

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

Etappe 2: Vertreter der italienischen (Craft) Bier-Szene

ITALIENS BIERWELT | Die erste Etappe des „Giro d'Italia“, der als Workshop vom 10.-11. September 2019 an der Doemens Akademie in Gräfelfing stattfand, bot einen Überblick über den italienischen Biermarkt. Die zweite Etappe widmet sich nun seinen Protagonisten – einer Auswahl von 20 modernen italienischen Craft Bieren und ihren Machern.

DIESER WORKSHOP war Bestandteil des Präsenzs Schulungsprogramms der „Candidates of the Institute of Masters of Beer (IMB)“ (siehe Giro d'Italia, Etappe 1 in BRAUWELT Nr. 1-2, 2020, S. 29-31). Die folgenden 20 Bierspezialitäten wurden von den Teilnehmern gemeinsam verkostet und beschrieben. IMB-Candidates erhielten für dieses Seminar deshalb auch einen Credit Point für ein Bierpaket. Sie bewerteten die Biere anhand des Bewertungsschemas der IMB-Bierpakete mit maximal 20 möglichen Punkten.

■ Italienische Craft Bier-Pioniere

Spricht man in Deutschland von klassischen Brauereien, so weisen diese oft ein Alter von mehreren hundert Jahren auf. Die „Pioniere“ oder auch die „Klassiker“ im modernen italienischen Biermarkt sind gerade einmal 20 bis 25 Jahre alt und gehören dennoch zu den Begründern dieser Szene.

Tipopils – Birificio Italiano

Agostino Ariolis gründete die Brauerei 1996 in Lurago Marinone in der Provinz Como. Flaggschiff der Brauerei ist seither das hopfengestopfte Tipopils. Es ist eine Hommage an norddeutsches Pils, in das sich Agostino Ariolis schon als Junge verliebte.

International gilt es als eines der ersten hopfengestopften Pils-Biere überhaupt und findet Nachahmer auf der ganzen Welt. National gilt es als Vorbild für italienische Pils-Biere, die sehr hopfig sind. Seine Schüttung besteht aus Pilsner Malz und Caramüch, für die kräftige Hopfennote sorgt Tettnanger Hopfen; Bewertung 16,2.

Che belle Gose – Gemeinschaftsud der Brauereien Croce di Malto, Civale und Montegioco

Dieser Collaboration Brew von vier befreundeten Brauern aus drei Brauereien entstand in der Padana-Ebene zwischen Pavia und

Alexandria im Nordwesten Italiens. Er liefert eine Hommage an die Leipziger Gose mit Verwendung von weißem und rosa-farbenem Salz sowie Koriander, aber ohne Weizen. Als Benefizprojekt geht ein Teil des Erlöses an den Verein CCAM in Voghera, der sich um Kinder mit angeborener Lungenfehlbildung kümmert; Bewertung: 15,8.

Nora – Birra Baladin

Matterino „Teo“ Musso, Gründer und Kopf der Birra Baladin in Piozzo, rund 30 km südlich von Turin, benannte dieses Bier nach seiner damaligen Ehefrau Nora, die aus Nordafrika stammt. Dementsprechend handelt es sich um ein „ägyptisch“ inspiriertes Bier mit Khorasan-Weizen, Ingwer, Myrrhe, Orangenschale und Harzen. Zu Ehren der altägyptischen Braukunst ist Hopfen nur in einer Mindestdosis eingefügt, in erster Linie, um dem italienischen Recht zu entsprechen. Die Hefe ist eine belgische, entsprechend der ursprünglichen Inspiration von Teo Musso. Die Malzmischungen sind so gewählt, dass sie ein bernsteinfarbenes Bier ergeben; Bewertung: 15,6.



Simonmattia Riva (li.) und Stefan Grauvogl bei der Präsentation der Biere, an der Tafel: Teilnehmer-Bewertung der verkosteten Biere

Autor: Dr. Markus Fohr, Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Lahnstein



Die ersten vier verkosteten Biere (v.li.): Tipopils, Che Belle Gose, Nora, American Magut



Verkostet wurden u. a. (v.li.): American Magut von Lambrate (Dosenrückseite), Glu Glu, St. Orta Hemp Ale und Tuvi Tuvi

American Magut – Brauerei Lambrate
Lambrate gilt als eine der sechs „Pionier-Brauereien“, entstanden 1996. Die historische Kneipe im gleichnamigen Stadtteil hat in Mailand eine lokale Braukultur geschaffen, wie sie zuvor beispiellos war in Italien. Hohe Drinkability war von Anfang an ein Grundcharakter der Lambrate Biere. Brauer Fabio Brocca wurde 2015 mit dem Titel „Italienischer Brauer des Jahres“ ausgezeichnet. Er sieht Magut (West Coast Pilsner) als eine Evolution von Pils an. Es besteht aus Pilsner und Münchner Malz und den Hopfen Chinook, Simcoe, Citra und Mosaic. Magut gilt als Referenzbier des Hoppy Lager und erhielt eine Auszeichnung beim European Beer Star 2018; Bewertung: 16,0.

Glu Glu – MC77 Birrifico Artigianale
Matteo Pomposini und Cecilia Scisciani, auch im Leben ein Paar, gehören zu den seriösesten, kompetentesten und vielversprechendsten italienischen Brauern. Obwohl sie ihre Brauerei MC77 erst 2013 eröffneten, hat sie bereits nationale und internationale Auszeichnungen gewonnen, so z. B. eine Goldmedaille und den Verbraucherpreis beim European Beer Star 2016 mit Blanche San Lorenzo.

Glu Glu (Kölsch inspired) steht in der Tradition Kölner Biere mit exklusiver Verwendung von deutschem Pilsner Malz und Hallertauer Hopfen; Bewertung: 14,9.

Biere mittel- und süditalienischer Brauer

St. Orta Hemp Ale – Brauerei I Beer
Hemp Ale, zu Deutsch Hanfbier, entsteht auf der Basis eines belgischen Blanche aus Gerstenmalz, Weizenmalz, Weizenflocken, Hafer, Roggen, Orangenschalen, Koriander

und Hopfen. Mitgebracht hatte es Giovanna Meloni, amtierende italienische Meisterin der Biersommeliers und Inhaberin der Birrifico I Beer, die in Fabriano, Mittelitalien, in der Nähe von Ancona liegt. Das Aroma des Hanfs war durchaus wahrnehmbar und verlieh dem Bier eine ganz eigene Note; Bewertung: 14,6.

Tuvi Tuvi – Brauerei Barley
Viele Biere von Nicola Perra, Gewinner des Titels „Italienischer Brauer des Jahres 2009“, sind keinem präzisen Stil zuzuordnen. Der Name des Bieres mahnt im Dialekt des Campidano (Süden Sardinien) vor einem plötzlichen Fall nach vorn, um die Leichtigkeit des Trunks trotz des nicht gerade niedrigen Alkoholgehaltes (6,2 Vol.-%) zu betonen. Die Brauerei in Maracalagonis, Provinz Cagliari, Sardinien, produziert keine Fassbiere und strebt immer die Balance eines Bieres an. Diese ist Resultat des Ein-

satzes von belgischer Hefe sowie von belgischem Poperinge, britischem Challenger und polnischem Marynka Hopfen; Bewertung: 15,8.

Abbccata – Brauerei Birranova
Donato Di Palma ist einer der Pioniere des Craft Brauens in Süditalien. In Triggianello, Region Bari, findet ein jährliches Sommerfest statt, das vielen Menschen Qualitätsbiere näher gebracht hat. Abbccata, zu Deutsch „vollmundig“, ist vom britischen Strong Ale inspiriert und spielt hauptsächlich auf malzigen Tönen. Die Brauerei braut auch eine Gose unter Zusatz von Meerwasser; Bewertung: 17,1.

Hot Night at the Village – Brauerei Foglie d’Erba
Als Brauerei in den Friauler Dolomiten hat Foglie d’Erba sehr weiches Wasser verfügbar. Brauer Gino Perissutti gewann 2011



Engagierte Teilnehmer bei der Verkostung italienischer Biere

den Titel „Italienischer Brauer des Jahres“. Sein Hot Night at the Village stellt eine Hommage an die alten London Brown Porters dar. Rückgrat des Bieres bilden Pale, Brown, Crystal und Chocolate Malze sowie Hopfen der Sorten Tettnanger, Mandarina Bavaria, Centennial und Styrian Golding. Das Bier erhielt mehrfach Prämierungen bei Birra dell'Anno und der Brussels Beer Challenge; Bewertung: 17,2.

Imperial Porcini Stout – Brauerei Carrobiolo

Die Brauerei Carrobiolo ist beheimatet in Monza. Trotz der Berühmtheit dieser Stadt im Motorsport benannte man sie nach einem Kloster. Sie braut seit 2008 aktiv und war ursprünglich trotz der Weltlichkeit des Unternehmens in einem Barnabita-Kloster untergebracht. Brauer Pietro Fontana hat sich schon immer für extreme Kreativität in Verbindung mit ausgewogenem Geschmack bei seinen Bieren ausgezeichnet.

Porcini ist ein holzfassgereiftes Imperial Stout mit dem Zusatz von frischen Steinpilzen – italienisch „Porcini“ – bei der Kochung und getrockneten bei der Reifung; Bewertung: 17,9.

Nicht unerwähnt bleiben sollte auch: Der Seminarabend fand in der Ambar im Münchner Stadtteil Giesing statt. Sie wird betrieben vom italienischen Biersommelier Gianluca Massa, der italienische Speisen und deutsches (Craft) Bier kombiniert.

Berliner Weisse – Brauerei Canediguerra

Dieser Bierstil ist heute sehr beliebt in der italienischen Craft Bier-Szene: Er eignet sich ideal für heiße Sommer. Die Brauerei Canediguerra bietet eine der stilvollsten Versionen: Es kommt ohne Fruchtzugabe und mit einem traditionell niedrigen Alkoholgehalt aus. Die ambitionierte junge Brauerei entstand im Jahr 2015 in Alexandria im Piemont und arbeitet mit dem erfahrenen Brauer Alessio „Allo“ Gatti; Bewertung: 17,5.

Tangie Sour Saison – Brauerei Ritual Lab

Dieses Bier entstand in Zusammenarbeit mit den US-Brauereien Jester King und Ox-bow. Es basiert auf dem belgischen Bierstil Saison mit 33 Prozent frischem Mandarinsaft auf Pilsner-Malz-Basis und 20 Prozent rohem Weizen aus der Region Langhe. Die junge Brauerei entstand in Formello, Region Rom, auf Initiative der Brüder Valerio und Giovanni Faenza, unterstützt von



v. li.: Simonmattia Riva, Dr. Markus Fohr und Stefan Grauvogl mit einer Auswahl der verkosteten italienischen Bierspezialitäten

ihrem Vater Roberto. Alle drei verfolgen eine innovative Direktvertriebspolitik in ganz Italien; Bewertung: 15,0.

Plain of the Po – Brauerei CRAK

Die Brauerei entstand 2015 in Campodarsego, Region Padua, durch die beiden Partner Anthony Pravato und Marco Ruffa nach ihren Erfahrungen als Gypsy Brewer. Marco Ruffa agiert als Chefbrauer. Die Brauerei besitzt zwei Produktlinien: eine mit extremen Hopfengaben und die andere mit Fassreifung (Projekt Cantina CRAK). Es erfolgt eine exklusive Dosenwahl für Lagerbiere und IPAs mit hoher Drinkability. Der CO₂-Gehalt ist so eingestellt, dass direkt aus der Dose getrunken werden kann.

Das Dosendesign des Plain of the Po stilisiert die im Morgendunst der Poebene aufgehende Sonne. Plain of the Po ist zweifach hopfengestopft – DDH double dry hopped – einmal während der Hauptgärung und einmal während der Reifung. Vergoren wird mit Vermont Hefe, diese ist beliebt für New England IPAs; Bewertung: 15,9.

American IPA Amarillo – Brauerei Hammer

Hammer ist ein sehr ehrgeiziges Geschäftsprojekt, das 2015 in Villa d'Adda, Region Bergamo, begann. Die Brauerei verfügt über eine moderne Brauerei und nutzt das Know-how von Braumeister Marco Valeriani, Gewinner des Titels „Italienischer Brauer des Jahres“ 2016 und 2018. Heute ist die Produktion Matteo Palmisano anvertraut, der seit drei Jahren an der Seite von Valeriani arbeitet. Hammer verfolgt eine Spezialisierung auf hopfenbetonte Biere mit häufigen

Übergriffen in andere Stile, wie z. B. Gose, Baltic Porter oder Schwarzbier. Im Falle von Amarillo IPA handelt es sich um ein klassisches American IPA mit ausgeprägt fruchtigen Zitrusnoten und kräftiger Bittere; Bewertung: 17,4.

Malle – Gypsy-Brauerei Nix Beer

Nicola Grande, ein Brauer apulischen Ursprungs, gründete 2017 nach wichtigen Erfahrungen in einigen Craft-Brauereien sein Gypsy-Brauerei-Projekt mit einem Taproom in Pavia. Die Biere braut die Brauerei The Wall in Venegono, Region Varese.

Nicola liebt die englische und belgische Brautradition. Malle ist seine Hommage an Westmalle Tripel, den Vater des Stils. Eine sehr gelungene Hommage; Bewertung: 17,5.

Speziell italienisch

Die letzte Verkostung der beiden Tage widmete sich den „Specialità Italiane“ in Form von IGA & Sauerbieren und Beermouth.

Julitta – Batzen Bräu

Mitgebracht hatten das Bier Robert „Bobo“ Widmann und sein Sohn Jakob, Inhaber des Batzen Bräu in Bozen, sowie ihr Braumeister Tobias. Benannt ist das Bier nach Bobos Tochter und Jakobs Schwester Julitta. Es handelt sich um ein IGA mit etwa 20 Prozent Most aus Gewürztraminer-Trauben aus der Region Bozen. Die Bierwürze wird aus Südtiroler Gerste, vermälzt in Deutschland, gebraut, die Hopfengabe ist dezent. Most und Trester vergären zusammen mit einer obergärigen Kölschhefe. Die Nachgärung erfolgt in der Flasche mit Sekthefer. Je

nach Jahrgang ist die *Brettanomyces*-Note deutlicher oder dezenter. Das Bier ist nach der Gärung roséfarben, die Farbe wandelt sich nach etwa einem Jahr zu hellem Strohgelb. Die Säure nimmt in dieser Zeit zu; Bewertung: 16,7.

Limes Rosa – Brauerei Brütton

Die Brauerei Brütton befindet sich in Lucca und zählt zu den Pionieren unter den Craft Bier-Brauereien in der Toskana und Mittelitalien. Ihr Limes ist ein IGA hergestellt mit Vermentino-Most von der Magliano Farm. Limes Rosa – zu Deutsch „rosa Grenze“ – betont den Übergang (Grenze) zwischen Bier und Wein. Dieses IGA kam im Jahr 2017 zur Welt, als aufgrund der schlechten Ernte der für Limes verwendeten Vermentino-Trauben der Most von weißgekelertem Sangiovese zum Einsatz kam. 30 Prozent Traubenmost vereinigen sich mit einem Saison-Bier zur Aktivierung der Nachgärung, ein weiteres Drittel kommt dann in der Flasche hinzu; Bewertung: 16,4.

Tibir – Brauerei Montegioco

Riccardo Franzosi, Gewinner des Titels „Italienischer Brauer des Jahres“ 2012, ist

einer der „Gründerväter“ des IGA: In Montegioco, Region Alexandria, experimentiert er seit mehr als zehn Jahren mit den Reben der Colli Tortonesi. Die Brauerei ist eng mit ihrem Territorium verbunden, viele Biere werden mit Zugaben einheimischer Früchte hergestellt. Montegioco hat immer eine begrenzte Produktion von 600 hl im Jahr beibehalten.

Riccardo Franzosi braut Tibir mit 20 Prozent Timorasso-Trauben, die gepresst dem sich in der Nachgärung befindlichen Bier zufließen. Zuvor verwendete man Traubenmost, doch mit der geschilderten Technologie ergaben sich bessere Resultate; Bewertung: 15,9.

BB 10 – Brauerei Barley

Es war das erste Italian Grape Ale, kreiert von Nicola Perra in seiner Brauerei in Maracalagonis, Cagliari, Sardinien. Die Idee entspringt Nicolas Liebe zu Weinen und Küche. Basisbier ist ein Imperial Stout. Am Ende der Kochung gibt er zwei Prozent Sapa hinzu, ein aus Cannonau-Trauben gekochter Most, der oft als Zutat in der sardischen Konditoreiwelt zum Einsatz kommt. Das Bier ruht vor dem Verkauf mindestens sechs

Monate in der Flasche. Das BB-Portfolio hat auch Versionen mit kaltextrahierten sardischen Weißweitrauben im Angebot. Bewertung: 18,3 als Imperial Stout; als IGA ist es zu weit weg von der Stilbeschreibung, daher 12,6 als IGA.

Beermouth – Birra Baladin

Das Produkt entstand auf der Welle des wiedergeborenen Interesses an handwerklichem Wermut. Die Basis ist Xyauy (American Style Barley Wine Ale), angereichert mit 13 Gewürzen und Pflanzen, die mit Ultraschallextraktion und Niedertemperatur-Vakuumdestillation verarbeitet sind. Die Marke Beermouth ist registriert und kann auch an andere Hersteller verkauft werden, die bestimmte Produktionsmethoden einhalten. Eine Bewertung erfolgte nicht, da es sich nicht um ein Bier handelt.

Insgesamt zeigten die Bewertungen, dass dem jeweiligen Bierstil entsprechende Biere eine gute Bewertung erfahren.

Sieger des Giro d'Italia war das BB10 – zumindest solange man es als Imperial Stout bewertet und nicht als IGA. Und die Verkostungen zeigten: Italiens Biere sind eine Reise wert! ■