

Giro d'Italia – eine „Bierreise in den Süden“

Etappe 1: Der italienische Biermarkt im Überblick

ITALIENS BIERWELT | Im Westen nichts Neues, bei unseren südlichen Nachbarn aber schon. 1985 eröffnete die erste Gasthausbrauerei in Sorrento, nahe Neapel. Seitdem verzeichnet das eher als Weinland bekannte Italien eine rasante und extrem interessante Entwicklung seiner Bierlandschaft. 34 Jahre später gibt es hier nun Brauereien, die internationalen Kultstatus besitzen.

REGELMÄSSIG GEWINNEN italienische Biere bei internationalen Wettbewerben viele Preise. Zuletzt fand sogar eine italienische Bierkategorie, das Italian Grape Ale, Aufnahme ins Beer Judge Certification Program (BJCP). 2015 stellte die junge Biernation mit Simonmattia Riva aus Bergamo auch den Weltmeister der Sommeliers für Bier. Zusammen mit Stefan Grauvogl, Inhaber von Arte Bier und Organisator der Biersommelier-Kurse in Italien, begrüßte er am 10. und 11. September 2019 in den Räumen der Doemens Akademie in Gräfelfing 14 Seminarteilnehmer, um sie in die Geheimnisse der italienischen Bierwelt einzuführen.

Das Seminar war offen für alle Interessenten, aber auch Bestandteil des Präsenzschulungsprogramms der „Candidates of the Institute of Masters of Beer (IMB)“. Insgesamt 20 Bierspezialitäten haben die Teilnehmer gemeinsam verkostet und beschrieben. IMB-Candidates erhielten für

dieses Seminar deshalb auch einen Credit Point für ein Bierpaket.

Der italienische Biermarkt

Die italienische Biersommelier-Szene ist eine kleine, aber feine. Seit Beginn der Ausbildung 2009 gibt es 250 Biersommeliers, dazu 40 Candidates am IMB, zwei fertige Mitglieder mit Lukas Harpf und Medea Tappeiner, den Weltmeister 2015 Simonmattia Riva und den Vizeweltmeister 2011 Fabio Nalini. Die Weltmeisterschaft 2019 mit der Rekordteilnehmerzahl von 80 Biersommeliers aus 14 Nationen fand im September in Rimini statt. Selbst die renommierte BrauBeviale

ist auf diesen Markt aufmerksam geworden und organisierte erstmals im Jahr 2017 die Messe „Craft Beer Italy“, die im März 2019 dann zum zweiten Mal stattfand.

Der italienische Biermarkt ist stark belebt und gleicht den vielen Wochenmärkten, wie sie auf den Plätzen allerorts in Italien regelmäßig stattfinden: sehr laut, köstlich, bunt und irgendwie anders. Und so tummeln sich auf der Piazza große und kleine Fische, Gypsy Brewer und andere Bieraffine aus allen Regionen Italiens. Seit 2015 besitzt die junge Biernation auch eine zertifizierte „11.“ Trappistenbrauerei, die Tre Fontane Abtei aus Rom.

In diesem Biermarkt wurden 2018 insgesamt 16,41 Mio hl (+4,7% und Platz 9 in Europa) produziert und 20,32 Mio hl (+3,2%) konsumiert, das sind 635 000 hl mehr als noch 2017. Die Differenz deckt traditionell der wachsende Import, der mittlerweile auf historische 6,95 Mio hl (+1,2%) angestiegen ist; Hauptimporteure sind deutsche Brauereien. Italien ist aber auch ein Exportland und so gehen jährlich mit steigender Tendenz 3,0 Mio hl (+6,6%) Bier



Stefan Grauvogl (li.) und Simonmattia Riva



Teilnehmer des Giro d'Italia – eines Workshops zu Italiens vielfältiger Bierlandschaft

über Italiens Grenzen ins Ausland; Hauptabnehmer ist Großbritannien mit rund 50 Prozent.

Die Masse des italienischen Biermarktes bedienen nach wie vor die „üblichen Verdächtigen“ mit folgenden Marktanteilen:

- Heineken Italia (inkl. Birra Moretti, Dreher und mehr) 28,3 %;
- Birra Peroni (gehört mittlerweile zu Asahi) 18,4 %;
- AB InBev 9,2 %;
- Carlsberg Italia 6,2 %;
- Birra Castello 5,5 %;
- Birra Forst 3,4 %;
- Birra Menabrea (gehört mittlerweile zu Forst) 1,2 %;
- Hausbrandt Trieste 0,2 %;
- Sonstige 2,3 %;
- Importe 25,3 %.

■ Entwicklung der Kleinbrauereien

2004 lag die Anzahl der italienischen Kleinbrauereien noch bei 90. Die heute

862 Kleinbrauereien setzen sich aus 78 Prozent Mikrobrauereien und 22 Prozent Gasthausbrauereien zusammen, letztere mit wieder steigender Tendenz. Sie stellen mit 504 000 hl (+ 4,3 %) rund 3,2 Prozent der italienischen Gesamtproduktion her. Bekannte Vertreter sind Birra Baladin oder Birra del Borgo mit jeweils rund 25 000 hl. Viele dieser Brauereien brauen obergärige belgische und angloamerikanische Bierstile, während sich einige wenige auch an deutschen untergärigen Bierstilen orientieren. Da es in Italien in jeder Region unterschiedliche Spezialitäten gibt, ist es nicht verwunderlich, dass es auch viele regional geprägte Bierkreationen gibt, wie etwa das „Kamille Blanche“ aus den Abruzzen, den „Enzian Bock“ aus Livigno oder Bier mit Linsenzusatz aus Umbrien. Interessant ist auch das Konsumverhalten der Italiener, so hat der Konsum von Spezialbieren in den letzten fünf Jahren um 115 Prozent zugenommen. Italiens Brauer greifen ebenfalls den aktuell

aus Amerika kommenden Sauerbier-Trend auf. In mit verschiedenen Weinen vorbelegten Fässern bauen sie Sauerbiere aus, die je nach Region vollkommen unterschiedlich sind. So gesellen sich zu den bereits bekannten Sauerbierstilen auch italienische Kreationen dazu. Da die italienische Seele allgemein sehr experimentierfreudig ist und nicht ruht, bis ihre Experimente ausgereift sind, wundert es nicht, dass in diesem Land auch eine neue Biersorte das Licht der Welt erblickt hat: das Italian Grape Ale, das sogar im Beer Judge Certification Program BJCP unter Appendix B: Local Styles der Kategorie Italian Styles X3 aufgenommen wurde.

■ Italienische Biersteuer und Folgen

Allein eine vollkommen überzogene Biersteuerpolitik bremst den aktuellen Boom ein und sorgt in Brauerkreisen für sehr viel Unmut. Italienische Brauereien entrichten mit 3,00 EUR pro Hektoliter und Grad Plato, im Vergleich sehr viel mehr als deutsche Brauereien mit 0,787 EUR pro Hektoliter und Grad Plato. Einzig Brauereien mit einem Jahresausstoß unter 10 000 hl zahlen einen um 40 Prozent ermäßigten Satz. Wirtschaftsberechnungen zufolge würde eine Absenkung der Steuer viele Tausende neue Arbeitsplätze schaffen und die Vielfalt des italienischen Bierangebotes weiter erhöhen. Wegen dieser hohen Steuerbelastung gehen auch immer mehr Brauereien dazu über, ihren Betrieb als Landwirtschaftsgesellschaft zu firmieren. Diese Rechtsform erleichtert die Steuerbelastung, schreibt aber gleichzeitig vor, dass mindestens 50 Prozent der Rohstoffe aus eigenem Anbau stammen und im Betrieb selbst zu verarbeiten sind. Es wird hier meist Gerste und Weizen angebaut, in kleinem Maßstab auch Hopfen. So entstand zuletzt in Zusammenarbeit mit der Universität Parma ein Hopfengarten, der den nationalen Hopfen „Gianni“ kultiviert. Es gibt aber auch größere Anstrengungen in verschiedenen Regionen, wie z.B. die Landwirtschaftsgesellschaft Luppulo & Co. unter der Initiative und Leitung von Biersommelier Guido Garzia Civico Petrilli. Sie baut mit steigender Tendenz auf insgesamt 21 ha Hopfensorten wie Cascade, Chinook, Perle oder Nugget in der Emilia Romagna und anderen Regionen an.

■ Malz aus Italien

Die Verarbeitung von Rohstoffen im Ausland, wie noch vor kurzem praktiziert, ist für diese Rechtsform aber ausgeschlossen. Dies hat zur Folge, dass auch die Nachfrage



Eine Auswahl der beim Workshop insgesamt verkosteten 20 italienischen Biere

nach Mälzereianlagen steigt. Aus diesem Grund gibt es mittlerweile Brauereien mit angeschlossener Mälzerei, die ihr Erzeugnis zu fast 100 Prozent aus heimischen Rohstoffen produzieren. Der Hopfen dagegen wird überwiegend noch zugekauft. Bestes Beispiel hierfür ist die Brauerei Mastri Birrai Umbri in der Nähe von Perugia, die vom Feld bis zum fertigen Bier alles unter einer Firmengruppe herstellt. Die nationale Produktion von Malz betrug 2018 immerhin 80 000 t (+ 5,5 %). Die größten Mälzereien sind Malteria Saplo, Teil der Peroni-Gruppe, und Agroalimentare Sud, die zum Großteil Heineken beliefert.

Der italienische Pro-Kopf-Verbrauch ist zwar mit 33,6 Litern im europäischen Bereich noch vergleichsweise gering, doch steht er immerhin national knapp hinter dem Weinkonsum (44,1 l) – ein Indiz dafür, dass immer mehr Italiener gerne zum Bier greifen. Dies hat natürlich auch mit den zunehmenden strengen Verkehrskontrollen zu tun, ist aber nicht der einzige Grund. Die junge Generation reist, informiert sich und möchte dann auch verschiedene Biere aus aller Herren Länder im eignen Land genießen.

Man darf auch in Zukunft auf Biere und Aktivitäten aus Italien gespannt sein, das bereits 2016 zehnmal Gold, fünfmal Silber, zweimal Bronze und einen Consumer's Favourite in Gold beim European Beer Star gewonnen hat.

■ Italian Grape Ale

Italian Grape Ale fand als erster italienischer Bierstil Eingang in die 2015 veröffentlichten Beer Style Guidelines der BJCP, und zwar in Appendix BX3. In der nächsten Ausgabe der Guidelines wird es voraussichtlich vom Appendix zum Hauptteil der Stile avancieren. Es stellt augenblicklich noch keinen eigenständigen Stil dar und so empfiehlt BJCP, das Bier in Kategorie 29 Fruit Beer einzureichen.

Italian Grape Ale, kurz IGA, entsteht aus einem Substrat aus Bierwürze und Traubenmost und stellt wohl den größtmöglichen Spagat zwischen Bier und Wein her. Der einzige verbindliche Aspekt des IGA besteht im Vorhandensein von Trauben oder

Auf dem Weg zum Certified Member of the Institute of Masters of Beer

Ein Titel, den die Doemens Academy nicht leicht hergibt – wozu auch. Aktuell hat sie ihn erst fünfmal vergeben.

Seit der Gründung 2013 haben sich sechs Ausbildungsinstitute sowie 136 Candidates aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien und Korea angeschlossen. Wer sich anmeldet – wie der Autor im Jahre 2014 – erhält zunächst den Status „Candidate of the Institute of Masters of Beer“. Nach insgesamt zwölf Präsenzs Schulungen, vier Hausarbeiten, bestandener Masterprüfung, abgegebener Master Thesis und erfolgreichem Colloquium steigt der Candidate zum Member auf. Für den Autor war diese Präsenzs Schulung die elfte bei vier Hausarbeiten und bereits abgegebener Master Thesis. Die Voraussetzungen für die Abschlussprüfung und das Colloquium sind damit gegeben, der Status als „Member“ rückt näher.

Mehr zum Thema unter www.masterofbeer.org

Traubenmost. Das Substrat aus frischem oder eingedicktem Traubensaft kann beim Kochen oder am Ende der Gärung zugegeben werden. Es ist auch möglich, Most und Bierwürze zu mischen und sie zusammen mit einer Hefe aus Bier oder Wein zu vergären. Nach italienischem Recht darf der Mostanteil nicht mehr als 40 Prozent betragen, um das Produkt „Bier“ nennen zu dürfen.

Nicola Perra von der Barley Brewery war der erste, der Most verwendete, gefolgt von Riccardo Franzosi von der Montegioco Brauerei. Perra verwendet eingekochten Most – italienisch „Sapa“ – oder Kaltextrakt. Franzosi verwendet gepressten Traubenmost, nachdem er mit Blütenmost (Vorlaufmost) experimentiert hat. In beiden Fällen handelte es sich um die Idee von Brauern, die eine sehr starke Verbindung zu ihrem Territorium und eine starke Passion für Wein haben.

Ein weiteres interessantes Beispiel eines IGA ist Equilibrista von der Birra del Borgo: 40 Prozent Most der toskanischen Sangiovese Traube und 60 Prozent Saisonwürze vergären mit einer Champagnerhefe und werden klassisch mit der Méthode champenoise weiterverarbeitet. Birra del Borgo ist mittlerweile eine 100 %ige Tochter von AB InBev.

Die Brauerei La Fortezza stellt ihr Dirty Purple mit bis zu 16 Prozent in Gärung befindlichem Most vom Montepulciano d'Abruzzo zum Anstellen einer Saison-

Würze dar. Das Bier wird anschließend zur Reifung zu 50 Prozent in einen Stahltank, zu 25 Prozent in französische Rotwein-Eichenfässer und zu 25 Prozent in amerikanische Weißwein-Eichenfässer aufgeteilt. Nach abgeschlossener Reifung verschneidet die Brauerei die drei Chargen.

Als Bierstil beinhaltet Italian Grape Ale eine große Vielfalt, denn jedes Ale – vom Session IPA bis zum Barley Wine – ist als Basisbier denkbar. Doch es gibt auch Grenzen bzw. einen Rahmen für das IGA: Das Vorhandensein der ausgelesenen Traube muss erkennbar sein, aber der allgemeine Charakter des Produktes muss der eines Bieres sein. Spontane Gärungen und Biere mit einer starken Säure betrachtet man zunehmend außerhalb der Grenzen dieses Stils. Stattdessen fallen diese dann in die Kategorien „Druivenlambic“ – ein Lambic mit Trauben – und Wild Fruit Beer.

Neben dem Einsatz der Trauben gibt es in Italien auch Bestrebungen, historische Getreidesorten wiederzubeleben und mit diesen zu brauen. Hier könnten noch interessante Entwicklungen bevorstehen. Hinzu kommt der Einsatz von Orangenschalen, Gewürzen wie Basilikum oder Enzian, Honig und anderen Rohstoffen.

Diese erste Etappe des „Giro d'Italia“ gab einen Überblick über den italienischen Bier- und Craft Bier-Markt. Die zweite Etappe widmet sich 20 spannenden Vertretern der italienischen Craft Bier-Szene und erscheint in BRAUWELT Nr. 3, 2020. ■