò anche Eugenia, così Pietro affidò la Menabrea ai mariti delle due figlie maggiori della propria sorella defunta, Emilio Thedy marito di Eugenia la secondogenita, ed Augusto Antoniotti marito della sorella maggiore Albertina. La più piccola, Maria, allora diciottenne, non si era ancora sposata.

Gli affari della birreria andavano a gonfie vele e diversi riconoscimenti arrivarono negli anni successivi. I due cognati seguirono una politica vincente che ebbe successo sia a livello nazionale che internazionale. Utilizzavano delle materie prime di altissima

⁴⁶ <http://www.fermentobirra.com/la-birra-italiana/birreria-menabrea-la-storia> .

qualità ed una tecnologia all' avanguardia e ciò segnò il successo della birra da loro prodotta. Il problema seguente fu quello che dovettero affrontare tutte le birrerie, ovvero la guerra. Ma dopo questi cupi anni di conflitto mondiale, la Menabrea riprese da dov' era rimasta. Nel 1924 ricominciò ad ottenere premi e riconoscimenti a livello internazionale.

Alla morte di Albertina, la sorella Eugenia forma una nuova società con i suoi cinque figli ed intorno agli anni Trenta acquista alcuni importanti locali nel torinese e a Novara. Intanto la tendenza di preferire la birra scura a quella di tipo pilsner si inverte a favore della seconda. Passato anche il periodo della seconda guerra mondiale, la birreria Menabrea continua ad avere fortuna. Il figlio di Eugenia Carlo Thedy è il più impegnato nella conduzione dell' azienda e all' inizio degli anni Ottanta decide di acquisire dei prodotti di importazione, ovvero la Palmbrau, birra tedesca prodotta secondo la legge dell' Editto di Purezza, la Allsopp's, birra bionda inglese a bassa fermentazione, e la britannica John Bull, una stile bitter ale di colore ambrato.

In quegli anni stavano nascendo in Italia grandi concentrazioni birraie che andavano a discapito dei più piccoli e modesti birrifici come quello Menabrea, fu per tale ragione che nel 1991 la birra Menabrea entrò nel portafoglio dell' azienda Forst, che rispettosa del marchio, lasciò alla fabbrica la più totale autonomia⁴⁷.

Nel 1996 la birra Menabrea ha festeggiato i suoi 150 anni di vita decidendo di produrre una birra speciale per questo anniversario, birra che riporta la scritta "150° anniversario" intorno al collo della bottiglia.

⁴⁷ M. Airoidi, *Birrerie storiche d' Italia*, pp. 14-16.

La fabbrica Menabrea è tutt' oggi lì dove sorse a Biella, e comprende la fabbrica, una birreria ed anche un museo nel quale si possono ammirare macchinari dell' inizio del Novecento, materiale pubblicitario ed altra oggettistica dal marchio Menabrea⁴⁸.

E' giunto ora il momento della birreria Peroni. Francesco Peroni, originario di Galliate, nel 1845 decise di trasferirsi a Vigevano per aprire lì una fabbrica di birra. Già in un documento del 1846, la "tabella generale degli abitanti del comune di Vigevano soggetti alla tassa Personale e mobiliare", Francesco Peroni è citato come "fabbricante di birra". Francesco intuì che sarebbe stata una buona idea aprire uno stabilimento a Roma, fu per tale motivo che si mise in società con due signori della borghesia commerciale romana, infatti nel 1864 venne aperta una sede proprio a Roma dove veniva prodotta birra, gassosa ed aceto. Nacque quindi la ditta Peroni e Compagni. Francesco rimase a Vigevano per seguire la birreria in loco aiutato dal figlio Ercole, mentre il figlio Giovanni si trasferì a Roma per lavorare di persona nella nuova sede. Il fondatore della birreria Peroni morì nell' anno 1894.

Nel 1896 la sede di Vigevano venne ceduta alla Natale e Vandone & Compagni e quindi la Peroni si trasferì a titolo definitivo a Roma, dove Giovanni venne raggiunto dall' altro fratello, Cesare. Ercole invece tornò al paese di origine del padre, Galliate.

La Peroni strinse una collaborazione con un' importante caffè di via del Corso, una famosa pasticceria di proprietà della famiglia Argano. Da questo accordo il caffè cambiò il nome in Peroni-Argano e questa fu un' ottima pubblicità per la birreria⁴⁹.

Con l' avvento del nuovo secolo i fratelli Peroni iniziarono a consolidare importanti sinergie industriali e commerciali che renderanno la birreria leader nel settore birrario italiano⁵⁰.

⁴⁸ Aa.Vv. *Musei del gusto. Mappa della memoria enogastronomica*, Carsa Edizioni Spa, Pescara 2007, p.30.

⁴⁹ M. Airoidi, *Birrerie storiche d' Italia*, pp. 17.

E' il 1900 e la Peroni inizia a pensare di allargare la propria realtà. Nel 1901 infatti venne stretto un accordo con la Società Romana per la fabbricazione di ghiaccio, che darà origine alla nuova alleanza Società Riunite Fabbrica di ghiaccio e Ditta F. Peroni.

Figura 17. Cartolina del 1910, tratta dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.77.



La conseguenza di questa fusione è innanzitutto il trasferimento in una sede più grande, poi la nascita della società per azioni, oltre che un rafforzamento della struttura commerciale. Nel 1905 vi fu un ulteriore cambio di ragione sociale, la ditta ora si chiamerà Società Ghiaccio e Birra Peroni e dunque per la prima volta comparve la parola birra, a testimonianza del fatto che la produzione della stessa

aveva raggiunto un alto livello di importanza negli affari della fabbrica. Nel 1907 venne liquidata la Società Ghiacci e Birra Peroni per costituire la Società Anonima Birra Peroni, Ghiaccio e Magazzini Frigoriferi.

Intanto venne portato a termine il progetto di realizzare il nuovo stabilimento, che si chiamerà Sudhaus, attivato nel 1911.

⁵⁰ <http://www.birraperoni.it/azienda/storia.php> .

Giovanni Peroni, in quanto figlio del fondatore ma soprattutto vista la dedizione con la quale aveva condotto la fabbrica, venne nominato presidente della società nell' anno 1913.

Arrivò poi la prima guerra mondiale, che mise in ginocchio tutte, o quasi, le industrie birraie. Tuttavia la birreria Peroni riuscì a limitare i danni causati dal conflitto, ma si trovò a dover affrontare come tutti la crisi del dopoguerra. Vi era il problema della disoccupazione, del rincaro dei generi alimentari, la diminuzione dei salari e poi le diffuse agitazioni operaie dell' epoca, non facili da gestire per la Peroni.

Nel 1922 morì Giovanni Peroni, il che portò ad un ricambio generazionale ai vertici della società, infatti il figlio di Giovanni, Giacomo, prese il posto del padre. Ernesto Ferro invece venne nominato amministratore delegato e Cesare Peroni consigliere delegato. L' avvento del fascismo fu un cambiamento importante anche a livello economico, è per questo che fu necessario trovare un mediatore al quale affidare il compito di intrattenere i rapporti con il mondo politico, e questo ruolo venne occupato da Giacomo Peroni. Giacomo venne inoltre eletto, nel 1925, presidente dell' Unione italiana fabbricanti birra.

E' tra il 1924 e il 1925 che la Peroni si allargò notevolmente, aprendo una sede a Bari ed una anche a Napoli. In quest' ultima città la birra che andava per la maggiore era quella delle Birrerie Meridionali, società di media grandezza che vendeva in Campania e nelle regioni circostanti, nata nel 1904. Nel 1929 tale azienda venne acquistata dalla Peroni e la ragione sociale divenne Birra Peroni Meridionale. Questo però fu l' anno del crollo della borsa di Wall Street e le conseguenze negative si iniziarono a sentire anche alla Peroni dal 1930. Fu necessario trovare delle soluzioni commerciali per affrontare questa crisi, ed una di queste fu l' invenzione del Peroncino, la piccola bottiglia da 20

centilitri adatta a consumarsi nei locali pubblici, che ebbe un notevole successo. Nel 1934 vennero introdotte delle nuove produzioni: la limonata, l' aranciata ed anche il tamarindo. Negli anni successivi la Peroni riprese la strada dell' assorbimento di altre birrerie. Per prima la Birra Carbone, che fallì nel 1934 e andò all' asta, asta che riuscì ad aggiudicarsi la Peroni appunto. Poi fu la volta della Birra Cioci nel 1938 e dalla Birra Livorno nel 1939.

Nel corso degli anni Trenta il governo incentivò la aziende a commercializzare con l' Africa Orientale Italiana, predisponendo delle agevolazioni per chi aumentava l' esportazione. Proprio per questo motivo nel 1936 nacque la S.p.a. Compagnia Imperiale per la birra in Etiopia e tra le varie partecipanti, vi era anche la Peroni.

Figura 18. Cartolina degli anni Venti, tratta dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.80.



Nel frattempo la Peroni si diede da fare anche per rinnovare l' immagine della propria azienda studiando una nuova strategia pubblicitaria. Infatti la nuova immagine utilizzata per pubblicizzare la birra non era più quel ragazzo che beveva per strada che vediamo nella figura 17 a pagina 61, bensì lo scapigliato cameriere della figura 18, con lo scopo di incentivare

il consumo della birra anche nei bar e nei ristoranti.

Quelli erano anche gli anni in cui si cercava di pubblicizzare le qualità nutritive della birra, per cercare di renderla un elemento quotidiano presente sulla tavola di tutte le famiglie. Ma ormai era alle porte anche la seconda guerra mondiale e per la Peroni la situazione si complicò in seguito all' armistizio con gli alleati poiché non erano più gli italiani, ma erano ora le truppe tedesche che si occupavano del ritiro della birra direttamente dalla fabbrica, e pretendevano che i rifornimenti fossero gratuiti. Quando i tedeschi si ritirarono dall' Italia, vollero lasciare solo macerie e cenere dietro di sé, infatti diedero fuoco anche a gran parte della fabbrica Peroni, che riuscì a riprendere la produzione nel marzo del 1944.

Negli anni successivi la Peroni si impegnò nuovamente per riportare in alto la produzione ed i guadagni, fino a quando, nel 1955, venne inaugurato a Napoli il nuovo stabilimento. Tra gli anni Cinquanta e gli anni Sessanta si crearono degli accordi tra le varie birrerie italiane, tra cui la decisione di uniformare il formato delle bottiglie di birra, decisione che rese più facile il recupero e il riutilizzo dei vuoti. La Peroni ritenne necessario per il proprio bene acquisire anche la birreria Dormisch di Udine, che fu la prima birra a diffondersi notevolmente nelle aree che prima erano di dominio esclusivo della Peroni, tant' è che anche dopo averla acquistata decisero di mantenere il marchio Dormisch. Alla fine degli anni Cinquanta venne acquistata dalla Peroni anche la piccola fabbrica di birra Faramia, che aveva sede in provincia di Cuneo, esattamente a Savigliano. Tra il 1960 e il 1961 vennero incorporate anche la Birra Itala Pilsen di Padova e la Birra Raffo di Taranto, nate rispettivamente nel 1890 e nel 1919. Nel 1963 nacque la birra Nastro Azzurro e dall' anno successivo venne messa in commercio questa birra che ancora oggi tutti conosciamo. Negli anni successivi continuarono le mosse di mercato volte ad incrementare la produzione, e negli anni

Ottanta iniziarono gli accordi commerciali con la multinazionale Heineken. Nel 1980 infatti la Peroni prese l' impegno di vendere in Italia la birra Amstel, e l' Heineken in compenso si impegnava a produrre e commercializzare le birra Peroni in Ontario, nel Canada. Nel 1983 iniziò anche l' esportazione della birra Raffo negli Stati Uniti. Nel 1988 la Peroni stringe un accordo con la multinazionale BSN Gervais Danone e la Ifil, società del gruppo Fiat, alleanza che prevede che la Wührer diventi della Peroni⁵¹. Bisogna arrivare al 2003 per vedere assumere dalla Peroni i tratti di un' azienda a tutti gli effetti internazionale, anno in cui la birreria viene acquistata dal gruppo SABMiller, tra i più grandi produttori di birra a livello mondiale⁵².

Parliamo ora di un' altra birreria italiana che tutti conosciamo e che ha fatto la storia, la Moretti. Questa birreria venne fondata nel 1859 a Udine da Luigi Moretti e da subito intraprese un cammino verso il successo, si chiamava allora Fabbrica di Birra e Ghiaccio. Luigi ebbe il merito di insediare la fabbrica in un' area in cui la birra non era molto diffusa ed anzi associata a tedeschi ed austriaci che non erano visti di buon occhio ma anzi come invasori, era invece in quella regione molto radicata una forte cultura del vino⁵³. Luigi Moretti discendeva da una famiglia di mercanti ben introdotta nel commercio della birra ed anche lui ebbe da subito delle ottime intuizioni per la buona riuscita del suo progetto. Scelse il territorio dove insediare la fabbrica poiché era a conoscenza dell' ottima acqua del sottosuolo.

Era l' estate del 1860 e la Birra Moretti entrò in commercio e da subito si fece conoscere per l' ottima qualità del prodotto. L'azienda nel corso degli anni fu sempre in

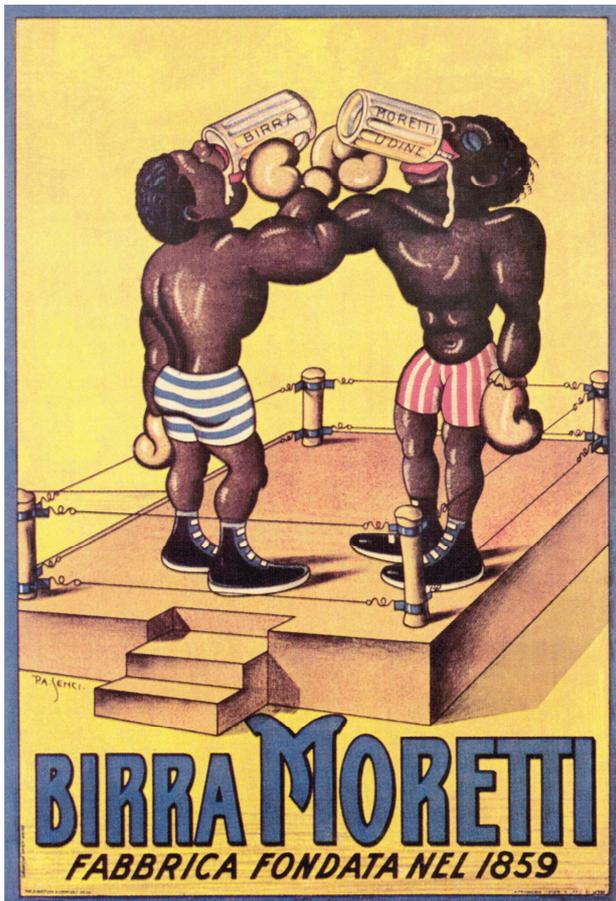
⁵¹ M. Airoidi, *Birrerie storiche d' Italia*, pp. 17-24.

⁵² <http://www.birraperoni.it/azienda/storia.php>.

⁵³ Italo Scalera, *I grandi imprenditori del XIX secolo. Centocinquant'anni di storia di Italia di scoperte, di invenzioni, di impresa, di lavoro*, Cedam, Padova 2011, pp. 333-334.

grado di superare i momenti difficili, come quello della prima guerra mondiale, dimostrando tenacia e molta buona volontà.

Figura 19. Manifesto del 1930 ca., immagine tratta dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.103.



Fin da subito inoltre si mostrò molto attenta al settore pubblicitario, capendo che riuscire in quell' ambito era una garanzia per i guadagni. Fu a causa della guerra in Libia che in Italia iniziò a diffondersi il termine "moro" per definire le persone di colore nero, da moro si passò rapidamente a moretto, quindi moretti. Così la birreria prese spunto da ciò per illustrare il proprio marchio,

associandolo anche allo sport del pugilato che si stava diffondendo moltissimo in quegli anni. La figura 19 infatti, rappresenta un famoso manifesto degli anni Trenta con cui veniva pubblicizzata la birra Moretti. Tuttavia gli inglesi, visto il periodo bellico, criticarono l' immagine utilizzata dalla birreria, accusando l' Italia di aver intrapreso una politica coloniale ridicolizzante per i neri. Per tale motivo il ministero degli esteri chiese esplicitamente alla Moretti di sospendere l' utilizzo dell' immagine pubblicitaria incriminata.

Così, un po' alla volta, si arriverà all' immagine che rappresenta questa birreria che noi tutti conosciamo, il baffuto signore bevitore di birra.

Figura 20. Targa smalto della birreria Moretti, immagine tratta dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.104.



Fu un' idea del Commendatore Lao Menazzi Moretti, che un giorno, in una trattoria, vide un personaggio e decise che lui sarebbe stato l' ideale per pubblicizzare il suo marchio, gli si avvicinò e gli chiese se gli sarebbe dispiaciuto farsi fare qualche foto e cosa poteva dargli in cambio della sua eventuale disponibilità. Quel signore gli rispose che gli sarebbe bastato ricevere in

cambio qualcosa di buono da bere. E da allora il Marchio della Moretti restò sempre lo stesso.

La fabbrica Moretti negli anni nutrì molta attenzione per il rispetto ambientale, per esempio nel 1987 siglò un accordo con il WWF, e nella costituzione del nuovo stabilimento di San Giorgio di Nogaro, in provincia di Udine, installò un impianto di depurazione a dischi biologici.

Nel 1968 venne costruito un nuovo impianto di produzione a Popoli in provincia di Pescara, mentre nel 1992 venne chiuso lo storico impianto di Udine poiché la

produzione era stata trasferita a San Giorgio di Nogaro⁵⁴. Nel 1988 l'azienda venne acquistata dal gruppo canadese John Labatt che con massicci investimenti pubblicitari riuscì a portare il marchio Moretti ai primi posti nel consumo nazionale. Nel 1994 la casa madre canadese, a seguito di un'abile operazione bancaria, entrò nell'orbita del gruppo belga Interbrew (Stella Artois). Tale Gruppo nel 1994 aveva ceduto alla multinazionale Heineken la Von Wunster di Bergamo e si era ritirato dal mercato italiano. Interbrew trovò così naturale collocare anche Birra Moretti in Heineken, che prelevò il marchio di questa birreria, ma non gli stabilimenti. La nuova società prese il nome di Birra Castello e passò in mano ad un gruppo di grossisti di bevande che tuttora produce questo marchio. Lo stesso gruppo di imprenditori da qualche anno ha ottenuto la possibilità di produrre birra nell'ex stabilimento di Pedavena, riattivando anche il marchio Pedavena appunto, e aggiungendo quello Dolomiti. Per esattezza di informazione, lo stabilimento di Moretti-Labatt di Bologna (ex Prinz Brau) è stato chiuso come birreria. Lo stabilimento di Baragiano (PZ) è stato ceduto alla famiglia Tarricone che produce Birra Morena⁵⁵.

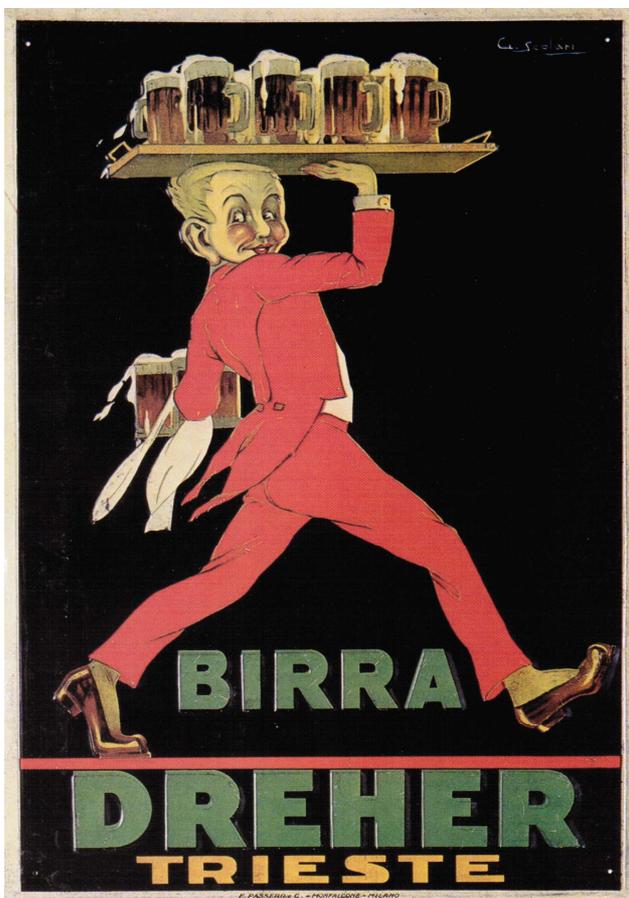
La Prima Società per la fabbrica di birra in Trieste nacque nel 1865. L'idea di costituire questa fabbrica fu di Carlo Voelckner di Praga e venne realizzata da Pasquale Rivoltella di Trieste che costituì un Comitato Fondatore grazie al quale venne costruita questa fabbrica inaugurata il 15 gennaio del 1866. Tuttavia questa birra non ebbe molta fortuna all'inizio e le vendite non andarono per niente bene. Il Cavaliere Elio de Morpurgo fu da subito una delle personalità politiche di maggior rilievo della birreria e dopo gli iniziali insuccessi, rimase l'unico proprietario. Nel 1870 si trovò infatti costretto ad accettare l'offerta che gli fece un birraio viennese di nome Antonio Dreher

⁵⁴ M. Airoidi, *Birrerie storiche d'Italia*, pp. 26-28.

⁵⁵ Ringrazio Gastone Lazzarin per avermi raccontato gli avvicendamenti storici dell'ultimo trentennio della birreria Moretti nella quale lui stesso ha lavorato in quegli anni.

che volle acquistare la fabbrica. La birreria cambiò così il nome assumendo quello del suo nuovo proprietario, Dreher. Costui apportò delle importanti modifiche e migliorie nell'azienda, ma nel 1894 le vendite non raggiunsero ancora l'obiettivo desiderato e, nel 1905, toccarono il fondo. Si cercò quindi di intervenire sul rinnovamento degli impianti e si iniziò ad intraprendere una politica di accordi con altre società.

Figura 21. Latta litografata anni '30 firmata Scolari, tratta dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.118.



Nel 1913 si strinse un accordo con dei birrai austriaci, i Mautner ed i Meichi e nacque la società Vereinigte Brauereien (ovvero birrerie riunite) di cui Antonio Dreher fu il presidente. Le cose iniziarono ad andare bene, ma purtroppo la prima guerra mondiale era alle porte, guerra che ridurrà la birreria in condizioni economiche critiche. Nel 1921 morì il presidente

Dreher e così l'azienda venne ceduta ad un Consorzio di grandi banche. La svolta avvenne nel 1928 quando il Gruppo Luciani acquistò l'intero pacchetto azionario dell'azienda. Venne messo in atto un rinnovamento totale: vennero risanate le cantine, rifatte le reti di distribuzione del freddo, rinnovati i compressori d'aria e ampliati i reparti di imbottigliamento.

Purtroppo però, per colpa della crisi economica del '29 la produzione della birreria diminuì. Bisognerà aspettare fino al 1936 quando, grazie all' acquisizione di un nuovo mercato nell' Africa orientale, le vendite triplicarono. Tuttavia l' avvento della seconda guerra mondiale fu un evento molto critico per la città di Trieste e di conseguenza anche per la Dreher. Fu infatti solo intorno agli anni Sessanta che la fabbrica ricominciò a lavorare bene e si rinnovarono nuovamente gli impianti e i macchinari. A dimostrazione del fatto che le cose ripresero ad andare bene, nel 1965 venne inaugurato un nuovo stabilimento in provincia di Taranto, a Massafra. Fu nel 1974 che anche la Dreher, seguendo il destino del gruppo Luciani, venne incorporata dalla Heineken e nel 1978 venne chiuso lo stabilimento di Trieste. Heineken però ha mantenuto vivo il marchio che è a tutt' oggi presente sul mercato.⁵⁶.

Fu Angelo Poretti, nato a Veduggio il 9 giugno del 1829, che nel 1877 fece produrre la prima cotta di birra nella fabbrica di Valganna. Angelo visse per parecchi anni all' estero, si sposò con una donna boema e fu un uomo serio, che dedicò la vita al lavoro, con una forte propensione capitalista. Infatti tornò in Italia perchè con i soldi risparmiati all' estero voleva aprire una fabbrica di birra, simile a quelle conosciute in Boemia e in Germania.

Nella sua impresa fu affiancato dal birraio Anger, esperto di birra pilsner, che ritenne ottima per la produzione birraia l' acqua delle sorgenti del lago di Ganna. Dalla vigilia di Natale del 1877 la birreria Poretti iniziò a produrre i due classici tipi di birra che erano diffusi all' epoca, la chiara tipo pilsner e la scura tipo monaco, birre prodotte e poi messe a fermentare in tini e fusti di rovere da cui poi si attingeva per l' infustamento e

⁵⁶ M. Airoidi, *Birrerie storiche d' Italia*, pp. 29-34.

l'imbottigliamento. A luglio del 1878 venne anche aperto un deposito a Novara. Fu verso fine secolo che venne aggiunta la filtrazione nel processo di produzione, per rendere più equilibrato il prodotto⁵⁷.

Angelo Poretti morirà nel 1901 senza avere figli a cui lasciare in eredità la fabbrica. Tuttavia saranno i nipoti, figli delle sue sorelle, a prendere in gestione il birrificio, si chiamavano Edoardo Chiesa, i fratelli Angelo e Tranquillo Magnani e Francesco Bianchi. L'andamento dell'azienda fu positivo e andò migliorando fino all'avvento della prima guerra mondiale.

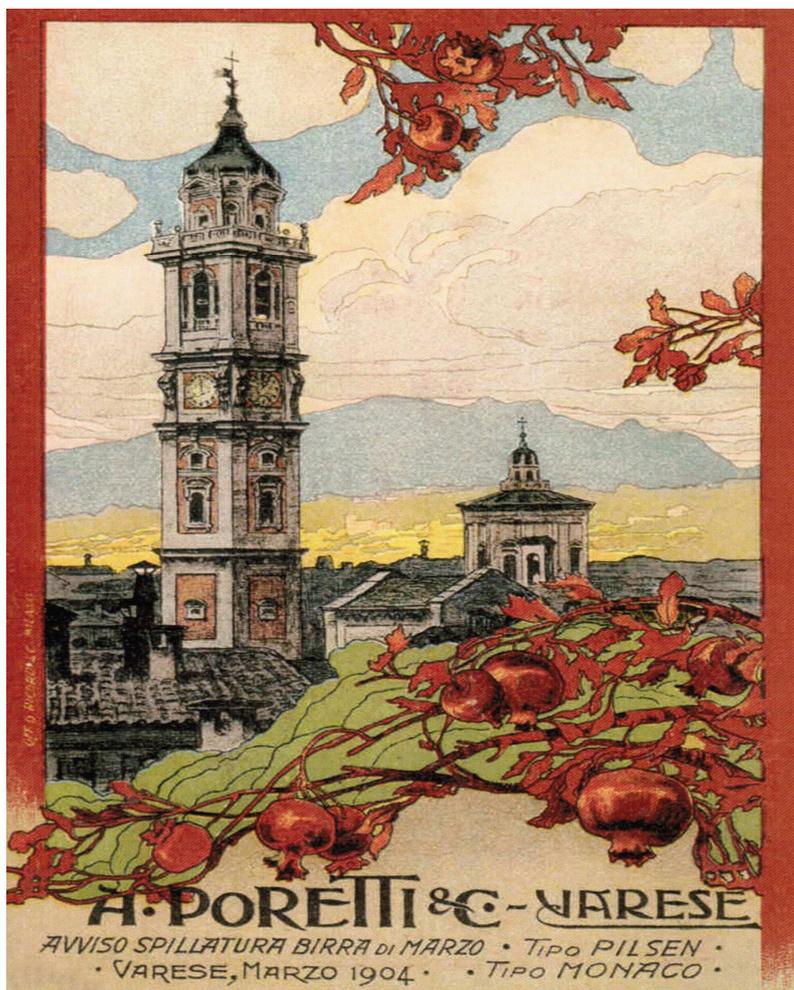


Figura 22. Cartolina dei primi del Novecento, tratta dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.139.

⁵⁷ M. Airoidi, *Birrerie storiche d' Italia*, pp. 34-38.

Nel 1922 la birreria cambiò in società anonima con lo scopo di rinnovarsi e attrarre nuovi capitali, entrò infatti nella società il Credito Varesino e grazie ad esso si iniziarono dei lavori di rinnovamento ed ampliamento della fabbrica. Tuttavia anche la S.A. Birra Poretti risentì della crisi del 1929 e la produzione della birra crollò.

Edoardo Chiesa rimase solo alla conduzione della società in seguito alla morte dei suoi cugini e la situazione si fece sempre più tragica, erano anni molto difficili ed il consumo della birra si abbassò notevolmente. La birreria stava per chiudere ma nel 1939 venne salvata dalla famiglia Bassetti ed il Commendatore Giannino Bassetti negli anni seguenti si impegnò nel rilancio dell'azienda, diversificando la produzione e potenziando la struttura, nonché la rete commerciale.

Nel 1975 la birreria strinse un accordo con il gruppo Carlsberg e questo segnò l'inizio della fase di internazionalizzazione intrapresa dalla birra Poretti. Tale operazione si concluderà nel 2002 quando il gruppo Carlsberg arriverà ad essere proprietario di tutte le quote della Poretti⁵⁸.

Parlerò ora di un'ultima birreria che ho ritenuto opportuno citare tra le birrerie storiche d'Italia, la Pedavena, la cui storia, come abbiamo visto, si è già intrecciata con altre birrerie.

Tutto cominciò in un paesino che all'epoca si chiamava Forno di Canale, l'attuale Canale d'Agordo in provincia di Belluno. Lì viveva Felice Luciani ed era il proprietario di un negozio di alimentari e di generi di comune necessità (così si soleva chiamare tali negozi all'epoca). Quest'uomo sposò Giovanna Bonelli, da cui ebbe il suo primo figlio, Luigi. Restò vedovo e si risposò con Pierina Tognetti, dalla quale ebbe il secondo

⁵⁸ <http://www.museoweb.it/carlsberg/scheda1.html>.

e terzogenito, rispettivamente Sante e Giovanni⁵⁹. Quest' ultimo, di grande spirito commerciale. Fu durante i suoi viaggi d' affari, intrapresi con il fratello Sante, che si rese conto di quanto la birra fosse diffusa in zone quali il Trentino e il Tirolo. Per tale motivo nel 1888 Giovanni insieme al fratello Sante e ad alcuni compaesani decisero di prendere in affitto un edificio a Canale d' Agordo, già ex fabbrica di birra, nel quale iniziarono la produzione. La collocazione geografica spiega l' immagine della Birra delle Dolomiti: una chiesetta con le pale di San Martino sullo sfondo, immagine che raffigurava proprio un paesaggio di Canale d' Agordo⁶⁰.

Nel 1895 decisero di spostarsi a Pedavena e fu una scelta presa per diversi motivi.

Innanzitutto per l' ottima qualità della materia prima fondamentale della zona, ovvero un' acqua particolarmente buona e dalle speciali qualità. Secondo poi la zona strategica, ai piedi delle Prealpi bellunesi nonché in prossimità della pianura padana, il che garantiva il facile accesso alle fondamentali vie di comunicazione ferroviarie. Inoltre la zona di Feltre era un territorio nel quale predominava ancora il settore primario e la mentalità agricola e pastorale, cosa che garantiva un basso costo della manodopera locale. Giovanni dunque, affiancato da un unico socio, il fratello Sante, investì tutte le energie in questa nuova avventura trasferendosi a Pedavena, dove iniziò l' effettiva produzione nel 1897. Da subito, a fianco alla fabbrica, venne aperto un esercizio pubblico per la vendita diretta della birra prodotta, noto come *chalet*.

I risultati furono da subito positivi e la birra Pedavena iniziò a ricevere svariati riconoscimenti ufficiali. Giovanni Luciani diede molta importanza al coinvolgimento degli operai nella produzione della birra, famosa la sua frase “tosi, deghe soto, che se la cosa va ben, qua se laora per tanti ani”. Diede da sempre anche molta importanza

⁵⁹ Aa.Vv., *Fabbrica Birra Pedavena, 1897 – 1997. Cent' anni di storia*, Edizioni DBS, Rasai di Seren del Grappa 1997, p.9.

⁶⁰ M. Airoidi, *Birrerie storiche d' Italia*, p. 44.

all' avanguardia tecnologica, stando sempre al passo con le innovazioni. Fu infatti la fabbrica Pedavena a dotarsi per prima in Italia, nel 1905, di un impianto frigorifero con condensatore ad ammoniaca. Giovanni volle che i figli e nipoti prima di intraprendere un percorso all' interno della fabbrica, accedessero ad una seria formazione scolastica e professionale nei migliori istituti e nelle migliori fabbriche, cossicchè un giorno sarebbero potuti diventare i mastri birrai della birreria. In un contesto di rinnovamento dell' azienda intorno al 1910 e di potenziamento della stessa venne intrapresa anche la coltivazione del luppolo.

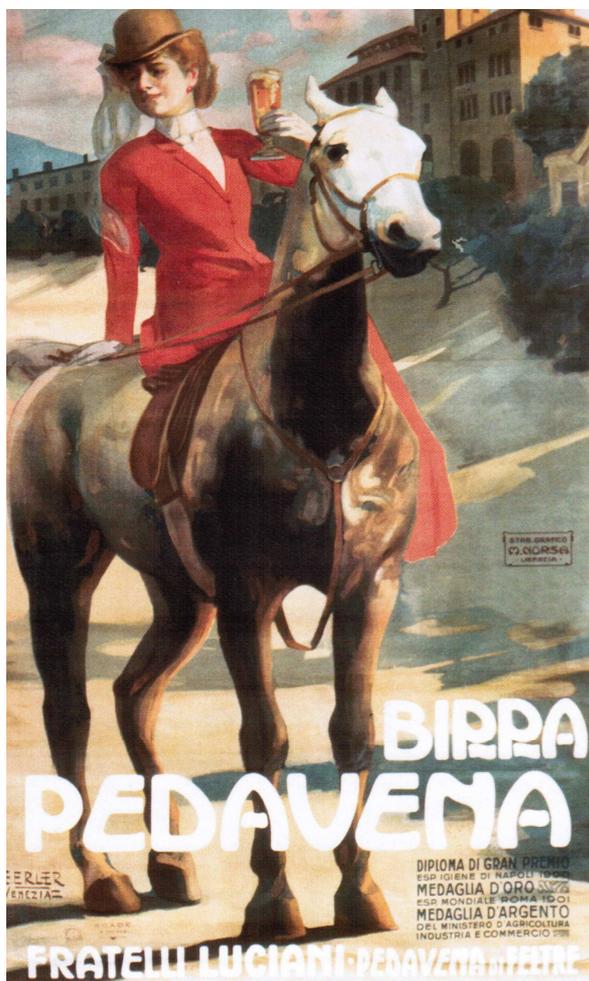
Questi anni felici però, vennero interrotti nel 1916 con la morte di Sante Luciani, a Bassano, dove tra l' altro aveva da poco avviato un locale in cui smerciava la birra. Seguirono le disfatte italiane della prima guerra mondiale. In particolar modo interessò le sorti della birreria l' invasione austroungarica nella provincia di Belluno, in quanto, in seguito a questo la birreria venne saccheggiata. La famiglia Luciani fu costretta ad emigrare oltre il fiume Po, e poté ritornare a Pedavena solo nel 1918, dove trovò la desolazione di vent' anni di lavoro e sacrifici distrutti dalla guerra.

Così le famiglie dei tre fratelli Luciani rientrarono a Pedavena e ripartirono da zero, anche con l' aiuto del fratello Luigi che entrò nell' azienda con funzioni amministrative. Iniziò da subito un' opera di ricostruzione e di consolidamento che vide l' introduzione di nuovi macchinari e una riorganizzazione generale dello stabilimento. Dall' inizio degli anni Venti e fino alla seconda guerra mondiale, il processo di crescita e di sviluppo fu incessante. Venne inaugurata nel 1922 la malteria della fabbrica, seguirono un laboratorio chimico, una falegnameria, un reparto bottai, una squadra edile e di imbianchini, un' officina meccanica per la manutenzione degli impianti ed una scuderia

per cavalli e carri. Questo fu il risultato di una forte politica volta all' integrazione verticale del sistema produttivo adottata dai Luciani.

Alla fine degli anni Venti vennero incorporate alla fabbrica Pedavena alcune realtà più piccole che non resistevano più alla concorrenza. Importantissima fu nel 1928 l' acquisizione della birra Dreher di Trieste.

Figura 23. Manifesto degli anni Quaranta di E. Erler, immagine tratta dal libro *Birrerie storiche d' Italia*, p.186.



I fiorenti anni passati tra il 1920 e il 1930 dovettero fare i conti con la crisi del 1929 e le vendite della birreria Pedavena, tra il 1930 e il 1935 diminuirono addirittura del 70%.

Fortunatamente negli anni successivi, anche grazie all' apertura di nuovi mercati d' esportazione grazie alle guerre coloniali, vi fu una lenta ripresa.

Fu infatti rinnovato tra il '38 e il '39 il già citato chalet e venne costruita una nuova birreria per la ristorazione e il

consumo di birra, divenne un locale molto bello e accogliente, con un elegante porticato affrescato dal pittore Valter Resentera. Più avanti si prestò molta cura anche alla creazione del parco botanico esterno, realizzato per rendere ancora più piacevole il luogo.

Purtroppo era alle porte la seconda guerra mondiale che rallentò nuovamente la produzione della fabbrica. Come se non bastasse la guerra, a peggiorare la situazione arrivarono le morti di due pilastri della birreria Pedavena, Giovanni e Luigi, che nonostante avessero inserito nella conduzione dell'azienda figli e nipoti, erano sempre rimasti ai vertici di essa. Anche l'ingegner Mario, il Luciani di seconda generazione che più si rese importante per la conduzione della fabbrica, mancò da Pedavena, poiché partito volontario per l'Africa, fu catturato dagli inglesi ed imprigionato in India. Tornò libero solo a guerra terminata.

Grazie all'arrivo degli Alleati la situazione ricominciò a migliorare anche a Pedavena e già nel biennio 1945-1946 la produzione risalì ed ebbe inizio un'importante espansione che durerà un ventennio. Già nei primi anni '50 la Pedavena acquisì diverse aziende del Nord Italia e il rientro dell'ingegnere Mario portò una ventata di innovazioni, tra le quali l'istituzione di un corso professionale per Birrai-Maltatori presso l'allora Scuola Tecnica Industriale, corso della durata di tre anni che prevedeva oltre alla teoria, delle esercitazioni pratiche proprio presso la birreria Pedavena. Oltre alla scuola Mario creò anche le Serre Luciani, una vera e propria impresa di floricoltura nella quale vi erano specie autoctone, nonché esotiche. Alle serre affiancò un parco zoologico con esemplari di fauna dolomitica e animali tropicali. Importante anche l'impegno in ambito sportivo: vennero realizzati due campi da tennis e due campi da bocce. Fu per queste ed altre innovazioni ancora che la Birreria Pedavena divenne un rinomato polo di attrazione turistica del triveneto, acquistando popolarità anche a livello nazionale.

Fu alla fine degli anni Cinquante che l'ingegner Luciani realizzò due importanti operazioni, ovvero la costituzione della Società per azioni Mobiliare Industriale Cisalpina e l'assunzione del 50% delle azioni della Itala Pilsen di Padova, di cui la

Birra Peroni controllava l' altra metà. Con queste significative azioni Mario Luciani avrebbe di lì a poco lasciato, venendo a mancare, la guida del gruppo al cugino Arturo, non prima però di esser nominato, così come lo zio Giovanni, Cavaliere del Lavoro. La crescita economica, l' industrializzazione degli anni successivi, l' urbanizzazione, portarono dei significativi cambiamenti e nel settore della birra uno in particolare, ovvero lo sviluppo dei consumi in ambito familiare, oltre a quelli dei locali pubblici. L' inizio degli anni Settanta segnò un cambiamento nella coscienza del movimento operaio, che iniziò a farsi valere soprattutto grazie allo strumento dello sciopero. Tuttavia nella fabbrica Pedavena ogni sciopero veniva bloccato sul nascere poiché i vertici dell'azienda accoglievano subito tutte le richieste operaie creando così un clima sereno e collaborativo per il bene della birreria.

Arturo Luciani nel 1962 avviò i lavori per la costituzione di una fabbrica anche in provincia di Taranto a Massafra, grazie ai fondi della cassa del Mezzogiorno, arrivando così a toccare anche il mercato del Sud Italia, dando allo stabilimento il marchio Dreher che era più conosciuto. Nel 1965 anche Arturo Luciani venne a mancare. La sua morte diede inizio ad un infelice periodo di declino per la Pedavena. Subentrò alla guida del gruppo il cugino Giuseppe, già sessantottenne e non abbastanza carismatico per poter placare i dissapori familiari dovuti dalle diverse opinioni in merito alla conduzione dell' azienda. Le lotte sindacali del 1969 e il conseguente aumento degli stipendi crearono non pochi problemi poiché le spese aumentarono facendo quindi diminuire i guadagni della fabbrica. Nel 1968 venne addirittura decisa la soppressione del marchio Pedavena per lasciare posto al più conosciuto Dreher, sintomo di poco carattere e di disaffezione all' azienda. Nel 1970 la Pedavena fu costretta a cedere alla Peroni la sua metà delle quote dell' Itala Pilsen di Padova poiché non era in grado di sostenere le

spese per il rinnovo dello stabilimento. Fu così che si arrivò al 1974, anno in cui i Luciani, per non farla fallire, cedettero l'azienda all'Heineken e alla Whitbread, che restò per soli due anni lasciando poi tutto nelle mani della prima.

L'Heineken avviò in Italia il processo di industrializzazione nel mercato delle birre e nella realtà di Pedavena portò un'importante riorganizzazione produttiva. Nel 1980 venne chiuso lo zoo di Pedavena in quanto i costi erano ritenuti troppo elevati, il che comportò una diminuzione del turismo del ristorante birreria annesso alla fabbrica di Pedavena. Il locale verrà tuttavia ristrutturato negli anni successivi, prendendo le sembianze di un locale stile anglosassone. Le innovazioni a livello produttivo apportate dal nuovo gruppo proprietario furono invece fondamentali per la crescita dell'Heineken⁶¹.

Nel 1997, per festeggiare il centenario della birreria, venne proposta una nuova birra Pedavena denominata "centenario". Heineken però non ritenne strategico il marchio Pedavena e decise di chiudere nei primi anni di questo secolo lo stabilimento. La produzione riprese sotto il controllo del management di Birra Castello e a tutt'oggi possiamo ancora degustare l'ottima gamma di birra Pedavena a cui si è aggiunto da poco il marchio Dolomiti⁶².

⁶¹ Aa.Vv., *Fabbrica Birra Pedavena, 1897 – 1997. Cent'anni di storia*, pp. 10-23.

⁶² M. Airoidi, *Birrerie storiche d'Italia*, p. 48.

5.2 Birre trappiste

Vorrei concludere questo capitolo sottolineando l'importanza di alcune birrerie storiche non italiane. Prima di parlare di queste birrerie però, vorrei fare una parentesi su un tipo particolare di birre, le Trappiste, prodotte rigorosamente in abbazia dai monaci e certificate dal logo "Authentic trappist product", che significa che tali birre sono prodotte secondo l'osservanza di determinate regole stabilite dall'Associazione Internazionale dei Trappisti. Le birre che invece riportano nell'etichetta la dicitura *Adbijbier* o *Bière d'Abbaye*, sono sì birre che hanno avuto un'origine monastica, ma attualmente sono prodotte però industrialmente e quindi non secondo l'osservanza delle regole trappiste⁶³.

Le birre trappiste ad oggi sono 8 e sono le seguenti: la Rochefort, la Chimay, la Achel, l'Orval, la Westmalle, la Westvleteren, la Trappe ed infine la Gregorius e Benno. Le prime sei sono prodotte in Belgio, la Trappe in Olanda e l'ultima, che ha ottenuto il logo Authentic trappist product nel 2012, in Austria.

Le regole stabilite che deve osservare una birra per essere trappista sono tre. La prima è che la birra deve essere prodotta in un'abbazia trappista, direttamente da monaci trappisti o comunque sotto il loro controllo. In secondo luogo la produzione e la commercializzazione di suddetta birra devono esclusivamente dipendere dall'abbazia in cui è prodotta e non da aziende esterne ad essa. L'ultima regola stabilisce che il

⁶³ Giuseppe Schieri, *La birra. Storia – Ingredienti e lavorazione – Degustazione – Servizio – Birre nel mondo*, Ulrico Hoepli Editore S.p.a., Milano 2010, p.87.

guadagno della vendita sia destinato a scopi benefici ed al sostentamento dei monaci, non al profitto⁶⁴.

Detto ciò, vorrei in primis parlare della Trappe. Questa è l' unica birra trappista prodotta in Olanda, ma per un periodo venne esclusa dalle birre trappiste. Tale esclusione fu dovuta ad un accordo che l' abbazia prese con la Bavaria, un' importante società industriale e così dal 1999 al 2005 gli venne revocato il marchio di autenticità. Dal 2005 però l' abbazia tornò sui suoi passi e si riconquistò un posto tra le rare birre trappiste.

L' abbazia nella quale si produce la Trappe è la Abdij O.L.V. Koningshoeven ed i monaci sono i supervisor di tutto il procedimento produttivo. Essi consigliano di bere il loro prodotto ad una temperatura di 13/16 gradi centigradi, essendo una birra prodotta con un' antica ricetta e rifermentata in bottiglia ritengono che questa sia la migliore temperatura per degustarla al meglio apprezzandone i particolari gusti ed aromi.

Producono quattro tipi di birre, che sono la Trappe Blonde, la Trappe Dubbel, la Trappe Tripel e la Trappe Quadrupel⁶⁵.

L' altra birra trappista che non è prodotta in Belgio è prodotta nell' Abbazia di Engelszell Stift, nell' alta Austria, sul Danubio, che produce le birre Gregorius, birra scura, e Benno, birra ambrata. Solo dal 2012 è ufficialmente entrata a far parte delle birre riportanti il logo Authentic trappist product. Infatti nel bollettino d'informazione "Trappiste 9" della newsletter di ottobre del sito www.trappist.be , che mi è stato gentilmente inviato dall' Associazione Internazionale Trappista appunto, vi è un articolo nel quale si dichiara: "Il marchio ATP per la "Gregorius" e la "Benno"!"

Veniamo ora alle birre trappiste del Belgio, per prima la Rochefort. Questa birra è prodotta nell' Abbazia di Notre-Dame de Saint-Remy che si trova nel Belgio

⁶⁴ <http://www.trappist.be/it/pages/scopo> .

⁶⁵ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, p. 174.

sudorientale. Le birre prodotte sono tre e si differenziano da un numero, che non corrisponde al grado alcolico bensì alla densità avuta dal mosto prima della fermentazione. Sono tutte ad alta fermentazione, la Rochefort 6 è una birra dall' intenso aroma di malto con il 7.5% di gradazione alcolica, la Rochefort 8, dal colore marrone, schiuma vellutata e brunastra, dal gusto fruttato ma allo stesso tempo con sentori di cioccolato, ha il 9.2% di alcol, la Rochefort 10 invece ha una percentuale alcolica di ben 11.3 gradi, dall' intenso aroma di malto, una meravigliosa birra da meditazione⁶⁶.

La Westvleteren invece prende il nome dal paese in cui viene prodotta, nelle Fiandre occidentali, e nasce tra le mura dell' Abbazia St. Sixtus. I monaci qui producono tre tipi di birra: quella dal tappo verde che è la Westvleteren Blond, la più leggera, la Westvleteren 8 dal tappo blu e di colore scuro, così come è di color scuro la Westvleteren 12, dal tappo giallo. Rispettivamente hanno una gradazione alcolica del 5.8%, 8% e 10.2%.

Nell' Abbazia di Westmalle, a nord di Anversa, dal 1838 viene prodotta l' omonima birra. Attualmente le birre trappiste prodotte qui sono tre, ovvero la Dubbel, la Tripel e la Extra. Quest' ultima viene prodotta solo due volte all' anno ed il consumo avviene esclusivamente all' interno delle mura dell' abbazia. La Dubbel invece è una birra bruna, con 7% di gradi alcolici, dall' aroma maltato e dalle sottili note di noci e frutta secca. Infine la Tripel è una birra dorata dall' altra gradazione alcolica, 9.5%, gusto maltato, ricorda i sapori di miele e vaniglia, dall' aroma fruttato con note di luppolo. La Achel invece viene prodotta in un abbazia che si trova nel Limburgo belga,

⁶⁶ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, p. 87.

l' Abbazia di St. Benedictus ad Achel. Qui dal 1914 non si produsse più birra fino al 1998, ma da allora in poi la birra trappista Achel riprese una costante crescita⁶⁷.

La Chimay invece è forse la più nota di tutte tra le birre trappiste ed è prodotta nell' Abbazia di Notre-Dame di Scourmont, fondata nel 1862. Le birre prodotte sono classificate in base al colore del tappo e sono la Chimay blu, rossa e bianca. La prima, di colore scuro viene prodotta secondo il metodo della tripla fermentazione ed ha il 9% di gradi alcolici, la Chimay rossa è una birra rossa dal 7% di gradazione ed infine quella dal tappo bianco è una tripla, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia con una percentuale alcolica di 8 gradi⁶⁸.

L' ultima birra trappista è l' Orval, alla quale vorrei dedicare maggiore attenzione per la storia che ha alle spalle. Grazie ad un articolo riportato in un' uscita della rivista mensile "Il Mondo della Birra" scritto da Sebastiano Garbellini che lessi tempo fa, ho potuto apprendere la storia della birra Orval e della sua abbazia.

L' Abbaye Notre-Dame d' Orval è in Vallonia, immerso nel verde incontaminato di quelle zone. La storia fa risalire al 1070 l' arrivo di un gruppo di monaci benedettini della Calabria in queste terre, dove fondarono l' abbazia. Con il passare degli anni gli eventi, tra cui svariati saccheggi, hanno portato alla rovina l' abbazia, fino alla completa distruzione nel 1796. Nel 1887 i resti ed il terreno vennero acquistati dalla famiglia De Harenne, che donò la proprietà all' Ordine dei monaci Cistercensi. Nel 1926 alcuni monaci francesi dell' Abbazia di Sept-Fons iniziarono la ristrutturazione delle vecchie vestigia, un duro lavoro che durerà fino al 1948, anno in cui l' abbazia tornò come quella delle origini. Dietro questa storia però, vi è anche la leggenda.

⁶⁷ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, p. 243.

⁶⁸ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, p. 62.

Il nome Orval infatti, che in italiano significa Valle d' oro, è stato dato dalla contessa Matilde di Canossa, duchessa di Lorena e protettrice dell' abbazia. Matilde era una donna di carattere, molto religiosa e sostenitrice del Papa Gregorio VII, donna dedita alla beneficenza. Si narra che un giorno, mentre stava seduta vicino alla sorgente che forniva la sua purissima acqua all' abbazia, il suo anello nuziale a cui teneva molto, cadde proprio nelle acque di quella sorgente. Così Matilde, provando grande dolore per la perdita dell' anello, iniziò a pregare affinché lo ritrovasse. Fu allora che una trota guizzando fuori dall' acqua le portò l' anello che teneva in bocca. Si narra che quando vide l' anello Matilde esclamò: “Questa è davvero una Val' d' Or!”. Da allora il simbolo dell' abbazia è la trota e il nome è Orval così come la birra, che prese il nome dall' abbazia. L' Orval è una birra unica nel suo genere, adatta all' invecchiamento, da meditazione, dai sentori di frutta ma dal gusto amarognolo ed acido, di colore rosato con riflessi aranciati. Al palato risulta asciutta, fresca, con un retrogusto amaro di rabarbaro e china. Unica⁶⁹.

⁶⁹ Sebastiano Garbellini, *Birre trappiste. Abbazia d' Orval. Magia nella valle d' oro*, “Il Mondo della Birra” n.286 (febbraio 2009), pp. 30-32.

5.3 Birre storiche nel mondo

Le birrerie di cui vorrei parlare prima di chiudere questo capitolo sono cinque, la Pilsner Urquell della Repubblica Ceca, la famosa Guinness irlandese, la Beck' s di Brema, l' Augustiner e di Monaco di Baviera e la Budweiser americana.

Chiaramente ho dovuto fare una scelta, ed è ricaduta su queste birrerie innanzi tutto perché sono ognuna di luoghi diversi, ad eccezione delle due tedesche, poi in quanto ho reperito del materiale utile per tracciarne la loro storia.

La Pilsner Urquell è importante citarla in quanto abbiamo già visto che fu la prima birra di stile pilsner.

Josef Groll iniziò a produrla a Plzen nel 1842 e seppe sfruttare al meglio l' acqua povera di minerali che scorreva in quella terra e le coltivazioni di luppolo della città di Saaz, che gli permisero di produrre questa birra dorata a bassa fermentazione⁷⁰. Giuliana Valcavi scrisse un articolo nel giornale "Il mondo della Birra" nel quale lessi che la birreria Burgess aprì qualche anno prima, nel 1839 e Groll portò in esso l' innovazione di produrre delle birre limpide e dorate, non più torbide come erano le birre fino a quel momento. Qualche anno dopo, nel 1859 esattamente, la *Pilsner Bier* venne registrata alla Camera di Commercio di Plzen. Dalla fine dell' Ottocento in poi questa birreria conobbe una notevole espansione, giungendo anche oltre oceano. Nel 1933 acquisì anche l' altra birreria della città, la PAP e dal 1946 invece, dopo la guerra, sono cadute entrambe sotto il controllo dell' amministrazione pubblica. Attualmente il birrificio che

⁷⁰ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, p. 200.

la produce è il PPAS, Plzeňský prazdroj a. s., che attualmente appartiene al gruppo già citato SABMiller e viene esportata in circa cinquanta Paesi⁷¹.

Veniamo ora alla Guinness, una tra le birre più diffuse e conosciute al mondo. Fu nel 1759 che Arthur Guinness, nato nel 1725 a Celbridge nella Contea di Kildare, iniziò a produrre l'omonima birra. Quell'anno ricevette da parte di un ecclesiastico amico del padre un'eredità di cento sterline, scegliendo di impiegarle nell'acquisto di una fabbrica di birra a Dublino, città nella quale risiede tutt'ora la fabbrica. Presto la scelta su che tipo di birra fabbricare ricadde sulla stout, dopo un iniziale periodo dedicato ad una ale chiara, decisione che si rivelerà decisamente fortunata⁷².

Il birrificio da subito ebbe un riscontro positivo, tant'è che nel 1769 inizia ad esportare per la prima volta la sua birra e viene per la prima volta fatta una spedizione su un veliero diretto in Inghilterra. Nell'ultimo decennio del XVIII secolo iniziarono dei lavori di ampliamento della fabbrica per permettere una maggiore produzione. Fu nel 1799 che Arthur Guinness decise di terminare la produzione della birra *ale* per dedicarsi completamente alla *porter*. Pochi anni dopo, il capostipite di questa birreria morirà, nel 1803, e l'eredità del padre passerà nelle mani del figlio, Arthur Guinness II.

La crescita di questa birreria continua, nel 1811 venne effettuata la prima spedizione verso Lisbona, e negli anni venti dell'ottocento l'esportazione arriverà anche verso l'isola di Guernsey, la Sierra Leone, le Barbados e l'isola di Trinidad. La Guinness più passavano gli anni e più diventava una birra conosciuta e diffusa. Nel 1840 arrivò anche a New York.

Fu negli anni cinquanta che alla morte di Arthur Guinness II subentrò il figlio, Benjamin Lee Guinness. Nel 1858 vi fu la prima spedizione di Guinness per la Nuova

⁷¹ http://it.wikipedia.org/wiki/Pilsner_Urquell .

⁷² Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, p. 148.

Zelandia. Negli anni '60 iniziarono ad esportare anche verso il sud-est asiatico. Fu a partire dal 1862 che venne introdotto il simbolo dell' arpa come marchio di questa birra, immagine che resterà fino ai giorni nostri, ancora attuale.

Figura 24. Classica bottiglia di Guinness con il simbolo dell' arpa. Tratta da *Il libro completo della birra*, p.150.



Ancora una volta di padre in figlio, alla morte di Benjamin Lee Guinness nel 1868 subentrò il figlio Edward Cecil, che da subito si dedicò all' ampliamento della fabbrica.

Intorno al 1870, la Guinness esportava già il 10% della sua produzione e per facilitare il commercio dal 1877 iniziò a commissionare delle flotte per avviare il commercio via acqua. Nel 1886 la si può ritenere la fabbrica di birra più grande ed importante al mondo. Edward Cecil oltre che dedicarsi alla sua stout, fece molta beneficenza e diede dei contributi importanti per combattere la povertà tra Dublino e Londra.

Fu con i primi anni del '900 che la Guinness iniziò a incaricare svariate sedi in diversi Paesi per l' imbottigliamento della propria birra e le vendite all' estero aumentarono sempre di più.

La Guinness, come abbiamo visto, fin dall' inizio ci tenne molto a far restare la conduzione della fabbrica in famiglia e nel 1927 Rupert Guinness divenne il Presidente dell' azienda. Nel 1929 la Guinness diffuse il primo slogan pubblicitario, pubblicato in tutta la stampa britannica nazionale: "Guinness is good for you".

Nel 1936 la fabbrica continuava ad andare a gonfie vele e venne per ciò deciso di aprire uno stabilimento all' estero. Venne così costruita una fabbrica di Guinness a Londra, a Park Royal. Tuttavia, a causa della seconda guerra mondiale, anche questa birreria iniziò a risentirne, sia per i danni materiali causati da lotte e bombardamenti, che per il fatto che nel 1944 vennero bloccate le esportazioni, divieto che cadde solo tre anni dopo nel 1947. Così, dal 1949, iniziarono ad avere grande importanza le spedizioni in Nigeria, un' importante e redditizio mercato. E' intorno agli anni cinquanta che vi fu il *boom* delle birrerie Guinness, che aprirono in tutto il mondo.

Nel 1959 venne festeggiato a Dublino il bicentenario della fabbrica Guinness. Nello stesso anno iniziarono le esportazioni in Ghana mentre la Nigeria si liberava dal dominio britannico. Ed è proprio in Nigeria che nel 1963 verrà inaugurata la prima fabbrica di Guinness oltre a quella di Dublino e di Londra. Negli anni settanta iniziarono il commercio anche con la Malesia, adottando anche il marchio della Bulldog, e con l' Indonesia.

Gli anni ottanta sono anni in cui si punta molto sulla pubblicità del marchio, grazie a nuove campagne ed a nuovi video, mentre negli anni Novanta grazie alla Guinness iniziano a diffondersi gli Irish Pub, il concetto prende piede in tutta Europa e un po' alla volta in tutto il mondo si diffondono questi pub in stile irlandese. L' anno 2.000 segna un ulteriore incremento dei consumi di questa birra, che continueranno fino ad arrivare ai giorni nostri. Attualmente infatti la Guinness è venduta in più di 150 Paesi di tutto il mondo⁷³.

⁷³ <http://www.guinness.com/en-row/thestory.html> .

Figura 25. Bottiglia di Beck's. Tratta da *Il libro completo della birra*, p.110.



La Beck' s è una pilsner ed è la birra tedesca più esportata al mondo. La produzione ebbe inizio a Brema nel 1873 per merito di Heinrich Beck e Thomas May.

Sull' etichetta fin da subito venne riportato il simbolo della città di Brema, la chiave, oltre che il disegno delle due medaglie d' oro vinte dalla birreria nel 1874 e nel 1876, come possiamo vedere nella figura 25.

Dalla fine del XIX secolo in poi la fabbrica iniziò crescere a livello innovativo, sia nella tecnologia che negli impianti. Come tutte le birrerie, la Beck's dovette affrontare il periodo delle due guerre mondiali e tutte le difficoltà che queste comportarono per le aziende. Tuttavia, superata la seconda guerra mondiale, la birra ricominciò a vivere un fiorente periodo di crescita. A partire dagli anni cinquanta in poi, la birreria iniziò a prestare molta attenzione al settore pubblicitario, iniziando prima a pubblicizzarsi su alcune riviste tedesche, per poi intraprendere vere e proprie campagne pubblicitarie⁷⁴.

La crescita di Beck' s fu veramente esplosiva, tanto da toccare alla fine degli anni novanta i sei milioni di ettolitri, di cui quattro milioni destinati all' esportazione.

Uno dei maggiori mercati di esportazione fu proprio l' Italia.

Tanto successo attirò l' attenzione della multinazionale belga Interbrew che nel 2003 acquisì il marchio.

⁷⁴ Aa.Vv., *Il libro completo della birra*, p. 110.

La birra Augustiner ha una storia molto lunga alle sue spalle. Come scrive Sebastiano Garbellini nel suo articolo “*Augustiner: nobiltà del bere dal 1328*” del mensile “Il Mondo della Birra”, il suo simbolo è definito “il francobollo di Augustiner” poiché è un quadrato blu con due iniziali e, al centro, un bastone vescovile. Questa birra nacque tra le mura del monastero di S. Agostino in Haberfeld a Monaco di Baviera. Alcuni documenti testimoniano che nel 1328 in questo monastero veniva già prodotta della birra e quindi si fa risalire la nascita dell’ Augustiner proprio a questo anno e dal 1328 in poi a S. Agostino in Haberfeld venne prodotta e venduta birra. Il monastero sopravvisse ad alcuni incendi che lo colpirono nel XV secolo. La birra fu molto apprezzata anche dai regnanti, per esempio il Duca Massimiliano nel 1612 conferì all’ Ordine degli Augustiniani di questo monastero il privilegio dell’ esenzione dalle tasse. Fu con l’ avvento di Napoleone e il suo osteggiamento verso la Chiesa, che le cose cambiarono poiché egli con la Secolarizzazione ordinò la distruzione di molti monasteri e l’ annullamento di tutti gli ordini religiosi.

Fu nel 1817 che la birreria venne privatizzata e cambiò sede trasferendosi a Neuhauser Straße, nel centro di Monaco di Baviera, luogo in cui attualmente esiste ancora la famosa birreria ristorante dell’ Augustiner. Nella sede in centro a Monaco si produsse birra fino al 1885, da questo anno in poi invece qui rimase solo il locale adibito per la ristorazione e il birrificio venne invece trasferito in Landsberger Straße. Gli impianti subirono svariati danni durante la seconda guerra mondiale, ma nonostante ciò, in seguito a diverse opere di ristrutturazione, sono ancora attivi e lì vengono prodotte alcune tra le più famose birre al mondo⁷⁵.

Veniamo ora all’ ultima birreria trattata in questo capitolo, la Budweiser.

⁷⁵ <http://www.augustiner-braeu.de/augustiners/html/it/Historie.html> .

Nacque nel 1852, quando George Schneider fondò una birreria con il nome di Bavarian Brewery. Di lì a poco però la birreria incontrò delle importanti difficoltà economiche, difatti dovette ricorrere al sostegno di un gruppo di finanziatori di Saint Louis che elargì a Schneider un prestito. Tra i nomi di questi finanziatori, spiccava quello di Eberhard Anheuser, che nel 1860 rilevò l'intera società. Nell'anno successivo Adolphus Busch, che era un rappresentante di apparecchiature per produrre la birra, sposò la figlia di Eberhard, Lilly Anheuser. Nel 1864 entrò nell'azienda di famiglia per lavorarvi come venditore, ed essendo un personaggio brillante e dinamico, riuscì a fare presto carriera, fino a diventare socio di Eberhard Anheuser.

Intorno agli anni settanta del XIX secolo Busch intraprese diversi viaggi in Europa, visitò soprattutto la zona della Baviera e quella di Pilsen, per osservare le diverse tecniche di produzione che si adottavano in quei posti per produrre la birra. Fu durante questi viaggi in Europa centrale che Busch venne a conoscenza degli studi di Pasteur e delle innovazioni del processo di pastorizzazione, così che fu il primo ad introdurre negli Stati Uniti la pastorizzazione. Questa fu un'innovazione fondamentale poiché la pastorizzazione garantiva la lunga conservazione della birra e quindi la si poteva trasportare per lunghi tragitti. Fu così che la Anheuser-Busch, grazie a questa innovazione e grazie ad alcuni speciali carri ferroviari refrigerati, uscì dall'ambito locale e si affermò su scala nazionale.

Fu nel 1876 che Busch con la collaborazione dell'amico Carl Conrad, un ristoratore e venditore di vino di Saint Louis, ideò una nuova birra che chiamò Budweiser, nome che ricordava la famosa produzione europea ma allo stesso tempo facilmente pronunciabile in inglese. Busch la birra la produceva mentre Conrad la distribuiva. Quest'ultimo nel 1877 registrò il marchio Budweiser negli Stati Uniti. Nel 1883 però a causa di problemi

finanziari Conrad cedette la propria quota a Busch e andò a lavorare nella sua società. Da quel momento in poi la Budweiser sarà sempre imbottigliata e distribuita esclusivamente dalla Anheuser-Busch.

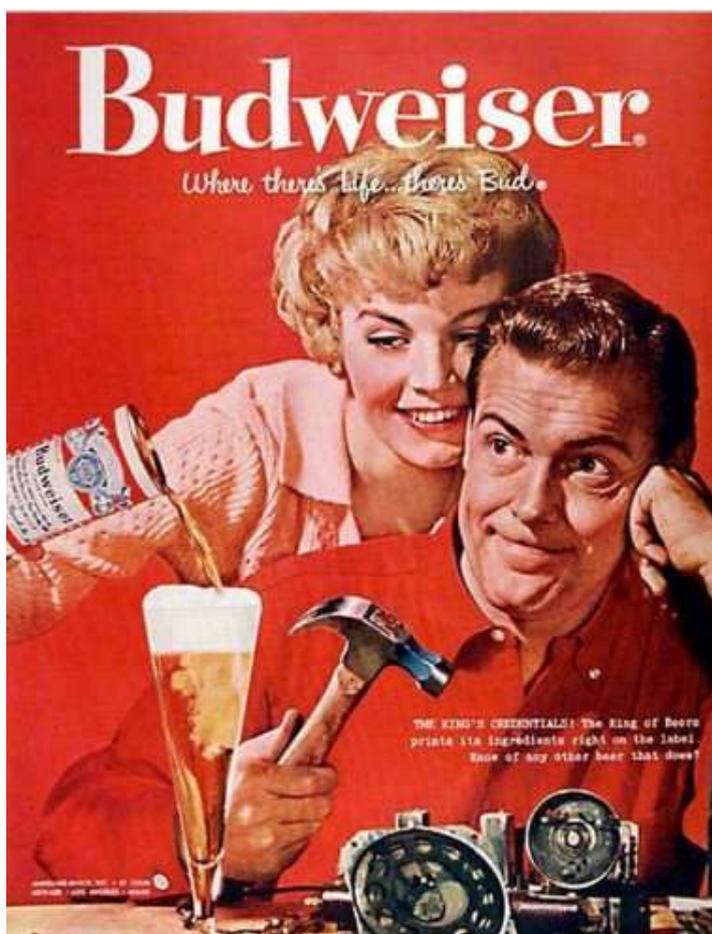


Figura 26. Pubblicità della Budweiser del 1958, tratta dal sito <http://www.arts-stew.com/photo-of-the-day/photo-of-the-day-vintage-1958-budweiser-ad>.

Nel secolo successivo la Budweiser ebbe la sorte di più o meno tutte le altre birrerie: il periodo di stallo della prima guerra mondiale, le difficoltà della crisi economica, le problematiche causate dal proibizionismo ed infine la ripresa e la crescita. Nel 1957 la

Bud (così è conosciuta da molti) divenne la birra più bevuta al mondo, anche se la maggior parte del prodotto veniva consumato negli Stati Uniti⁷⁶.

Cominciò poi negli anni novanta la collaborazione con molti colossi mondiali della birra per esportare il marchio in tutto il mondo. Queste collaborazioni portarono all' inizio del XXI secolo, qualche anno fa, alla fusione con il gruppo brasiliano-belga Ambev e tale gruppo era nato dall' incorporazione da parte della Interbrew della brasiliana Brahma. Tale operazione ha fatto nascere il più grande gruppo birraio mondiale: l' Anheuser Bush-Imber.

⁷⁶ Giuliana Valcavi, *Budweiser: la birra più bevuta al mondo*, "Il Mondo della Birra" n. nd pp. 26-28.

6. Capitolo V: La birra e il presente

Il presente capitolo per concludere questa tesi sulla storia della birra.

Premetto che la seguente analisi dello stato attuale italiano del mercato della birra è stata svolta grazie ai dati avuti da Gastone Lazzarin, che lavorando da sempre nel settore commerciale della birra mi ha potuto fornire le informazioni per scrivere quanto segue. Come abbiamo appreso nelle pagine precedenti, nella storia delle maggiori birrerie italiane troviamo delle fasi comuni.

In primis, comune è il periodo di nascita, collocato nella seconda metà del diciannovesimo secolo grazie ai già descritti cambiamenti portati dalla rivoluzione industriale. Oltre alla nascita, simile è per più o meno tutte le birrerie l'andamento degli anni successivi. Una fase di crescita esponenziale che dura fino al 1914. Una forte crisi invece durante la prima guerra mondiale e negli anni immediatamente successivi. Gli anni trenta portarono una ventata di sollievo ed una ripresa economica. L'avvento della seconda guerra mondiale tuttavia fece ricadere le birrerie in un periodo difficile, ma come dopo la prima guerra mondiale passati un po' di anni, verso il 1950, ricominciò il periodo di ripresa. Questa ripresa vide un aumento dei consumi e della distribuzione negli anni sessanta e settanta. Negli anni ottanta invece vi fu l'avvento vero e proprio della Distribuzione moderna.

Ecco dunque che, come abbiamo visto, avvicinandosi ai giorni nostri anche l'Italia entra nell'orbita delle multinazionali della birra che nel frattempo erano sorte in paesi quali l'Olanda con l'Heineken, la Danimarca dove nacque la Carlsberg, la Francia con la BSN-Gervais Danone ed in Inghilterra dove sorsero la Scottish & New

Castle. E' la Società Heineken che nel giro di un trentennio, tra il 1970 ed il 2000, acquisì molte delle birrerie italiane: Pedavena, Von Vunster, Moretti, Prinz-Brau e Birra Aosta. Carlsberg invece, con diverse ricapitalizzazioni, riuscì ad acquisire nel proprio portafoglio la Poretti. La multinazionale Sab-Miller invece, frutto della fusione tra la statunitense Miller e la sudafricana SAB, agli inizi dell' attuale millennio incorporò il più importante produttore italiano, ovvero il gruppo Peroni.

Traendo le conclusioni di questi dati, agli inizi del duemila le birrerie a capitale italiano rimangono ben poche. Tra queste la Forst di Merano, che nel frattempo aveva anche assorbito la Menabrea di Biella. La Theresianer, nata negli anni Ottanta a Nervesa della Battaglia (TV) per la volontà di un noto imprenditore nel ramo del caffè: Martino Zanetti. Dall' inglobazione poi da parte della multinazionale Heineken del marchio Moretti (badasi il marchio, ma non gli stabilimenti) sono rimaste la Birra Castello che ultimamente ha anche riaperto lo stabilimento che prima era dell' Heineken di Pedavena, riattivando il marchio Pedavena appunto e aggiungendone un altro, ovvero la Birra Dolomiti. Ed infine è rimasta italiana anche la Birra Morena di Baragiano (PZ), frutto dell' incorporazione della Birra Moretti in Heineken.

In buona sostanza, dei sedici milioni di birra attualmente consumati in Italia, quasi quindici milioni sono prodotti in Italia con controllo delle multinazionali estere (più o meno dieci milioni) o sono importati dall' estero.

Il mercato birraio in Italia è in continua evoluzione. Si è passati da un consumo pro capite di 14 litri nel 1976, ad un consumo pro capite di 29 litri nel 2010⁷⁷.

In questo panorama italiano, controllato dalle multinazionali, trovano invece terreno fertile i microbirrifici, che rispondono all' esigenza di produrre birre del territorio.

⁷⁷ <http://www.assobirra.it/press/?p=106> .

Ma prima di parlare di questo fenomeno è fondamentale capire quali sono gli stili di birra esistenti al giorno d' oggi, sempre di più e sempre più particolari.

6.1 Gli stili di birra

Quindi cerchiamo di spiegare quali sono gli stili di birra che possiamo riconoscere attualmente, con una semplice descrizione fatta da una persona “non tecnica del settore” come me, e corroborando tale descrizione con la storia di questi stili.

Non esiste una classificazione ufficiale, tuttavia credo che si possano individuare fondamentalmente quattordici famiglie di stili di birra.

Iniziamo con lo stile *lager*, di cui abbiamo già accennato precedentemente. Quando agli inizi dell’ 800 aumentarono in Germania gli studi sulla tecnica della bassa fermentazione, si rese necessario il mantenimento delle birre in luoghi a basse temperature dove poter far stagionare a lungo la birra. Questi luoghi erano cantine di deposito, e in tedesco deposito si dice appunto *lager*, nome che da quegli anni in poi iniziò a rappresentare tutte le birre a bassa fermentazione. Le *lager* più che uno stile unico sono una “famiglia di stili” della quale fanno parte tra le altre anche le *munchner*, le *light*, le *export*, le *dortmunder*, le *mäerzen* e le *pilsner*. Quest’ ultima però, per la larga diffusione e popolarità, merita ormai di essere citata e spiegata a parte⁷⁸.

La *pilsner* è una birra chiara e semplice, di cui abbiamo già parlato precedentemente. Come abbiamo visto parlando della *Pilsner Urquell* nel sottocapitolo *Birrerie storiche nel mondo*, questo tipo di birra prese il nome dalla città di Pilsen, una cittadina della Repubblica Ceca nella quale Josef Groll verso la metà dell’ Ottocento prese in gestione uno stabilimento e qui iniziò la sperimentazione della bassa fermentazione. Fu così che diede vita alla *pilsner* o *pils*, grazie alla bassa fermentazione e alle materie prime di

⁷⁸ Tullio Zangrando, Mirco Marconi, *Il libro della birra. Guida completa sul mondo della birra: la storia, gli ingredienti, la produzione, la degustazione, il servizio. 12 birre assaggiate e descritte*, Calderini Editore, Bologna 2002, p. 77.

quella zona (soprattutto un' acqua particolarmente dolce). Una birra dal color oro, limpida e leggera, che si diffuse rapidamente verso la Germania e un po' alla volta nel resto d' Europa, fino ad arrivare a conquistare tutto il mondo. E' una birra leggermente amara, il cui mosto è ottenuto dal malto chiaro. La luppolatura è un elemento fondamentale per ottenere un' ottima pils⁷⁹.

Come abbiamo visto comunemente viene impiegato l' orzo come cereale nella produzione della birra, ma per alcune birre si utilizza invece il frumento. Queste birre nel corso della storia hanno attraversato periodi felici ed altri meno, e sono due gli stili fondamentali che le rappresentano: le *weizen* (o *weisse*) e le *blanche*.

Le *blanche* sono la valida alternativa belga alle *weizen* tedesche. Questo tipo di birra, molto popolare già dal medioevo in Belgio, è originaria di Lovanio. La differenza principale dalle *weizen* è che viene utilizzato del frumento non maltato. L' aspetto infatti è più torbido e opalescente, il gusto leggermente acidulo e rinfrescante, l' aroma agrumato e speziato⁸⁰.

Le *weizen* sono di colore giallo torbido, frizzanti e possono essere rifermentate in bottiglia come vuole l' antica tradizione, oppure in serbatoi.

La *weizen* di Amburgo compare per la prima volta in un decreto del 1410 nel quale era stabilito che la birra doveva contenere molto grano, non essere amara e avere un colore chiaro. Nel 1526 ad Hannover, tentando di copiare proprio la *weizen* di Amburgo, riprodusse una birra bianca chiamata Broyhan, dal color pallido ma molto apprezzata. Anche a Vienna già dal XVIII secolo sappiamo che veniva prodotto questo tipo di birra, infatti dei documenti del 1732 testimoniano che nella città già allora vi erano più di una decina di birrifici che producevano birra di frumento. Ma la zona dove da sempre si è

⁷⁹ T. Zangrando, M. Marconi, *Il libro della birra*, pp. 82-83.

⁸⁰ T. Zangrando, M. Marconi, *Il libro della birra*, pp. 73-74.

prodotta la maggiore quantità di weizen è il territorio bavarese in Germania. Le prime weizen qui furono probabilmente prodotte nel XV secolo dalla famiglia nobile Degenberger, che ne regolamentò la produzione per diverso tempo. Vi fu verso la fine del Settecento un declino di questo stile di birra, che riprenderà poi nella seconda metà del XIX secolo.

Attualmente vi sono diversi tipi di weizen, come la Berlin weizen, le weizen bavaresi e le Dunkel weizen, di color scuro⁸¹.

Veniamo ora alle *ale*, che racchiudono una grande numero di sottostili. Innanzi tutto è bene fare una distinzione tra le ale stile anglosassone e quelle tipo belga. Sono birre ad alta fermentazione, per le quali si utilizza generalmente un'acqua dura e ricca di solfati.

Tra lo stile anglosassone sono molto diffuse le bitter ale, ambrate, amare, poco alcoliche e poco gassate. Le mild ale sono poco luppolate, quindi hanno un gusto più maltato, sono corpose, ma con una gradazione alcolica generalmente compresa tra i 2,5° e i 3,5°. Molto diffuse le pale ale e anche se letteralmente il nome significa birra pallida sono tendenzialmente ambrate. Dietro il loro nome c'è una storia particolare, infatti queste birre, che vennero prodotte a partire dal XVIII secolo circa soprattutto dai birrai di Burton-on-Trent, vennero ideate soprattutto per fare concorrenza alle porter londinesi. L'appellativo ale, che come abbiamo detto significa pallido, voleva proprio sottolineare la differenza dalle scure birre di Londra.

Generalmente le pale ale sono ben luppolate e poco alcoliche, 5% di gradazione circa. Le India pale ale sono la versione più alcolica e più luppolata della pale ale e il nome deriva dal fatto che tali birre venivano esportate verso l'India o verso altre colonie

⁸¹ Ray Daniels, *Progettare grandi birre. La guida definitiva per produrre gli stili classici della birra*, MoBi, Genova 2011, pp. 351-363.

inglesi. Per sopportare un viaggio simile tali birre dovevano essere forti e luppolate per una migliore conservazione.

Negli ultimi anni anche in America si è largamente diffusa la produzione sia delle India pale ale che delle pale ale.

Altri tipi di ale: brown ale, old ale, strong ale, che vengono descritte già dal loro stesso nome. Le Scottish ale invece sono abbastanza diverse dalle ale inglesi, sono corpose, alcoliche, tendenzialmente dolci e ambrate o comunque dal colore più scuro rispetto alle ale inglesi.

Le ale belghe sono diverse da quelle appena descritte. Il Belgio è uno dei paesi più importanti per la produzione della birra, vanta tantissime birrerie con la produzione di molti stili di birra diversi. Le Belgian pale ale sono più aromatiche e speziate rispetto a quelle inglesi. Le oud bruin (o brown ale fiamminga) hanno un gusto contrastante poiché sono acide ma dolci allo stesso tempo. Le red ale, acide, nate dal produttore Rodenbach, sono birre rosse originarie delle Fiandre occidentali e vengono generalmente invecchiate in legno. Le strong golden ale, gialle, sono birre dalla schiuma densa, forte come una strong ale britannica ma con un tocco di acidità, mentre le strong dark ale sono scure, dolci e cremose. Infine le saison sono birre stagionali, dissetanti, dal retrogusto fruttato⁸².

Le birre *barley wine*, per loro particolarità ed originalità, si possono definire ormai uno stile a sé, ma derivano sempre dalla famiglia delle ale. Il loro nome in italiano significa vino d'orzo e questo deriva dal fatto che la loro gradazione alcolica è come quella di un vino. Sono birre da invecchiamento, che cambiano e maturano negli anni. Questo stile di birra nacque in Gran Bretagna e con questo nome si identificava una birra più forte

⁸² T. Zangrando, M. Marconi, *Il libro della birra*, pp. 62-70.

prodotta insieme alle ale. Vennero prodotte da molto prima, ma la comparsa ufficiale di questo nome fu nel 1903 quando un certo Bass lanciò sul mercato un prodotto chiamato “Bass N.1 Barley Wine”. Questo stile di birra è molto particolare e ricercato da sempre e infatti non fu mai una birra prodotta in grandi quantità⁸³.

Le *alt* e le *kölsh* sono birre tipicamente tedesche simili tra loro della cui storia non si sa molto. Il nome *alt* significa “antico” poiché sono prodotte con i vecchi metodi di produzione tedeschi. Sono birre ad alta fermentazione per le quali si utilizza una miscela di malto chiaro e scuro infatti sono ambrate, leggermente amare, ma dal gusto rotondo e maltato. Vengono prodotte essenzialmente in Germania nella zona di Düsseldorf. Le *kölsh* invece sono tipiche della zona di Colonia, sono sempre ad alta fermentazione, ma dal colore più chiaro⁸⁴.

Arriviamo alle *bock*. Questo stile di birra nacque in una città a nord della Germania, Einbeck. Questa città venne costituita nel tredicesimo secolo e poco più tardi prese parte alle Lega Anseatica: un’ unione di cittadine che nel medioevo controllavano gran parte del commercio della zona germanica. Probabilmente Einbeck entrò a farne parte proprio perché in quella città si produceva della birra di grande qualità. Si hanno testimonianze che già nel 1325 la birra di questa città venisse degustata e apprezzata anche ad Amburgo e a Brema per poi, negli anni a seguire e grazie anche alla commercializzazione della Lega Anseatica, arrivare a Londra, in Olanda, in Danimarca, in Norvegia, in Svezia ed in Russia. Alcune testimonianze di allora descrivono le *bock* come birre piacevoli, delicate, dal gusto fine ed amaro.

Nel corso del sedicesimo secolo Einbeck venne devastata dagli incendi. Il colpo di grazia al commercio della birra di questa città venne dato dalla Guerra dei Trent’ anni

⁸³ R. Daniels, *Progettare grandi birre*, pp. 147-150.

⁸⁴ R. Daniels, *Progettare grandi birre*, pp. 133-138.

(1618-1648). Ma già nel corso del Cinquecento i birrai di Monaco iniziano a tentare di produrre una birra buona e simile a quella di Einbeck. Raggiunsero l'obbiettivo solo verso l'inizio del XVII secolo quando arrivò a Monaco un birraio della città invidiata che, sfruttando le proprie conoscenze, riuscì a produrre una birra simile anche a Monaco. La birra che si iniziò a produrre era un po' differente dall'originale, più scura, ma tuttavia apprezzata e prese il nome di bock.

Con gli anni nacque anche la doppelbock, leggermente più alcolica, abbastanza dolce e sempre dal colore scuro⁸⁵.

Lo stile *lambic* è uno tra i più particolari. Le *lambic* sono originarie del Belgio e vengono prodotte da sempre nella zona di Bruxelles. Sono birre aspre, acide, aggressive, difficili da apprezzare al primo impatto e non per tutti i palati. Il tratto più caratteristico di queste birre è che vengono prodotte con fermentazione spontanea. Vi sono diversi tipi di *lambic*: le gueuze, le faro, le kriek e le framboise.

Veniamo ora alle *porter*. Vi sono diverse leggende sull'origine di questa birra, ma la cosa certa è che fin da subito divenne una birra industriale. Se inizialmente la sua preparazione fu accuratamente studiata a tavolino, in un secondo momento si preferì il risparmio alla qualità, utilizzando così degli ingredienti meno ricercati e ciò le fece perdere di importanza negli anni. Se già nel Settecento veniva bevuta dai lavoratori che arrivarono a Londra durante la crescita industriale, dopo centocinquant'anni venne superata dalle pale ale. Tuttavia attualmente è conosciuta e diffusa e si crede che sia molto simile alla sua antenata dei secoli scorsi. Sono birre ad alta fermentazione di colore scuro con un retrogusto generalmente di caffè tostato.

⁸⁵ R. Daniels, *Progettare grandi birre*, pp. 182-190.

Le porter diedero anche origine ad un altro stile di birra, le *stout*. Si crede che ad un certo punto chi beveva porter iniziò ad utilizzare il termine stout per identificare quelle con una gradazione più alta. Le stout e le porter per un lungo periodo sono state molto simili⁸⁶. Sono entrambe birre scure, prodotte dal malto tostato e si assomigliano, anche se le porter sono tendenzialmente più leggere e cremose mentre le stout sono generalmente meno dense e più alcoliche.

Arriviamo ora agli ultimi due generi, dei quali abbiamo già parlato in precedenza, ovvero delle *birre d'abbazia* e delle *birre trappiste*. Entrambi gli stili sono costituiti da birre prodotte da delle abbazie o da monasteri. Ho già spiegato nel paragrafo 5.3 quali sono le birre trappiste e quali sono le loro caratteristiche, per cui non mi ripeterò se non nel ricordare che sono solo otto quelle che vantano il logo “Authentic trappist product”. Le birre d'abbazia invece sono più numerose e come le trappiste sono tendenzialmente birre ad alta fermentazione, spesso rifermentate in bottiglia, ad alta gradazione alcolica ed in genere da meditazione.

⁸⁶ R. Daniels, *Progettare grandi birre*, pp. 314-316.

6.2 I microbirrifici

Dopo aver affrontato un semplice resoconto di quali sono gli stili di birra, veniamo ai micro birrifici. Un fenomeno che in Italia sta avendo una grande riscontro positivo nel consumatore finale. Come abbiamo detto trovano terreno fertile in un quadro generale in cui la produzione industriale è gestita dalle multinazionali, mentre il prodotto di nicchia può essere gestito da piccole aziende che prediligono la produzione con succedanei locali. Oggi in Italia ne contiamo circa centocinquanta, ma il numero cambia di continuo. Comune a tutti è il tipo di fermentazione della birra prodotta, quasi esclusivamente alta, per le ovvie difficoltà di investimento nel produrre la birra a bassa fermentazione, sia legate al bisogno del freddo necessario per produrla, che alla successiva pastorizzazione dei prodotti.

Un micro birrificio produce circa 1000-2000 ettolitri di birra all' anno. Molti son dotati dei locali di mescita. Generalmente impiegano nella produzione della loro bevanda dei succedanei, quali noci, castagne, cereali diversi dall' orzo, e chi più ne ha più ne metta. Qualcuno, seguendo l' esempio della produzione artigianale belga, sta tentando di produrre delle birre che possano entrare a far parte della pregiata cerchia delle trappiste.

Ora, vediamo quali sono alcuni tra i più conosciuti microbirrifici italiani.

Come primo è d' obbligo citare Baladin, il primo in Italia. L' ideatore di questo microbirrificio è Teo Musso, una tra le figure di spicco italiane del settore birraio. Ad una conferenza-degustazione sulle sue birre che tenne l' anno scorso a Villa Braida a Mogliano Veneto, alla quale ero presente, raccontò la storia di come nacque il suo birrificio. I suoi genitori erano viticoltori e producevano vino. Lui invece decise di prendere una strada diversa e di addentrarsi nel mondo della birra e così fece nel 1986 a

Piozzo, paesino del Piemonte, dove nacque il pub “Le Baladin” che nel 1996 diventerà anche microbirrificio. Le sue produzioni sono birre ad alta fermentazione e sono le seguenti: la Isaac, 5 gradi alcolici, una blanche dal colore torbido e dal profumo agrumato, la Wayan, 5.8% di gradazione, una saison color oro, la Nora, che Baladin definisce birra egizia, ambrata da 6.8% di gradi alcolici, la Super Baladin, birra da 8 gradi, ambrata ispirata alle birre d’ abbazia, la Noel Baladin, una birra scura natalizia da 9 gradi alcolici, e la Elixir Baladin, frizzante come uno spumante ha 10% di alcol.

Figura 27. Simbolo del micro birrificio Baladin, tratto dal sito <http://www.mondobirra.org/baladin.htm> .



Oltre a queste birre, che sono quelle prodotte con regolarità, Teo Musso sperimenta anche delle altre produzioni. Si tratta di birre ancora più particolari e con gusti

originali tutti da scoprire. Tutte birre prodotte con grande attenzione verso l’ ambiente e con i migliori ingredienti.

Il secondo birrificio piemontese che merita di essere citato è il Montegioco, che prende il nome proprio dal paese dove nasce. Poco distante da Tortona, è a Montegioco che nel

2005 nasce l'omonimo birrificio che fa capo a Riccardo Franzosi. Qui, come in quasi la maggior parte dei microbirrifici, vengono prodotte alcune birre regolarmente tutto l'anno, mentre altre solo in alcuni periodi. Gli stili prodotti sono diversi. Cito solo alcune tra le loro produzioni: vi sono delle birre classiche quali la Runa, dorata e limpida, la Rat Weizen, l'ambrata Rurale, la Makkestout, la Runa bianca che è una splendida blanche. Delle birre stagionali segnalo la Garbagnina, prodotta con ciliegie e l'Open Mind prodotta con aggiunta, a fine bollitura, di mosto Barbera di Elisa Semino. Birre extra-strong quali la stong ale Demon Hunter e la Draco prodotta aggiungendo sciroppo di mirtilli alla fermentazione della Demon Hunter. Infine delle barred-aged, come la Mummia, birra da barrique.

Il birrificio del Golfo invece è ligure. E' nato nel 2005 per iniziativa Stefano Tonarelli, che era birraio artigiano dal 1994, e del suo socio Luca Masella. Qui vengono prodotte birre ispirate a quelle inglesi, quindi tendenzialmente delle ale ad alta fermentazione per le quali impiegano ingredienti di oltre Manica.

Spostandoci in Lombardia bisogna ricordare il Birrificio Italiano, fondato dai fratelli Agostino e Stefano Arioli nel 1996 a Lurago Marinone in provincia di Como. Le birre più conosciute prodotte in questo microbirrificio sono essenzialmente due, la Tipopils e la Bibock. A queste si aggiungono le varie stagionali.

Il Birrificio Lambrate è a Milano e prende il nome dal quartiere nel quale è stato fondato nel 1996 da Davide e Giampaolo Sangiorgi, due fratelli, e da Fabio Brocca. Producono anch'essi birre ad alta fermentazione e i nomi che danno alle loro birre sono legati alla città. Ricordiamo la birra Lambrate, un'ambrata con lo stesso nome del birrificio, la Montestella, una ale luppolata, la Porpora dai sentori fruttati, la Sant' Ambroeus che è

una belgian ale, la Weizen Domm, la birra natalizia Brighella e la nera Ghisa, birra affumicata.

Arriviamo ora al Veneto, dove tra le birre più diffuse troviamo quelle del birrificio 32 Via dei Birrai, di Pederobba in provincia di Treviso. Ho avuto il piacere di fare diverse degustazioni delle birre di questo microbirrificio, e credo che la loro semplicità e qualità le contraddistingua. Sfruttano l'ottima acqua del territorio che è sicuramente fondamentale nella produzione (come abbiamo già visto la qualità delle materie prime utilizzate è il punto essenziale per una buona birra). Queste birre artigianali sono nate grazie a Fabiano Toffolo, Alessandro Zilli e Lorenzo Michielin e sono rigorosamente ad alta fermentazione. Innovativo è il loro sistema nel mettere nelle bottiglie il triplo sigillo grazie a turacciolo, tappo a corona e capsula, per garantire una migliore conservazione della birra. La Oppale è una ale di colore giallo opalescente, l'Audace è una bionda agrumata, la Curmi è la bianca al farro e la Atra è una scura da meditazione.

In Emilia Romagna ci sono due birrifici artigianali che voglio citare. Il primo è il Birrificio del Ducato e il secondo si chiama Toccalmatto. Giovanni Campari nel 2007 fondò il birrificio del Ducato e iniziò a produrre diverse birre tra cui la Via Emilia che è una pils stile italiano, la New Morning che è una birra speziata e la Verdi una imperial stout. Ha creato inoltre una linea di birre meno impegnative che riportano il marchio BIA.

Bruno Carilli invece è il fondatore di Toccalmatto, microbirrificio sorto nel 2008 a Fidenza. Vengono prodotte tre linee di birre, ovvero le classiche, le stagionali e le speciali.

Nei pressi di Montepulciano invece, a Sant' Albino in provincia di Siena, si trova il birrificio Olmaia, fondato da Moreno Ercolani che produce delle birre prestando molta attenzione alla genuinità dei prodotti che vengono rifermentate in bottiglia.

Il Birrificio del Borgo invece si trova nel Lazio, a Borgorose, in provincia di Rieti. E' uno di quei birrifici che punta molto sull' esportazione all' estero, infatti lavora molto con gli Stati Uniti e la Russia. Leonardo Di Vincenzo ne è il fondatore e produce una vasta gamma di stili di birre: la stong ale Cortinigiana, la saison al farro chiamata Duchessa, l' indian pale ale Re Ale, la CastagAle prodotta con le castagne, la DucAle che è una scotch ale, e la porter stile britannico Re Porter.

E come ultimo birrificio artigianale italiano vorrei citare il Barley di Maracalagonis in provincia di Cagliari. Fondato nel 2006 da Nicola Perra e Isidoro Mascia. Tre sono le birre che vengono prodotte lungo tutto l' arco dell' anno, la Friska, la Sella del Diavolo e la Toccadibò. Molte altre vengono prodotte eccezionalmente e a rotazione. Sono tutte non filtrate, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia. Sono birre ideate per una ristorazione medio-alta e sono riuscite ad arrivare anche negli Stati Uniti⁸⁷.

⁸⁷ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 160-173.

6.3 Il mondo attuale della birra

Attualmente il mondo della birra è in crescita ed espansione continua. Questo è dimostrato anche dal fatto che sempre più viene mostrato interesse nei confronti di questa bevanda in più settori. Gli eventi e le feste che come soggetto hanno la birra sono in continuo aumento. I supermercati hanno una scelta sempre più vasta di birre, le enoteche o i rivenditori di alcolici e bevande ora tra i loro scaffali ne hanno diversi riservati alla birra e i negozi a lei completamente dedicati, i beer-shop, sono un fenomeno in continua evoluzione.

L' Oktoberfests è la festa della birra più simbolica e conosciuta e per questo merita di essere ricordata. Il Duca di Baviera Guglielmo V governò dal 1579 al 1597. La birra bavarese come abbiamo visto era di bassa qualità all' epoca, per questo motivo il Duca era costretto ad importare la birra da Einbeck (dove nacque lo stile bock). Tale operazione per via dei costi doganali e delle spese di trasporto era tuttavia molto costosa per Guglielmo V, che incaricò così i suoi consiglieri di Corte di studiare una soluzione alternativa. Questi pensarono che sarebbe stata una buona idea costruire una birreria proprio a Monaco e il sovrano approvò ben volentieri l' iniziativa. Decise così di ingaggiare un mastro birraio a cui affidare la produzione della birra di corte. Quando morì Guglielmo V il successore al trono fu il figlio Massimiliano I. Il nuovo Sovrano, come il padre, ci teneva che la birra venisse prodotta dalla propria Hofbräuhaus (birreria di corte). Inoltre, per fare in modo che la sua birra fosse l' unica, proibì agli altri la produzione della birra di frumento, cioè la weizen, per assicurarsi il monopolio nella produzione della stessa. Tale mossa giovò alle tasche regali e la

Hofbräuhaus faticava a soddisfare la domanda di birra. Massimiliano decise così di far costruire un' altra birreria nel centro della città, birreria che esiste tutt' oggi.

Nel 1610 vi fu una decisione del Sovrano fondamentale: emanò un editto che autorizzava le osterie di Monaco a vendere la birra della Hofbräuhaus, aumentando così di gran lunga la diffusione della weizen.

Il vero successo di questa birra tuttavia arrivò due secoli dopo quando il principe Luigi di Baviera sposò Therese Sachsen-Hildburghausen. Le nozze si tennero il 17 ottobre del 1810 e vi parteciparono circo quarantamila ospiti. Per far sì che questa festa passasse alla storia e non venisse mai dimenticata, il re ordinò che i festeggiamenti si sarebbero dovuti ripetere ogni anno. Ma per riuscire nell' intento non poteva mancare un ricco banchetto insieme all' apertura di osterie e locali di mescita tra i quali proprio l' Hofbräuhaus. Due anni dopo in occasione della ricorrenza, i birrai reali decisero di creare per il loro Sovrano una birra speciale, di colore scuro e più alcolica, che chiamarono Oktoberfestbier. Fu così che nacque l' 'Oktoberfest, che tutt' oggi si ripete di anno in anno da più di due secoli⁸⁸.

L' Oktoberfest di adesso sicuramente è di gran lunga diverso rispetto a quello di duecento anni fa. Lo posso descrivere secondo la mia esperienza personale poiché vi sono stata per diversi anni. Dura tre settimane, le ultime due di settembre e la prima di ottobre, lo si potrebbe definire "il Paese dei Balocchi". Un' area enorme che comprende quarantadue ettari di spazio nella zona Theresienwiese, nella quale vi sono numerose giostre, vari banchetti che vendono cibo, vestiti, souvenir e chi più ne ha più ne metta. Ed infine i capannoni delle birrerie che partecipano a questo evento. Questi capannoni sono dei tendoni con dentro le tavolate nelle quali si siedono gli ospiti, generalmente vi

⁸⁸ Bottero, Dabove, Billia, *Manuale della birra*, pp. 56-59.

è un palco nel quale per tutta la giornata suonano le orchestre che intonano i cori ed i canti dei festeggiamenti e poi c'è una zona per il solo personale dello staff nella quale si prepara da mangiare e si preparano i boccali di *maß* (mas) da un litro di birra (ai quali oltretutto non vi sono alternative). I tendoni sono quattordici e sono:

Augustiner-Festhalle, Armbrustschützen-Festhalle, Bräurosl (Pschorrbräu-Festhalle), Fischer-Vroni, Hackerbräu-Festhalle, Hippodron, Hofbräu-Festzelt, Käfer's Wiesenschänke, Löwenbräu-Festhalle, Ochsenbraterei (Spatenbräu), Paulanerbräu (Winzerer Fähndl), Schottenhamel, Schützen-Festhalle e Weinzelt⁸⁹. In essi si bevono le birre delle più importanti birrerie di Monaco di Baviera che producono una birra speciale apposta per questa festa. In questi capannoni non si può stare in piedi per chiari motivi di ordine, di conseguenza se si entra e non si ha un tavolo lo staff della sicurezza provvede a far uscire le persone rimaste senza posto a sedere. Tuttavia ogni stand ha un largo spazio anche fuori e se la giornata è bella ci si può sedere sulle tavolate esterne nelle quali, come all' interno, vengono serviti birre e cibo tipico bavarese. Negli ultimi anni ho riscontrato che è molto difficile riuscire ad entrare negli stand, soprattutto nei weekend, o si ha un tavolo prenotato o è quasi impossibile in quanto hanno la precedenza i tedeschi. Oltretutto ogni anno arrivano sempre più persone per partecipare a questo evento e quindi vi sono dei chiari problemi di spazio. Tuttavia ritengo che una persona amante della birra vi debba partecipare almeno una volta nella vita.

Un' esperienza unica.

Gli eventi simili all' Oktoberfest sono sempre più numerosi e visto il successo che queste feste riscuotono saranno sempre di più. Anche in Italia vi sono diverse feste della birra e diversi eventi dedicati alla nostra bevanda.

⁸⁹ <http://www.muenchen.de/int/it/eventi/oktoberfest/tendoni-oktoberfest.html> .

Si vede come la cultura della birra sia in crescita, oltre che per le varie feste organizzate in tutto il mondo, anche per la distribuzione. Negli scaffali dei supermercati ormai le birre sono tante e sono suddivise per tipologia. Mentre anche solo qualche anno fa la scelta era limitata e non c'era quasi mai una suddivisione. Ora le troviamo divise generalmente tra analcoliche, light che hanno fino a 3,5% di gradazione alcolica, le normali che hanno tra i 3,6 e i 4,9 gradi, le premium che generalmente hanno tra i 5 e 5,9 gradi ed infine le doppio malto che hanno una percentuale alcolica che supera i 6°.

Se vogliamo invece delle birre particolari, se vogliamo avere una classificazione specifica delle birre ed una loro descrizione che ci possa far capire che tipo di birra andremo a bere, allora possiamo andare in un beer-shop. E', come quello dei microbirrifici un fenomeno in crescita. Sono dei negozi nei quali si vendono esclusivamente birre e la scelta è davvero vasta. Per un amante della birra è l'ideale, poiché vi sono dei prodotti ricercati e particolari che solo in questi negozi si riescono a reperire. Ormai i beer-shop in Italia sono abbastanza e riscontrano un interesse da parte della gente sempre maggiore e la clientela affezionata è in continuo aumento.

Un presente insomma che vede una continua crescita di interesse nei confronti del mondo della birra e di conseguenza una diffusione di questa bevanda anche in tutti i suoi vari stili.

7. Conclusioni

E' giunto il momento di trarre le conclusioni di questa tesi.

Questo lavoro essenzialmente bibliografico, vista la natura dell' argomento, voleva dimostrare l' importanza che la birra ha avuto nei millenni ed ha tuttora.

Per fare questo è necessario ripercorrere brevemente la lunga storia della birra che abbiamo affrontato in queste pagine. Siamo partiti dalle origini che fanno risalire la scoperta della birra tra le popolazioni sumere ed egizie del IV° millennio a.C.. Ci siamo poi spostati verso la Grecia e l' antica Roma, poichè la birra continuò a percorrere il proprio cammino verso quella direzione, analizzando le usanze del tempo e stabilendo che la bevanda stava iniziando a diffondersi, ma non per questo era apprezzata da tutti (ricordiamo che la birra di allora era sicuramente di gran lunga differente da quella dei giorni nostri). Ci siamo poi addentrati nel Medioevo ed abbiamo visto come iniziò ad evolversi la birra, lo stile e la sua diffusione, riconoscendo nel "monastero" il polo centrale di produzione e cultura della stessa. Arrivando all' età moderna, l' aumento della produzione e della diffusione della birra portò ad un' inevitabile processo di legiferazione nei suoi confronti, prima legge tra tutte il famoso Editto di Purezza del 1516. Avvicinandosi alla Rivoluzione industriale iniziarono i cambiamenti "drastici" che rivoluzionarono la birra, e più ci si addentra nell' età contemporanea, maggiori sono le scoperte e le invenzioni che migliorarono la bevanda.

Dopo di che abbiamo analizzato la storia di alcune tra le più antiche ed importanti birrerie italiane e non, facendo una dovuta parentesi per le birrerie trappiste.

Siamo giunti infine ad affrontare il mondo che ruota intorno alla birra ai giorni nostri, quali sono gli stili che la contraddistinguono ed alcuni canali di produzione e di diffusione.

Insomma siamo partiti dal IV secolo a.C. circa e siamo arrivati al 2013. Una storia che attraversa diversi millenni e che dimostra quanto lungo è il percorso affrontato dalla nostra bevanda. Credo sia dimostrato quindi che affermare che la birra ha da sempre una notevole importanza, vanta una storia invidiabile ed è una tra le bevande più diffuse ed amate tra tutte sia senza dubbio veritiero e confermato da quanto scritto in queste pagine.

Personalmente, posso ritenermi una tra quelle persone che amano la birra ed il mondo che la circonda. Prendere parte a manifestazioni che la riguardano, andare in quei locali nei quali è possibile assaggiare e degustare le più svariate specialità birraie tra le quali anche quelle di altissimo livello, documentarmi su di essa, sono delle mie grandi passioni.

E il mio obiettivo più importante, che ritengo sia in realtà lo scopo di ogni amante di questa bevanda, è quello di cercare la birra più buona al mondo, che è quella birra che si beve nei momenti migliori della vita e che si condivide con le persone che si amano.

Vorrei infine concludere la presente tesi con una storia che ho avuto il piacere di leggere e che mi sembra adatta da riportare in questa sede.

Un Professore di filosofia un giorno, in piedi davanti alla sua classe, prese un grosso vasetto di marmellata vuoto e cominciò a riempirlo con dei sassi di tre centimetri di diametro circa. Una volta inserito il maggior numero di sassi possibile, chiese ai propri studenti se il vasetto fosse pieno ed essi risposero di sì. Allora il Professore prese una

scatola di piselli e versò quelli che ci stavano dentro il vasetto e lo scosse delicatamente. Ovviamente i piselli andarono ad infilarsi nello spazio vuoto tra un sasso e l' altro. Ancora una volta il Professore chiese agli studenti se il vasetto fosse pieno, e loro risposero nuovamente di sì. A questo punto il Professore prese una scatola piena di sabbia e la versò nel vasetto. Ovviamente la sabbia riempì ogni altro spazio vuoto rimasto. Il Professore rinnovò sempre la stessa domanda agli studenti, chiese loro se il vasetto fosse davvero pieno, e loro risposero di sì, senza alcun dubbio. Allora il Professore, da sotto la scrivania, tirò fuori due lattine di birra e le versò dentro il vasetto inzuppando la sabbia. Gli studenti risero. "Ora" disse il Professore non appena svanirono le risate *"voglio che voi capiate che questo vasetto rappresenta la vostra vita. I sassi sono le cose importanti, la vostra famiglia, i vostri amici, la vostra salute, i vostri figli, le cose per le quali se tutto il testo andasse perso, la vostra vita sarebbe comunque piena. I piselli sono le altre cose per voi importanti, il lavoro, la casa, l' auto, eccetera. La sabbia rappresenta tutto il resto, tutte le piccole cose."* Continuò il Professore *"Se mettete dentro il vasetto per prima la sabbia, non troveranno spazio i sassi e i piselli. E lo stesso vale per la Vostra vita. Se dedicherete tutto il vostro tempo e le vostre energie a delle piccole cose poco importanti, non avrete più spazio per ciò che per voi davvero conta. Dedicatevi a ciò che è davvero importante e vi rende felici, giocate con i vostri figli, portate i vostri cari al cinema, uscite con gli amici. Ci sarà sempre tempo per lavorare, per pulire la casa, per lavare l' auto. Prendetevi innanzitutto cura dei sassi, ciò che veramente conta. Fissate le vostre priorità, il resto è solo sabbia."*

Uno studente allora alzò la mano e chiese cosa rappresentasse allora la birra. Il Professore sorrise: *"Sono contento che tu me l' abbia chiesto. La birra rappresenta il*

*sorriso. Perché per quanto piena possa essere la vostra vita, ci deve sempre essere spazio per un paio di birre*⁹⁰.

⁹⁰ Gianluca Gambirasio, *Più risultati in meno tempo. Come migliorare la gestione delle proprie attività lavorative*, FrancoAngeli Editore, 2007, pp. 123-124.

8. Riferimenti bibliografici

- Aa.Vv. a cura di Studio Booksystem Novara, *Il libro completo della birra. Storia, lavorazione, degustazione, varietà di tutto il mondo*, Istituto Geografico De Agostini S.p.a., Novara 2007;
- Aa.Vv., *Enciclopedia Universale Fabbri*, vol. VI e vol. IX, Fratelli Fabbri Editore, Milano 1975;
- Aa.Vv. *Musei del gusto. Mappa della memoria enogastronomica*, Carsa Edizioni Spa, Pescara 2007;
- Aa.Vv., *Fabbrica Birra Pedavena, 1897 – 1997. Cent'anni di storia*, Edizioni DBS, Rasai di Seren del Grappa 1997;
- Michele Airoidi, *Birrerie storiche d' Italia. Storia ed immagini*, Mosè Edizioni, Maser 2002;
- Lelio Bottero, Lorenzo Dabove, Matteo Billia, *Manuale della birra*, Edizioni Gribaudo, Milano 2009;
- Ray Daniels, *Progettare grandi birre. La guida definitiva per produrre gli stili classici della birra*, MoBi, Genova 2011;
- Maureen Gallery Kovacs, *The Epic of Gilgamesh*, Stanford University Press, Stanford 1990;
- Gianluca Gambirasio, *Più risultati in meno tempo. Come migliorare la gestione delle proprie attività lavorative*, FrancoAngeli, Milano 2007;

- Sebastiano Garbellini *Augustiner: nobiltà del bere dal 1328*, “Il Mondo della Birra” n. nd,;
- Sebastiano Garbellini, *Birre trappiste. Abbazia d’ Orval. Magia nella valle d’ oro*, “Il Mondo della Birra” n.286 (febbraio 2009);
- Ben McFarland, *Le migliori birre del mondo. 1000 imperdibili marchi da Tokyo a Canberra*, de Agostini, Novara 2010;
- Max Nelson, *The Barbarian’s Beverage, a history of beer in ancient Europe*, Routledge, Oxon 2005;
- Efisio Noussan, *150 anni di birra ad Aosta*, Musumeci S.p.a., Quart 1987;
- Franco Re, *Storia della birra*, saggio tratto nel manuale “Corso di formazione per publican” dell’ Università della birra;
- Nilla Turri, *Tecnologia della birra fatta in casa*, Editore Mulino Don Chisciotte, 2008;
- Italo Scalera, *I grandi imprenditori del XIX secolo. Centocinquant'anni di storia di Italia di scoperte, di invenzioni, di impresa, di lavoro*, Cedam, Padova 2011;
- Giuseppe Schieri, *La birra. Storia – Ingredienti e lavorazione – Degustazione – Servizio – Birre nel mondo*, Ulrico Hoepli Editore, Milano 2010;
- Gino Späth, *Fare e conoscere la birra*, Giunti Editore, Firenze 2006;
- Giuliana Valcavi, *Budweiser: la birra più bevuta al mondo*, “Il Mondo della Birra” n. nd, pp. 26-28;
- Jean Verdon, *Bere nel Medioevo. Bisogno piacere o cura*, Dedalo, Bari 2005;
- Tullio Zangrando, Mirco Marconi, *Il libro della birra. Guida completa sul mondo della birra: la storia, gli ingredienti, la produzione, la degustazione, il servizio. 12 birre assaggiate e descritte*, Calderini Editorie, Bologna 2002;

- Tullio Zangrando, *Carlsberg Elephant*, “Il Mondo della Birra” n. nd, pp. 60-63;

Siti web:

- www.assobirra.it ;
- www.augustiner-braeu.de ;
- www.birra.it/ ;
- www.birraperoni.it ;
- www.fermentobirra.com ;
- www.guinness.com ;
- <http://it.wikipedia.org> ;
- www.mondobirra.org ;
- www.muenchen.de ;
- www.museoweb.it ;
- www.sommelierbirra.it ;
- www.trappist.be/it ;
- <http://weihenstephaner.de> .