



Bamberg, patrimonio dell'umanità e capitale della birra

Bamberg è una piccola (70.000 abitanti) bellissima città della Franconia (la zona attorno a Norimberga nel Nord della Baviera) dichiarata dall'Unesco patrimonio dell'umanità (whc.unesco.org/heritage.htm) perché possiede il centro storico meglio conservato di tutta la Germania, scampato non si sa per quale miracolo ai bombardamenti della seconda guerra mondiale (leggende narrano che la patrona S. Cunegonda circondava la città di nebbia durante gli attacchi per rendere difficile il lavoro ai bombardieri alleati, ma più verosimilmente i Messerschmidt, famosi costruttori di aerei da guerra tedeschi, che abitavano in città, avevano sufficienti conoscenze nel mondo dell'industria aeronautica inglese e americana per "pilotare" gli attacchi...). La città ha 18 chiese. Nell'11° secolo l'imperatore del Sacro Romano Impero Enrico 2° la fondò come sua capitale scegliendo, come a Roma, un'area di 7 colli. Nei 1000 anni della sua storia seguente non fu mai fortificata e, quindi, mai nemmeno assediata. Bamberg era una volta chiamata "la sinfonia in B" (B nel mondo

anglosassone è la nota musicale "si"): Buerger (in tedesco cittadini), Burg (castello), Barock (barocco, ci sono esempi stupendi del 17° secolo), Brezn (variante del classico pane tedesco pretzel) e Bier. E' infatti anche una zona importantissima per la birra: pensate che vasi con tracce di sedimenti di birra sono stati trovati in un monumento funebre della zona risalente a 2800 anni fa! Qui abitava anticamente il popolo barbaro dei Franchi, la cui antica rivalità con la tribù germanica dei Bavaresi, stanziati poco più a Sud, ora si ritrova nella completamente diversa concezione delle birre: ad alta fermentazione, corpose e saporite queste, principalmente lager le altre (persino le salsicce sono diverse: a Monaco ci sono i morbidi e bianchi Weisswurst di vitello, in Franconia i salati, pepati e saporiti Bratwurst di maiale!). In effetti l'identità della Franconia è ben definita: fu stato indipendente fino a quando Napoleone la diede in regalo ai suoi alleati bavaresi, e questo certo non aiuta il buon vicinato. Nelle storiche città birrarie di Erlangen e Kulmbach si producono birre originalissime, soprattutto grazie a piccole birrerie che rifiutano in nome della tradizione i peggiori eccessi della standardizzazione, ma Bamberg in particolare è la città più interessante, la capitale tedesca della birra di qualità, zona senza pari persino in Germania (esistono testimonianze di produzione di birra già dal 1015, in un monastero che ora ospita un piccolo museo della birra, e già nel dodicesimo secolo la città esportava birra). La regione circostante conta quasi duecento birrerie, un sesto di tutte quelle tedesche, la più alta densità al mondo: esse producono più di 50 stili di birra diversi (purtroppo alcune piccolissime microbirrerie e brewpub rischiano di chiudere da un momento all'altro per la concorrenza dei colossi delle lager o anche solo per problemi generazionali: oltre 60 hanno chiuso negli ultimi dieci anni). Non sempre la quantità di birrerie in un'area è sinonimo di qualità, ma Bamberg produce davvero stupefacenti esempi di grandi e originali birre: solo in città esistono 9 birrerie artigianali che producono circa 40 birre, tutte molto buone, negli stili tradizionali. I principali stili sono: Vollbier, sia chiare che scure, malto con retrogusto secco; "ungenspundet" – non filtrato – Lagerbier o Kellerbier, con poco CO2, meno malto e più luppolo delle precedenti; Bock, simili alle Vollbier ma più alte un gradazione e prodotte per il periodo prenatalizio; Pils, comunque meno lupolate e secche di quelle ceche o della Germania del Nord; Weiss/Weizen, di frumento ad alta fermentazione provenienti dalla Baviera meridionale e spesso disponibili in bottiglia; Schwarzbier, le birre scure prodotte con i malti più tostati nello stile Munich; Marzen, che si producevano una volta solo a Marzo come ultimo brassaggio, per essere bevute fino ad Ottobre, perché poi l'estate era troppo calda per le birre a bassa fermentazione, con il sottotipo Festbier – prodotte per ricorrenze particolari – di cui si considerano fare parte anche le Rauchbier, le specialità affumicate di Bamberg, come la nostra Schlenkerla, che tra tutte è stata la prima ed è ancora la più famosa (Bamberg è considerato sinonimo di Rauchbier, ma in realtà solo due delle 9 birrerie ne producono, entrambe con la loro malteria), nonostante siano prodotte tutto l'anno. Si possono trovare anche birre non appartenenti a queste categorie: sono generalmente tentativi di resuscitare stili del passato, prima che dominassero la lager sbiadite. Nomi come Bauernbier (birra del fattore), Landbier (birra del territorio), Braunbier (birra scura) e Alt Fränkisch (dell'antica Franconia) sono usati per affermarne l'autenticità.

La storia delle Rauchbier

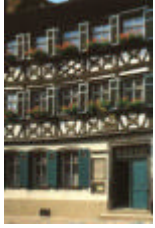
Una leggenda narra che un incendio in una birreria, durante il quale la birra già pronta venne sottoposta al fumo, causò l'originalissimo aroma delle birre affumicate. Il birraio, povero in canna, dovette comunque venderla e, inaspettatamente, i suoi clienti l'apprezzarono: da qui nacque il nuovo stile. Questo sono solo fantasie. La realtà risiede nella storia stessa della produzione della birra, specificamente della maltazione. I principi sono gli stessi dai tempi dei Babilonesi, solo la tecnologia è cambiata nel corso dei secoli. Il malto verde era, e continua ad essere, asciugato nei forni, e lo si può fare in due modi: lasciandolo al sole oppure con aria calda prodotta dal fuoco. Nel secondo caso era inevitabile che il fumo prodotto dalla combustione raggiungesse il malto conferendogli l'aroma affumicato. A partire dal '700 nuove tecnologie permisero di asciugare il malto con aria calda riscaldata indirettamente, con carboni fossili come l'antracite o combustibili liquidi, senza un fuoco vivo e aperto, quindi senza gusto affumicato. Questi processi sono anche più economici ed efficienti e presto rimpiazzarono il vecchio sistema a fuoco diretto. La Schlenkerla mantiene invece la vecchia tradizione di affumicare il malto con ceppi di legno di faggio: quindi in ogni sorsata avete un piccolo pezzo di storia della birra, oltre al suo eccezionale aroma e gusto.



La storia della Schlenkerla e l'antica taverna

I primi proprietari della casa al 6 di Dominikanerstraße avevano molta iniziativa e siccome continuavano a costruire, comprare terreni ed avere problemi legali con i vicini monaci del Monastero Dominicano, ci sono molte informazioni registrate riguardanti l'antico edificio del LEONE BLU appartenente alla proprietà "SOTTO LA CICOGNA". La storia della Taverna inizia assieme a quella del monastero, fondato nel 14° secolo. Tra il 1405 e il 1615 l'edificio passò di mano molte volte. Durante la guerra dei 30 anni (1618-1648) la casa fu distrutta e ricostruita. Prima del 1678 ci sono poche notizie, ma in quell'anno fu fondata la birreria e da allora ne troviamo sempre di più. In seguito ci furono molti proprietari diversi. Il più importante fu Johann Wolfgang Heller, il primo della dinastia, che comprò un tunnel scavato profondamente nella roccia più di 700 anni fa, come risultato dell'estrazione della roccia che serviva per le costruzioni e come abrasivo, per adibirlo a deposito della birra durante l'estate (bierkeller), in una collina chiamata "Stephansberg" che ai tempi era fuori Bamberg ma oggi è nel centro della città ed ospita gli impianti di produzione della birra. Sia la fermentazione (la birra viene trasferita con apposite tubature) che la maturazione avvengono ancora oggi in queste profonde cave. Ai tempi si portava ghiaccio per mantenere la temperatura di 4°C ma oggi ovviamente si usano impianti di refrigerazione (inventati proprio da un Tedesco della Franconia, Carl Von Linde, nel 1873). In questi locali ci sono sessanta serbatoi di maturazione in alluminio, ognuno della capacità di 4410l. La Marzen matura per 2 mesi, la più forte Urbock per 3. Solo in Franconia questo tipo di sotterraneo viene chiamato keller, termine che nel resto della Germania significa cantina, e molti sono ora diventati Beer Gardens, vale a dire i classici locali tedeschi di consumo della birra. I due termini sono qui diventati sinonimi, tanto che il sito dei locali a Bamberg, essenziale riferimento per un viaggio, si chiama www.bierkeller.de. Nel 1877 Andreas Graser diventa proprietario della birreria, ed è un momento importante, sia perché i suoi eredi (sesta generazione!) la gestiscono tuttora sia perché è in questo momento che nasce il nome Schlenkerla (che è ormai universalmente conosciuto ed usato per indicare sia la Taverna sia la birra sia la birreria, che in realtà si chiama "Heller-Bräu" Trum – il cognome degli attuali proprietari è quello del marito dell'unica erede femmina dei Graser,

che la sposò prima della seconda guerra mondiale), che deriva da un diminutivo dialettale dell'antico termine tedesco "Schlenkern", e significa "un pochino barcollante": si riferisce proprio al modo di camminare molto strano, con le braccia ciondolanti, che Andreas aveva a causa di un leggero handicap (o forse perché beveva troppo!). Andreas "Schlenkerla" Graser è rappresentato ancora oggi sulle etichette con la sua particolare andatura, così come nella splendida insegna della taverna, al centro della corona d'alloro. C'è anche una stella di David sulla sinistra dell'insegna, che non ha nessun significato religioso ma è il simbolo alchemico del birraio. In questo secolo una parte del vecchio monastero venne prima presa in affitto dal governo Bavarese, che n'era nel frattempo diventato proprietario, e poi, nel 1960, acquistata. La taverna Schlenkerla è vicinissima all'imponente Cattedrale Imperiale (Kaiserdom), sulla sponda Ovest del fiume Regnitz, che affluisce nel Meno appena in periferia, nella città vescovile. Il suo nome completo è Brauereiausschank Schlenkerla, termine che indica precisamente che non è il luogo di produzione della birra, ma il locale principale della birreria, non certo perché è il locale più vicino ad essa, ma perché è quello con cui ha i maggiori legami storici. La taverna Schlenkerla è il centro segreto non solo della città vecchia, ma di tutta Bamberg, ed è l'orgoglio di tutti i suoi cittadini. E' sicuramente uno dei più famosi e migliori locali al mondo per quanto riguarda la birra: i prezzi sono convenienti (2-2,5€ per mezzo litro di birra, misura che in Franconia è quella tipica e viene detta Seidla, servita in boccali di ceramica che aiutano a mantenere la temperatura fresca anche in Estate – nel resto della Baviera il boccale tipico è da 1l in vetro). Ci sono quattro stanze: la prima, "Altes Lokal", cioè antica locanda, ha 70 posti ma è molto intima, con tavoli di legno tirati a lucido sotto un antico soffitto rivestito di legno più scuro della birra stessa. L'impressione è quasi di entrare in una chiesa. In effetti si tratta di un luogo sacro per i pellegrini della Rauchbier! Poi c'è il "DominikanerKlause" (60 posti, nella foto), originariamente un monastero costruito nel 1310,



che ha graziosi soffitti ad arco, vari decori e disegni a muro. Anche la Bamberger Zimmer, (80 posti) è nell'antico monastero dominicano. C'è poi il cortile interno, in estate adornato di gerani come tutta la casa, dove potete bere vicino ad una botte di legno da 500l.



Particolarità varie di produzione

Non è possibile produrre birra direttamente dall'orzo, bisogna partire dal malto. Il processo, che è sospeso in Estate ormai più che altro per tradizione perché oggi sarebbe facilmente possibile regolare la temperatura secondo necessità, si chiama maltazione, ed ha tre fasi:

- 1: Immersione (Steeping).** L'orzo (si cerca di utilizzare il più possibile quello prodotto in Franconia) deve essere messo a bagno nell'acqua per iniziare la germinazione. I grani sono alternativamente bagnati e asciugati.
- 2: Germinazione.** Quando il contenuto d'acqua nei grani raggiunge il 35%, questi iniziano a germinare e si formano gli enzimi, in grado di spezzare il contenuto dei chicchi (principalmente proteine e amido) in una fase successiva della produzione. Durante i 7 giorni della germinazione il cosiddetto malto verde, è continuamente girato ed areato.
- 3: asciugatura (Kilning).** Per bloccare la germinazione e stabilizzare i processi biologici in atto, il malto verde dev'essere asciugato. Ecco dove risiede il segreto della **Schlenkerla Rauchbier**. Un fuoco alimentato da ceppi di legno di faggio (ricerche storiche dimostrano che questo è sempre stato l'unico legno utilizzato) della Steigerwald, foresta appena ad ovest di Bamberg, posto sotto il forno scaldava l'aria e il fumo dà al malto il suo tipico aroma.



Il metodo d'ammostaggio usato alla birreria Heller è quello a doppia decozione,

particolarmente usato nell'Europa centrale per le birre con accentuato malto. Nell'infusione, tipica delle birre inglesi, si usa un solo recipiente di cottura. La decozione prevede la rimozione di una parte di miscela che viene scaldata a determinate temperature in un secondo vaso e poi rimessa nel tino principale. Alcuni birrai per tradizione fanno questo a due temperature, ed è la decozione doppia, rimuovendo quindi il mosto di malto due volte, portandolo a due diverse temperature, scelte perché particolarmente adatte al lavoro degli enzimi presenti nell'orzo, che convertono il malto in zuccheri (che dopo la fermentazione diventeranno alcool e CO2). Il luppolo usato è in pellets: si tratta di Hallertauer Magnum tedesco per l'amaro e di Spalter, solo per la Helles Lagerbier (5% della produzione), per l'aroma. Per questa lager non è usato malto affumicato ma ne ha comunque un leggero gusto essendo prodotta negli stessi impianti ed usando il lievito della Rauchbier. Il lievito per la Schlenkerla è basato sui lieviti della



Herrenbräu Bürgerliches Brauhaus di Ingolstadt. Questa foto mostra il pannello di controllo della birreria, fornito dalla famosa firma Kasper Schulz di Bamberg, il più antico fornitore d'apparecchiature per birrerie (dal 1677!) ancora esistente. Grazie ad esso ogni birra è prodotta sempre nello stesso modo e quest'automazione permette un prodotto migliore e più costante. Per essere ancora più sicuri di ottenere un prodotto standard, due differenti brassaggi finiscono in un solo serbatoio di fermentazione. Quelli della Schlenkerla contengono 11.338 litri: la fermentazione dura da 4 a 5 giorni, a 7-9°C per la birra affumicata e a 15-20°C per quella di frumento. La birreria produce 12.000hl l'anno.



L'Originale tra le Birre

Il vero nome della birra è Aecht Schlenkerla Rauchbier, dove Aecht è un'antica forma per Echt, che significa vera od originale. Secondo la stagione ce ne sono vari tipi disponibili, almeno a Bamberg: la Märzen (5.1%, 13.5° Plato di gravità originale, aromatica, scura, a bassa fermentazione, filtrata ma non pastorizzata) è valutata un classico mondiale da Michael Jackson (www.beerhunter.com), il più famoso scrittore di birra al mondo. C'è anche uno Schnaps, Aecht Schlenkerla Rauchbier Edelbrand (Noble Spirit) (40%), prodotto, ma non direttamente dalla Heller, distillando questa Schlenkerla. Dal 20% al 25% della produzione della birreria va in barili di legno per uso esclusivo della Taverna Schlenkerla, che ne spilla in Estate fino a cinquanta barili al giorno! In tedesco "alla spina" si dice Fassbier, birra da barile, o Bier von dem Fass; un barile di legno viene detto Holzfass e "Ohne Kohlensäureantrieb" spesso accompagna la descrizione delle birre spillate dal barile: vuol dire "spillata senza CO2", cioè a caduta. Attenzione però che altri pub in Bamberg mettono in bella vista barili di legno che sono però riempiti da serbatoi nei sotterranei! Materiale promozionale della Schlenkerla assicura che la seconda Seidla – come già detto è il boccale da mezzo litro – picee più del primo, il terzo più del secondo e così via... La Märzen alla spina venduta nella Taverna è ovviamente affumicata, sia all'aroma sia al gusto (i camerieri dicono: "Chiedete solo il pane, non il prosciutto affumicato: l'avete già nel bicchiere!"). La birreria produce anche un'Urbock (Ur è un prefisso che significa "originale") da 6.5° 17.5° Plato, disponibile alla spina da metà Ottobre fino all'Epifania, chiamata tradizionalmente "Stärke Antrinken", cioè "bere forte". Anche questa, alla spina, è filtrata ma non pastorizzata. Per andare incontro ai gusti del pubblico la Heller produce ora anche un'ottima Schlenkerla Rauchbier Weizen (13.5° Plato), una Hefe Weizen, non filtrata (Hefe significa "lieviti" in tedesco ed indica appunto le birre non filtrate, quindi con lieviti ancora in sospensione) di frumento, ad alta fermentazione, e rifermentata in bottiglia.

Questa sera assaggeremo la Märzen in bottiglia. Per gustarla correttamente sono indispensabili:

La freschezza: Conservatela al buio, in un ambiente fresco e mai troppo a lungo od oltre la scadenza.

Temperatura di servizio: è perfetta a 7-8°C.

Aspetto e cura del bicchiere: deve avere parecchia schiuma, circa un quarto dell'altezza del bicchiere. Per cui vanno usati bicchieri correttamente risciacquati e privi di grasso e la birra va versata velocemente.

