



Il 2013 come sarà per noi ? www.brasseriaveneta.org

Il 2012 è stato un anno ricco di soddisfazioni, che sicuramente ci permetterà di sfruttare l'entusiasmo e il lavoro svolto realizzando nel 2013 progetti che prima parevano impossibili.

vinzioni che fino ad oggi ci hanno permesso di essere una associazione culturale che vuole diffondere la cultura della birra fatta in casa e far conoscere, ad appassionati e non, la vera birra

di essere assaggiate e bevute senza avere la delusione di assaggiare qualcosa di non qualitativamente valido.

Continueremo nel nostro programma di divulgazione e di incontri e non tralasceremo la nostra solidarietà, che inizierà versando la quota per il nostro "figlio adottivo" della Costa d'Avorio che è stato promosso alla classe successiva grazie al nostro sostegno.

Il Presidente



Vorremmo continuare sulla nostra strada e a credere in quelle con-

artigianale consigliando i microbirrifici e le loro produzioni che secondo noi meritano

La cena di Natale 2012



Sommario:

Il Laboratorio con Gino Perissutti	2
Foto da ricordare	2
A Cena con Gino Perissutti	3
Immagini da non dimenticare	3
Un sogno chiamato Humulus	4
E+G Late Addition	5
Notizie dalla Brasseria Veneta	6

Notizie di rilievo:

- *A Cena Con Gino*
- *La Cena di Natale 2012*
- *Un sogno chiamato Lupulus Humulus*



GINO PERISSUTTI

BIRRAIO DELL'ANNO OSPITE DELLA BRASSERIA VENETA

L'appuntamento di fine anno, uno dei momenti clou della nostra attività di informazione e di avvicinamento alla birra artigianale, è l'appuntamento con il laboratorio e la cena in villa veneta con il mastro birraio. Ospite della serata del 30 novembre 2012 è stato Gino Perissutti, birraio del Foglie d'Erba di Forni di Sopra (UD), birraio in carica dell'anno 2011 con all'attivo diverse birre premiate in Italia e in Europa. Il primo momento è il laboratorio un momento di incontro con gli homebrewers e gli appassionati,

dove il birraio mette a nudo la sua personalità e la sua arte creativa in termini di produzione brassicola. Un momento in cui non ci sono segreti professionali, ma per il nostro Gino è stato un ritorno per un paio d'ore alle origini, ricordando il suo passato di homebrewer spiegandoci il suo modo di fare la birra, raccontandoci che ora con il nuovo impianto passare da 300 litri a cotte da 1000 litri la differenza è notevole. Deve aggiustare le ricette e fare esperienza sul nuovo impianto ;,

un po' come succede all'homebrewer che tappa dopo tappa passa dal kit alla birrificazione estratto + grani per arrivare finalmente al metodo principe ALL GRAIN, con tutte le sue difficoltà procedurali chimiche e di inventiva necessarie per arrivare ad avere alla fine una birra in bottiglia o in fusto che rispecchi le attese del birraio e di chi poi la dovrà degustare e gustare in proprio. Le domande e le risposte, i complimenti e i consigli sono tesori che torneranno utili nel tempo.

QUALCHE SEGRETO SVELATO

Parlando a ruota libera è facile riuscire a dare indicazioni e suggerimenti che nessun libro potrebbe mai svelarti; dalla viva voce di chi opera tutti i giorni in microbirrificio percepisci nelle note della voce la passione e la voglia sempre intatta di arric-

chire il proprio bagaglio tecnica di ricerca e di sperimentazione mai assopito, nonostante le leggi del mercato ti richieda tempi diversi di produzione da quelli che dovresti e vorresti fare. Così scopriamo il tempo utile e necessario alla maturazione di

una birra, le differenze sostanziali tra infustamento e imbottigliamento e suggerimenti preziosi per avere il massimo risultato dal dry hopping. Insomma, per chi fa birra in casa, un momento esaltante e irripetibile, una esperienza da ricordare.

MOMENTI DA RICORDARE



LA CENA IL PUBBLICO LE BIRRE

Dopo il laboratorio si sale nel grande salone delle feste, con gli addobbi che preannunciano il prossimo natale e l'avvicinarsi delle festività di fine anno. Birre e piatti si avvicendano davanti agli ospiti della serata, commenti e sorrisi lasciano spazio alle parole vere e sincere di Gino che spiega le sue birre, gli aromi e le sensazioni che si provano nel portare un po' dei boschi delle Dolomiti a tavola nella pianura padana. Dalla Pils a tre mani fatta con Severino e Jurji Ferri, da cui il nome "Le 32 foglie del conte", alla mitica Babel pri-

ma pluripremiata, per passare alla IPA dal nome inpronunciabile per finire alla meravigliosa anteprima della birra di Natale un Imperial Porter dai sentori di cioccolato e caffè, deliziosi quanto mai intriganti nello scenario che vede il cuoco preparare in diretta il dolce mille foglie della villa. L'atmosfera è ricca di piacevoli sensazioni, di note e bollicine, di schiuma e di frizzantezza dolce e tostata, di sorrisi e calore ad ogni tavola conditi da piacevoli conversazioni e commenti sulle birre meravigliose degustate e bevute provando

gioia ed emozione. L'appuntamento è ora al 1 Marzo 2013 con un altro grande birraio che ha fatto la storia della birra artigianale italiana, AGOSTINO ARIOLI, il birraio del Birrificio Italiano e della fantastica TIPOPILS.



I MERITI DI UNA ASSOCIAZIONE

Tra le tante parole vogliamo ricordare nella bella serata quello che Gino ha voluto esprimere nei confronti della nostra associazione: "Il birraio produce le birre, anche buone birre, ma se non c'è gente come voi, con la vostra passione e la vostra competenza, che facciano da "trait de union" con gli ap-

passionati e i consumatori, le nostre birre non arriverebbero al cuore della gente. Noi birrai abbiamo bisogno di associazioni come la vostra, la Brasseria Veneta è una associazione importante per la birra artigianale, i birrai e per tutto il movimento". E noi grati accettiamo i complimenti veri e sinceri.



IMMAGINI DA NON DIMENTICARE



UN SOGNO CHIAMATO "HUMULUS LUPULUS"



Siamo tre amici con la passione sfrenata per la birra di qualità : Cristian, Paolo e Giacomo di Foligno, cittadina nel cuore dell'Umbria.

La voglia di produrre birra a livello casalingo nasce nell'ottobre del 2010, quando abbiamo fondato la "RAPIBIR HOMEBREWERS" (Rambotti-Pinaglia-Bicerna le iniziali dei nostri cognomi) grazie anche alla gentile ospitalità del *Giardino delle Gemme* (luogo perfetto per la realizzazione delle nostre cotte).

Dopo un paio di esperimenti con il kit e successivi approfondimenti, letture, corsi homebrewer, ed infinite ricerche in rete, abbiamo deciso che era il momento di fare il grande passo utilizzando la tecnica "all grain" autocostruendo un impianto pilota da 50 lt..

Così è cominciata la nostra avventura nel fantastico mondo dell'homebrewing. Fin da subito, il nostro obiettivo è stato quello di produrre birra utilizzando principalmente

(se possibile) materie prime del nostro territorio. Infatti per le nostre creazioni utilizziamo esclusivamente acqua della sorgente di un piccolo paese limitrofo, farro e frumento, quando necessario, delle nostre zone. Partendo da queste convinzioni, partorire l'idea di autoprodurre il luppolo è cosa detta e fatta.

Quest'anno siamo finalmente riusciti, grazie anche all'aiuto di Marco, nostro amico agronomo, a reperire e coltivare il tanto atteso luppolo.

A fine gennaio ci sono arrivati direttamente da un fornitore inglese, "Essentially Hops", quattro rizomi di cui tre di *Cascade* ed uno di *East Kent Golding*, varietà scelte per la loro adattabilità alle nostre condizioni atmosferiche e alla morfologia del terreno che abbiamo a disposizione.

A fine marzo, realizzata la struttura di sostegno in legno e tiranti di canapa, abbiamo piantato i quattro rizomi creando delle collinette alte 15 cm di terreno ben concimato e distanziate un metro tra loro.



IL LUPPOLO COLTIVATO NELLA NOSTRA TERRA

Dopo circa due settimane le piantine sono spuntate e cominciate a crescere fino ad arrivare nel mese di giugno ben oltre i 3 metri.

Per stimolare la loro crescita sono state sufficienti alcune somministrazioni nel terreno di macerato d'ortica, ottimo rimedio biologico anche per combattere gli attacchi degli insetti (afidi).

All'inizio di luglio la crescita si è rallentata e sono cominciati a spuntare i primi fiori. Che soddisfazione!!

Per essere il primo anno siamo stati piacevolmente sorpresi dal raccolto ottenuto



dalle tre piantine di *Cascade*, che hanno prodotto oltre 950 grammi di fresco.

Purtroppo quella di *E.K. Golding* non ha dato inflorescenze ma aspetteremo speranzosi il prossimo anno.

Il sogno di produrre una birra solamente con l'amato luppolo coltivato da noi, si realizzerà a dicembre con una *America I.P.A.* già in cantiere!

Rapibir HB feat Gigi

IMMAGINI DELLA CENA DI NATALE 2012



E+G : IL METODO DEL LATE ADDITION

di Salvatore Toscano

L'utilizzo del metodo del E+G pone un problema che è dato dal colore scuro che il mosto tende ad acquisire causato da una bollitura di 60 minuti soprattutto quando si vuole preparare birre di colore chiaro. Per evitare di scurire il mosto si possono utilizzare due metodi, oltre ad utilizzare estratto di malto secco extra light.

Il primo metodo è quello di ridurre la bollitura del mosto a 30 minuti aumentando il dosaggio del luppolo del 70%, ma questo metodo comporta dei costi maggiori.

Il secondo metodo è quello del late addition, che consiste nell' inserire il 25/30% di estratto di malto all'inizio della bollitura con il luppolo e il rimanente 70/75% negli ultimi 10 minuti di bollitura. Con questo metodo si hanno dei buoni risultati nel colore della birra.

Un punto fondamentale è nel ricalcolare la quantità di luppolo da inserire, con meno estratto si ha una maggiore estrazione di amaro, molti Homebrew diminuiscono del 20% la quantità di luppolo oppure ti puoi affidare ad un software come ad esempio beerSmith che prevede questa funzione.

Secondo il mio punto di vista, facendo varie cotte si avrà un' estrazione maggiore ma non così significativa, almeno che non si facciano delle cotte concentrate.



LA CENA DI NATALE 2012

Il 14 Dicembre 2012, presso la Trattoria Tradizionale PONTE OTTAVI a Sant'Angelo di Treviso, si è tenuto la oramai tipica cena di Natale tra i soci della Brasseria Veneta a cui partecipano con entusiasmo anche amici familiari e conoscenti. Serata divertente e ricca di grandi novità in termini di produzione brassicola : dalle ultime chicche di Nicola, all'idromele fantasti-

co di Marco - una vera grande sorpresa molto gradita - per poi bere stupende birre di tutti i soci, dalla bock di Fabio alle ultime produzioni di Stefano, Roberto, Gianni e del presidente che ha portato la sua "56" piacevole e gradita dai soci. Anche Geremia, uno degli ultimi soci arrivati, ci ha stupito con la sua birra al Raboso delizianoci con questa novità che ben si

sposava con il clima di sorprese e meravigliosi aromi profumi e sensazioni che solo le birre prodotte con passione possono dare.

I soci non potendo fare degustare a tutti voi le loro meravigliose produzioni, vi augurano dalle pagine di questa newsletters un BUON NATALE e un FELICE ANNO NUOVO.

Arrivederci al 2013

IMMAGINI DELLA CENA DI NATALE 2012





La nostra Associazione

LA BRASSERIA VENETA



E-mail : brasseriaveneta@gmail.com

www.brasseriaveneta.org

**Una passione per la Birra,
una Birra per passione**

**LA VOCE DELLA
BRASSERIA**

Quali i programmi per il 2013 ???

Il Direttivo dell'Associazione si riunirà periodicamente per guidare i soci durante l'anno nel promuovere eventi e serate a tema, oltre a stilare il programma dell'associazione, che manterrà il suo profilo culturale e di diffusione dell'arte brassicola casalinga e non.

Promuoveremo la solidarietà, ripercorrendo quello fatto in questi ultimi anni : l'adozione a distanza del nostro fanciullo della Costa d'Avorio e le due borse di studio, comprensive dell'abbonamento dei mezzi di trasporto, a due ragazzi della scuola media superiore.

L'anno nuovo promette eventi interessanti e di grande levatura, a iniziare dall'EVENTO IN VILLA con il mastro BIRRAIO che si terrà il **PRIMO MARZO 2013**, evento da non perdere per gli appassionati, e avrà come ospite "niente popodimenoche" il grande **AGOSTINO ARIOLI** del BIRRIFICIO ITALIANO di Lurago Marinone (CO).

Per ulteriori info scrivere una mail a brasseriaveneta@gmail.org

DIVENTARE SOCI DELLA BRASSERIA per l'anno 2013

I soci hanno oramai rinnovato la loro adesione **per il 2013**, seguendo le istruzioni già inviate via mail, conservando così lo stesso numero di tessera attualmente in possesso. **Chi invece si iscrivesse per la prima volta può farlo quando vuole e usufruirebbe dei vantaggi per i soci dal momento dell'iscrizione fino a tutto il 2013.** A ogni nuovo socio per l'anno 2013 verrà dato **in omaggio** il portabicchiere per degustazioni con il logo della brasseria insieme alla tessera dell'associazione; solo in fase di iscrizione potrà, il socio che lo desiderasse, richiedere la maglia della brasseria nera o grigia (fino a esaurimento delle scorte disponibili) a soli 9 euro spese comprese e/o il libro **HOMEBREWER PER CASO** o **BIRRANDO** a soli 9 euro spese comprese: l'offerta è valida solo per coloro che saranno in regola con il pagamento della quota sociale 2013. **Da oggi puoi diventare socio della BRASSERIA VENETA : perché aspettare ancora ???** Ci si può iscrivere in qualsiasi momento facendone richiesta inviando una mail a brasseriaveneta@gmail.com . Dovrete restituire la scheda di adesione con i dati personali che verrà inviata via mail per completare l'iscrizione, insieme agli estremi del pagamento della quota sociale **2013**. Associandovi usufruirete di una serie di sconti e di

"privilegi" riservati solo ai nostri soci : sconto del 10% per l'acquisto di materiali per la produzione della birra presso Mr. Malt, Birramia, Uberti a Mestre (VE) distributore malti Weyermann, acquisto di birre artigianali presso i punti vendita di Baggio Bevande e online sul sito di <http://www.birreartigianali.it/> con lo sconto del 10%, acquisto in convenzione di birre artigianali di Almond'22, PBC di Livorno, Foglie d'Erba Forni di Sopra (UD), Malto Vivo di Avellino, Gastaldia di Pieve di Soligo (TV), Birrificio del Forte (LU) e di altri birrifici che presto ci daranno questa possibilità.

