



## Chi siamo ? [www.brasseriaveneta.org](http://www.brasseriaveneta.org)

La **BRASSERIA VENETA** è una associazione senza fini di lucro, che ha tra i suoi obiettivi la diffusione e la promozione della birra artigianale, la promozione della cultura e della conoscenza della birra di qualità, la divulgazione delle tecniche per la produzione della birra Artigianale (**Homebrewing**).

*Fondata da amici che hanno in comune la stessa passione, nasce il 21 Agosto 2009 e oggi si presenta per la prima volta in formato newsletters per portare a conoscenza di tutti del mondo dell'homebrewing visto da chi fa la birra in casa e diffondere la cultura della buona e vera birra artigianale.*

La nostra Associazione si prefigge l'intento di promuovere oggi e domani eventi, cene a tema, serate di degustazione, cote in pubblico, convenzioni con negozi e aziende per i soci ed ogni altra manifestazione che possa essere fonte di accrescimento e di divertimento.

Il nostro sito web è [www.brasseriaveneta.org](http://www.brasseriaveneta.org)



Lo striscione della Brasseria Veneta

Qui notizie eventi curiosità e tutto quello che la nostra associazione promuove. In questi tre anni siamo riusciti a creare serate in una villa veneta con il mastro birraio, serate a tema con degustazione delle birre prodotte in casa. Non poteva mancare la nostra personale rassegna che mette insieme il mondo dell'homebrewing con il mondo dei birrifici artigianali: un connubio vincente dove passione e amore per questo mondo mette insieme appassionati birrai casalinghi con i professionisti del settore e della scena birraia italiana.

Il Presidente

## UNA BIRRA PER TUTTI – 3a edizione 8 Settembre 2012

E siamo arrivati anche alla Terza Edizione di "UNA BIRRA PER TUTTI". Iniziata quasi per gioco questa rassegna che è un momento passarella per gli Homebrewers che fanno parte della nostra Associazione, ma aperta anche ad amici Homebrewers

che desiderano essere ospiti in una manifestazione che voglio ricordare è unica nel suo genere. Nuova veste e nuova location per una rassegna che ogni anno diventa sempre più importante: l' **8 Settembre 2012** durante la 33a edizione della fa-

mosa SAGRA della SBRI-SA a Tessera presso il Forte Bazzera saremo ospiti e protagonisti per far conoscere il mondo dell'Homebrewing e della Birra Artigianale Italiana. Sul nostro sito e sul prossimo numero le info e il programma.

### Sommario:

Birrando per i microbirrifici	2
Birradio	2
Cronache di Birra	2
La Coltivazione del luppolo	3
Dies Acelum	3
Beer Emotion	3
I programmi futuri	4

### Notizie di rilievo:

- Una Birra per Tutti – 3a edizione
- La Coltivazione del Luppolo
- Concorso Homebrewing Brasseria



## BIRRANDO per i Microbirrifici : PBC di Livorno

Il Piccolo Birrificio Clandestino (PBC) di Livorno è la scommessa vincente di un gruppo di amici che hanno deciso di far approdare la birra artigianale nella valle labronica. E così detto fatto l'11 dicembre 2010 avviene l'inaugurazione con mescolta di birra labronica, nell'omonimo brewpub, versata nelle pinte degli assetati appassionati di Livorno. Da allora un crescendo che ha imposto all'attenzione il birraio **Piggiu** (Pierluigi Chiosi), socio della Brasseria Veneta, che si impone all'attenzione nazionale nel 2011 con la **Santa Giulia**, una American Brown Ale luppolata che vince alla manifestazione di UnionBirrai a Rimini il primo premio nella sua categoria. Ma non contento si ripete con la **Montinera** nel 2012 conquistando anche in questo caso lo scalino più alto del podio nella categoria delle Imperial



Russian Stout. Cosa ci dobbiamo aspettare di nuovo? Forse una birra nuova all'elicriso? Sicuramente sì, voci di corridoio la danno pronta: manca solo il nome per poterla lanciare sul mercato.

Le birre del PBC, dopo l'evento del 23 marzo 2012 con la presenza del birraio e delle sue produzioni a Villa Braida, sono ora disponibili presso **l'Enoteca Marton** in via F. Petrarca n. 4 a Dosson (Tv) insieme alla **Naranji**, una birra al miele di arancio, nata da una collaborazione a 4 mani con Doc e brassata al PBC con risultati davvero interessanti.

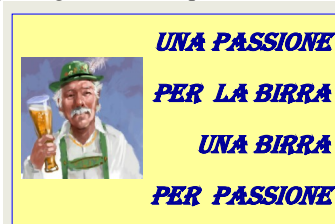
Nuovi fermentatori sono arrivati al birrificio portando la possibilità di stoccaggio a 62 Hl, per una produzione che dai 200 Hl/annui iniziali ora si attesta già sui 1500 Hl/annui, con aperture ai mercati esteri e in particolare l'occhio rivolto verso gli USA dove l'armata del PBC sta per sbarcare a breve, per conquistare a suon di malti e luppolo gli americani sempre più assetati delle novità in arrivo dalle produzioni artigianali prodotte nel bel paese.

## Il primo podcast italiano da non perdere : BIRRADIO

Tony Manzi è l'ideatore e realizzatore del primo podcast tutto italiano che tratta esclusivamente argomenti che ruotano intorno al mondo della birra artigianale e della birra fatta in casa: **BIRRADIO**, al link [www.birrario.it](http://www.birrario.it). Ogni qualvolta riesce a mettere in onda il suo programma gli argomenti trattati sono sempre interessanti e di attualità, stimolano l'appassionato a entrare sempre più a contatto con la birra artigianale.

le. Si occupa anche del mondo Homebrewing, dedicando spazio e risalto come è giusto che sia. Nel numero che trovate in onda diversi gli argomenti trattati e una finestra sull'unico libro attualmente in circolazione scritto da un homebrewer e dedicato agli homebrewers e a chi volesse entrare nel mondo della birra fatta in

casa: Homebrewer per Caso. Pochi minuti ma ben spesi per far capire la novità e le differenze con quello che l'attuale panorama editoriale mette a disposizione degli appassionati che vogliono approfondire argomenti o vogliono trovare lo stimolo per entrarci.



## Cronache di Birra : non solo Blog

Questo Blog di Andrea Turco è da considerarsi un vero e proprio cult di informazione sulla birra artigianale, **uno sguardo alla scena della birra artigianale**, che permette ad appassionati cultori e specialisti del settore di leggere notizie e novità del panorama italiano e non solo.

L'indirizzo sul web è <http://www.cronachedibirra.it/>

Qui potete leggere notizie dell'ultima

ora come "[Engelszeller è l'ottavo birrificio trappista del mondo](#)", oppure di attualità e di sostegno per aiutare i birrifici coinvolti nel terremoto che ha colpito recentemente l'Emilia Romagna "[Emergenza terremoto: situazione difficile per Vecchia Orsa e altri birrifici](#)" e tante tante notizie e curiosità interessanti gestiti in modo autorevole e professionale da Andrea Turco.

E per chi non si accontenta "[Nuove](#)



[birre italiane \(parte I\), con Birra del Borgo, Buskers e Menaresta](#)", c'è da leggere e da far venire voglia di bere una birra.

Cronache di Birra, non è solo un Blog.



## La Coltivazione del Luppolo fai da te

Quest'anno sono finalmente riuscito ad ottenere e coltivare il tanto desiderato luppolo. Per non rischiare di incorrere in problemi riguardanti clima e latitudine, ho scelto la varietà Styrian Goldings semplicemente perché è una razza che viene coltivata in Slovenia, più facile ad acclimatarsi qui da noi. A fine febbraio mi sono arrivati 8 rizomi da un coltivatore di Ferrara: non ho perso tempo a trapiantarli, occupando lo spazio riservato ad alcuni fiori del mio giardino. Ho preparato per tempo un adeguata struttura, destinata a sostenere i tralci del feroce rampicante, con due pali, tiranti in filo di ferro e cordini di nylon. Finito il freddo ecco che iniziavano a spuntare i primi germogli, identici ai bruscardoli locali e su consiglio del coltivatore si devono tirare su solo 1 o 2 germogli per pianta, gli altri vanno eliminati oppure

usati per risotto (de gustibus). Passati 3 mesi, di sole, pioggia, annaffiate varie, ormai le mie piante hanno raggiunto un paio di metri di altezza e continuano la loro arrampicata anche di qualche cm al giorno, quest'anno essendo il primo e con le piante ancora troppo giovani non credo che otterrò una bella fioritura, ma posso dire che finora è stato tutto molto semplice e soddisfacente, al ritorno del freddo la parte superiore avvizzirà, ma le radici sicuramente si espanderanno sempre di più, generando ad ogni primavera un numero sempre maggiore di germogli che produrranno piante sempre più forti e piene di fiori e io potrò finalmente fare la birra col mio luppolo Goldings "Montelliano"

Fabio Polese - Socio Brasseria Veneta



## DIES ACELUM : la birra a fiumi

Nei giorni 15-16-17 Giugno 2012 a Castellecchio (Tv) in collaborazione con la locale PRO LOCO, il birrifico ACELUM organizza una tre giorni di birra con degustazioni e specialità enogastronomiche da non perdere.

Non solo birra e cibo, ma anche spettacoli con artisti di strada e musica dal vivo in un contesto tutto particolare, quello di "Al Casel" via RU.

Sul sito troverete tutte le info dell'evento nei minimi dettagli.

Si inizia Venerdì 15 con la frittura di pesce e la musica dei Superfrantic, Sabato 16 il clou con le degustazioni di birre da tutta Italia e cena a base di Churrasco e la musica dei Dual Spirit Acoustic, per finire Domenica 17 con lo spiedo di carne e la musica sempre dal vivo della Banda Fratelli.



## Associazioni di Homebrewers : Beer Emotion

Oltre alla nostra associazione, **LA BRASSERIA VENETA**, che oggi ha circa 60 soci, esistono altri homebrewers nelle diverse regioni italiane che si sono costituiti in associazione e promuovono la diffusione della birra artigianale e dell'homebrewing così come tenta di fare la nostra associazione con passione e impegno.

In Calabria c'è **BEER EMOTION**, presidente **Francesco Donato**, associa-

zione culturale birraria che organizza per gli appassionati della regione momenti di incontri con degustazioni a tema, corsi e serate con la partecipazione di birrai oltre a promuovere la cultura della birra fatta in casa organizzando anche un concorso a cui hanno partecipato anche i soci della Brasseria Veneta.

Se volete saperne di più il sito di questa associazione è [www.beeremotion.com](http://www.beeremotion.com)







## La nostra Associazione

### LA BRASSERIA VENETA



E-mail: [brasseriaveneta@gmail.com](mailto:brasseriaveneta@gmail.com)

[www.brasseriaveneta.org](http://www.brasseriaveneta.org)

**Una Birra per Passione  
Una Passione per la birra**

**LA VOCE DELLA  
BRASSERIA**

*Nel mese di Luglio l'Associazione sarà presente ai concerti organizzati presso la Villa Margherita - Parco degli Alcuni a Treviso, tre serate di incontro con la birra artigianale ove soci appassionati e curiosi potranno assaggiare le birre della Gastaldia di Pieve di Soligo (Tv), Piccolo Birrificio Clandestino di Livorno e Foglie d' Erba di Forni di Sopra (Ud). Nel corso delle serate oltre alla possibile presenza dei birrai, ci sarà la presentazione del libro Homebrewers per Caso e la degustazione della Naranji birra prodotta presso il PBC di Livorno su ricetta di Doc. Inoltre sarà possibile per gli homebrewers trevigiani partecipare con le loro produzioni a un contest che permetterà loro di ricevere una scheda riguardante la loro birra e saranno scelte e premiate le tre migliori birre presentate da una giuria composta da soci della Brasserie Veneta. Oltre alla rassegna UNA BIRRA PER TUTTI di cui si parla in prima pagina, a Ottobre avremo il piacere di ospitare a Villa Braida a Mogliano Veneto il birraio dell'anno Gino Perissutti, che ricordo essere il birraio del Foglie d'Erba birrificio di Forni di Sopra (Ud).*

## 3° Concorso Homebrewer della Brasserie Veneta



Durante la **TERZA RASSEGNA di UNA BIRRA PER TUTTI** che si svolgerà **sabato 8 Settembre 2012** presso il Forte Bazzera a Tessera (Ve) nel corso della 33a Sagra della Sbrisa, avrà luogo il terzo concorso per Homebrewer quest'anno per la prima volta aperto anche a non soci della Brasserie Veneta. Quest'anno il concorso avrà il patrocinio di **UNIONBIRRAI**, che ringraziamo per l'opportunità concessaci sperando di avere anche qualcuno di loro nella nostra giuria tecnica. Regolamento :

1 - Le birre ammesse sono quelle prodotte in qualsiasi data, in ogni stile anche personale e metodologia utilizzata (Kit, E+G o

All Grain).

2 - Si devono consegnare o spedire numero 2 bottiglie da 0,5 L entro il 5 Settembre 2012 all'indirizzo che vi verrà comunicato via mail al momento della richiesta di iscrizione al concorso. Si dovrà quindi applicare alle stesse l'etichetta spedita via mail dalla organizzazione del concorso.

3 - E' obbligatorio accompagnare la propria birra con una scheda descrittiva indicante Stile, Og, ricetta, dati tecnici e metodo utilizzato; indicare nome e cognome dell'homebrewer, data di nascita, città, recapito telefonico e mail, autorizzazione al consenso per il trattamento dei dati per la privacy. La richiesta di parteci-

pazione e i dati richiesti alla mail [brasseriaveneta@gmail.com](mailto:brasseriaveneta@gmail.com)

5 - La quota di partecipazione per i non soci è di 5€, da versare al momento della richiesta di partecipazione tramite Iban o postepay che verranno comunicati sempre via mail.

6 - La Giuria Tecnica si riunirà sabato 8 Settembre 2012 alle ore 11.00 per degustare e giudicare le birre in concorso regolarmente iscritte. La premiazione avverrà nel corso di UNA BIRRA PER TUTTI alle ore 20.00 sul palco principale della Sagra. I vincitori verranno avvisati tramite Sms o via mail se non presenti alla premiazione.

