Febbraio - Marzo 2013

LA BRASSERIA VENETA

La Voce Della Brasseria
Newsletters della Associazione

La Grande Disfida Atto Primo

www.brasseriaveneta.org

La Brasseria Veneta vuole distinguersi come associazione, non solo per la qualità degli eventi e dei protagonisti, ma anche per fornire e creare format nuovi e avvincenti che sappiano coniugare al tempo stesso la buona birra artigianale con location particolare e sempre caratterizzanti l'avvenimento.

Una sfida all'ultimo colpo a suon di bollicine e schiume vedrà protagonisti nello scenario di Villa Braida due tra i più grandi birrai della scena artigianale italiana e non solo : Teo Musso mister Baladin e Leonardo Di Vincenzo, prinicpe della tenuta di Borgorose dove si produce la Birra del Borgo.

Una sfida dai mille contenuti esaltanti, a partire dall'amicizia che lega i due personaggi e per questo ancor più crudele perché alla fine uno solo sarà il vincitore. Il giudice spietato sarà il pubblico presente alla cena di Lunedì 8 Aprile 2013. Leggete tutte le info sul sito della Brasseria Veneta. Imperdonabile mancare, peccato mortale.

Il Presidente

Il ring dei birrai Lunedì 8 Aprile 2013

Sommario:

Il Laboratorio con Agostino Arioli	2
Immagini da ricordare	2
Un Tuffo nei Pub di Londra	3
Fabio Stilo : Brewonline	4
Xocolat la birra al cioccolato	5
Eventi e Corsi della Brasseria 2013	6
Notizie dalla Brasseria Veneta	6

Notizie di rilievo:

- *La Grande Sfida*
- *Agostino Arioli*
- *Brewonline*
- *Xocolat la birra al cioccolato*

AGOSTINO ARIOLI

BIRRAIO DEL BIRRIFICIO DELL'ANNO OSPITE DELLA BRASSERIA VENETA

Un laboratorio entusiasmante, dove la lezione impartita da Agostino di umiltà di bravura e di tecnica birraia è risultata essere importante nei contenuti e nelle degustazioni per i soci presenti e per gli appassionati che sono riusciti a trovare posto in sala.

L'Amber Shock e la Sparrow Pit sono risultate due grandi birre , intriganti e complesse ma che apparivano dalla descrizione fatta da Agostino come qualcosa di assolutamente normale.

Una lezione sulla birra artigianale da un grande maestro, la cui personalità ha affascinato tutti i presenti che presi dall'ascoltarlo quasi non trovavano domande interessanti da rivolgere per togliersi la sete di sapere che da giorni assaporavano nel confronto a tu per tu con il birraio. Poi è stata la volta dell'esame di due birre dei soci come siamo soliti fare con i nostri laboratori, dove il giudizio viene ad essere uno stimolo importante per migliorare e correggere i difetti che ognuno di noi si trascina nella propria produzione domestica. Le birre erano buone bevibili e interessanti, ma si può fare di meglio.

MA NON E' SOLO BIRRA ....

Quello che contraddistingue i nostri laboratori non è solo la birra, ma la passione il desiderio di conoscere apprendere e farne tesoro dalla bocca dei maestri invitati che diventano dei veri e propri oracoli. Trucchi, piccoli segreti e alcune caratteristiche del processo di birrificazione vengono svelati e diventeranno bagaglio integrante della cultura brassicola domestica da ora in avanti. La cena è stato un delirio di emozioni e sensazioni, momenti da incorniciare e da tenere nel cuore.

IMMAGINI DA RICORDARE

UN TUFFO NEI PUB DI LONDRA

di Roberto Mozzato e Stefano D'Ambrosio

Per il secondo anno consecutivo ci siamo concessi quattro giorni nella culla della ALE e fatalità l'occasione è coincisa con uno dei tanti festival della birra che vengono organizzati per "promuovere", se ce ne fosse ancora bisogno, la tipica birra inglese: il CASK ALE FESTIVAL offriva 20 tipi di birre alla spina da vari birrifici, di tutta la Gran Bretagna, alcune delle quali hanno conquistato riconoscimenti e premi davvero importanti. Come dicevamo è il secondo anno consecutivo che affrontiamo il "tour de force", visitando un congruo numero di pub, e se lo scorso anno abbiamo privilegiato quelli più ricchi di tradizione e di storia (THE LAMB AND FLAG, PROSPECT OF WHITBY, THE GEORGE INN, BLACK FRIAR ecc.), quest'anno siamo partiti con l'intento di andare alla ricerca dei "brewpub", senza ovviamente rinunciare ad assaggiare pinte di birra in nuovi o vecchi pub. Eravamo già a conoscenza di un brewpub davanti al Borough Market, il **BREW WHARF** al n. 14-16 di Stoney Street, Southwark, SE1, avendolo visitato di sfuggita lo scorso anno e così quest'anno non siamo mancati. E' stata una visita veramente piacevole ed istruttiva; siamo stati accolti come mai avremmo pensato. Stavamo guardando e commentando l'impianto di birrificazione, attraverso il vetro che lo separa dalla sala principale, quando il birraio Angelo Scarnera, di chiara origine italiana ma che non sa una parola di italiano, ci sollecita a raggiungerlo; increduli ma con sommo entusiasmo accettiamo; ci ha intrattenuto per quasi un'ora dandoci tutte le spiegazioni tecniche richieste senza omettere alcunché, felice di renderci partecipi della sua "arte", il tutto degustando una Brown Ale in fermentazione e poi la CASCADIAN PALE, una American Pale Ale da 4,8% e 39 IBU, con un bel colore

LA SORPRESA E' SEMPRE RE...ALE

ambrato chiaro (mieloso), un intenso profumo di luppolo al naso che si sente in gola e lascia note erbacee persistenti, la schiuma è fina e persistente, ottima veramente. Con l'occasione abbiamo assaggiato anche la loro KOLSH la LAGER "NO" LAGER, brassata con luppoli tedeschi, molto meno ricca nei profumi e negli aromi della precedente. A pochi metri di distanza c'è il **THE MARKET PORTER** al n. 9 di di Stoney Street Southwark SE1, splendido pub in tipico stile, tutto in legno, con una quantità di spine impressionante, tanto da rendere la scelta assai difficile. Ad occhi chiusi abbiamo optato per la JOHN BARLEYCON BITTER, della Hopback Brewery, da 4,3% e colore giallo chiaro, schiuma fine, mediamente luppolata, non esaltante e per la SEA KING della Coasta Brewery Cornwall da 5,5%, di colore chiaro con notevoli note erbacee al naso ed in bocca ma ben bilanciata, molto piacevole. Una tappa che non poteva assolutamente mancare è stata la visita al pub del **BREWDOG** al 113 di Bayham Street, Camden Town, NW1, dove abbiamo potuto assaggiare un congruo numero di prodotti di questo birrificio famoso per le sue birre estreme, e ne è valsa la pena. Ordinando il FLIGHT OF FANCY si degustano 4 tipi di birra differenti, serviti su un vassoio di legno in bicchieri da 1/3 di pinta e per la precisione servono: la ZEITGEIST, una Black Lager di 4,9% che assomiglia molto alle birre scozzesi, ricche di aromi tostati, di caffè e di cioccolato, buona ma non eccelsa;la 5am Saint,

FOTO DAI PUB DI LONDRA

da loro definita una Iconoclastic Amber Ale, ABV 5% e 25 IBU, ricca di malti e di luppoli soprattutto in dry hopping, dal colore rosso rubino e dal profumo intenso che promette tanto e mantiene anche al palato tanto da sembrare più amara del dichiarato; la LIBERTINE BLACK ALE, ABV 7,2% e 65 IBU, una "single hop" da godersela tutta, una IPA con Dark Crystal Malt e luppolo Simcoe, un trionfo di profumi ed aromi; la HARDCORE IPA, ABV 9,2% e 150 IBU, una double IPA dal colore ramato con riflessi arancione acceso, di notevole struttura come si può evincere dai dati citati, sicuramente da provare. Per bere la famosa PUNK IPA, ABV 5,6% e 45 IBU, siamo dovuti andare al **WHITE HORSE,** 1-3 Parsons Green, SW6, uno splendido pub in legno con un gran numero di spine da ogni parte del mondo, che però è stata servita

IN GIRO PER LONDRA PUB DA NON DIMENTICARE

troppo fredda. Durante il nostro girovagare ci siamo imbattuti in pub "imprevisti", anche per causa di forza maggiore (dopo aver bevuto bisogna smaltire e per farlo gli unici posti accessibili sono i pubs), dove in ogni caso trovi sempre birre diverse; uno di questi è stato **l'OLD MONK**, 61 Victoria Street, Strutton Ground, SW1 dove abbiamo degustato la IRE ALE della SHARP'S CORNWALL di colore ambrato, ABV 4,1%, con schiuma fine e persistente, non troppo luppolata ma ben bilanciata e la CLIFTON ALE del COTTAGE BREWERING pure ambrata, ABV 4,4%, caratterizzata da note più accentuate di nocciola.

Potremmo continuare con altri resoconti di birre degustate, come quelle bevute da **THE ALBERT** in Victoria Street, o da **THE HARP**, 47 Chandos Place, Covent Garden, WC2, pub visitato anche l'anno scorso e ripetuto quest'anno in quanto vi avevamo bevuto la HOPHEAD del Dark Star Brewing, una Light and Hoppy che ci è rimasta nella memoria e che meriterebbe essere clonata.

BREWONLINE un software free online

Vi segnaliamo questo interessante software online completamente gratuito che non necesstia di installazione sul vostro pc. L'autore è un appassionato homebrewer di Genova Fabio Stilo, nato a Genova il 3 Agosto 1981 dove tutt'oggi vive e si diverte a produrre birra fatta in casa da buon homebrewer. Si racconta così :

"Nella vita faccio il programmatore in un'azienda informatica, ma nel tempo libero faccio un sacco di cose : suono la chitarra in un gruppo rock, faccio modellismo navale, e da 3 anni sono un Homebrewer, passione che coltivo insieme al mio amico Gianluca, in arte Tod. Sulla prossima newsletters un intervista a Fabio e intanto vi segnaliamo il sito dove c'è il suo software online :

http://www.brewonline.net/

VILLA BRAIDA ATTO SECONDO : AGOSTINO ARIOLI

Xocolat la birra al cioccolato di Nicola Coppe

Da un idea del tutto strampalata alla fine è nata una vera e propria signora birra, così "buona" e particolare che perfino il birrificio di Quero ha deciso di produrla. Infatti è nato così il progetto Xocolat, una collaboration Brew a quattro mani, Brewhouse Rock + birrificio di Quero.

Nicola Coppe, apprendista birraio 32, continua la sua strada cavalcando l'onda della birra artigianale , da una sua ricetta finalmente una birra destinata alla vendita, sarà la prima birra "Brewhouse rock" vendibile al pubblico. Infatti questa birra a breve sarà disponibile nelle cioccolaterie che aderiranno al progetto birra&cioccolato e nei beer-shop convenzionati con il Birrificio di Quero, inutile quasi dire che per la "**Brasseria Veneta**" per chi la volesse sarà disponibile ad un prezzo inferiore.

"**Xocolat**" neanche a dirlo ricorda subito il cioccolato, nessuna strategia commerciale sul nome di questa birra, semplicemente far capire al primo impatto quello che ci si aspetta di trovare.

Un connubio ben riuscito

Il risultato è una birra in stile belga scura, con forti note di cacao accompagnate da un leggero sentore di vaniglia ed un leggero speziato (dato dal lievito per weizen), in questa birra non si riscontra (volutamente) il classico aroma di liquirizia tipico di molte birre scure.

Piccoli Birrai crescono e con loro le birre

Una birra che si abbina perfettamente alla frutta matura e ovviamente anche alla cioccolata AMARA, possibilmente extra fondente (>75%). Alessandro, il cioccolatiere, ha realizzato per noi la perfetta cioccolata da abbinare alla birra, un extra fondente 80%, con zucchero di canna grezzo e nibs di cacao (gli stessi ingredienti utilizzati per Xocolat).

Una birra in tutto e per tutto "cioccolatosa": colore, aroma e sapore vogliono richiamare il cioccolato. Questa birra inoltre al contrario di quello che i suoi 8°alc. fanno credere, si lascia bere senza difficoltà ed il suo aroma e gusto ne fanno una birra da meditazione.

Nicola Coppe

Xocolat la birra al cioccolato da provare

FAVE DI CACAO

ZUCCHERO DI CANNA

VANIGLIA

LA BRASSERIA VENETA

E-mail : brasseriaveneta@gmail.com

www.brasseriaveneta.org

Una passione per la Birra, una Birra per passione

LA VOCE DELLA BRASSERIA

L'attività 2013 procede .....

Si sta valutando dove poter effettuare e come la **QUARTA EDIZIONE** di **UNA BIRRA PER TUTTI**, presto ne sapremo di più. Sul nostro sito abbiamo lanciato la 4a edizione del nostro **Concorso Online** appuntamento oramai consueto che permette a tutti di votare birra e birrificio meritevole di aggiudicarsi l'oramai prestigiosa pinta della Brasseria Veneta, per info : **http://www.brasseriaveneta.org/index.php/eventi-e-concorsi/concorsi/concorsi-online**.

Ad Aprile 2013 parte il PRIMO CORSO PER HB, un corso base rivolto alla conoscenza e all'utilizzo corretto delle materie prime nelle varie fasi della birrificazione casalinga, con docenti di livello come Paolo De Martin, Fabiano Toffoli e Roberto Favaretto. I posti a disposizione, ben 45, sono andati esauriti nel giro di pochi giorni.

Infine il 5 Aprile 2013 ad Arcade (Tv) si terrà a cura della Brasseria Veneta una lezione magistrale sulla birrificazione casalinga tenuta dal nostro presidente e dal socio Fabio Polesel.

Per ulteriori info o per essere inseriti nella nostra mailing list scrivere una mail a :

brasseriaveneta@gmail.org

I SOCI DELLA BRASSERIA CRESCONO : anno 2013

I soci della Brasseria Veneta crescono sia per gli eventi e le cose interessanti che promuoviamo a costi assai contenuti sia perché c'è davvero bisogno di cultura nel vero senso della parola.

Chi volesse divenatre socio 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 potra', 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.

Diventare socio della BRASSERIA VENETA : ci si puo' iscrivere in qualsiasi momento facendone richiesta inviando una mail a brasseriaveneta@gmail.com , 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**.

Associandosi si potrà accedere a 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%, sconto del 5% per acquisto di birre presso Distribuzione Ferro di Castelfranco Veneto (Tv), 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. E ovviamente non finisce qui ..... Vi aspettiamo !!!

I soci avranno sempre un diritto di prelazione per eventi, incontri, corsi e cene organizzate dalla associazione rispetto ai non soci garantendo così la possibilità di partecipare in anteprima.