



Brouwerij De Graal

Indirizzo: Warande 15B-9660, Brakel (nella Fiandre dell'Est, più precisamente nella parte fiamminga delle Ardenne, tra Gand e Bruxelles, non lontano da Oudenaarde)

Telefono e fax: +32 055 424790

E-mail: Sito web: info@degraal.be, E-mail: www.degraal.be

Visite: Su appuntamento da prendere direttamente con il proprietario e mastrobirraio, in gruppi da 10 a 30 persone: costo 2,5€ a testa compreso assaggio.

Questa nuovissima birreria fu fondata solamente nell'anno 2000, ma il primo test fu eseguito nel 2001 e le birre furono reperibili commercialmente (solo in Belgio) nel 2002. Il nome "De Graal" (Il Graal), prende origine dal grosso bicchiere nel quale Cristo bevve durante l'Ultima Cena. Durante i secoli molte furono le spedizioni che partirono alla sua ricerca. Anche per la birreria darsi il nome di questo grosso bicchiere simboleggia la ricerca e vuole essere uno stimolo: la ricerca di un nome, compreso e scritto praticamente senza variazioni in tutte le lingue (visti i recenti sviluppi editoriali e cinematografici, bisogna dire che è un nome azzeccato!), e la ricerca della birra perfetta!

Il proprietario, Wim Sayens, che conosciamo (è lui il produttore della nostra ottima ed apprezzata "Luppolosa", ed è anche socio onorario della "Compagnia del Luppolo!"), è una bravissima persona oltre che un ottimo artista del brassaggio: ha conseguito il diploma in chimica, la laurea in Farmacia e completato poi la sua educazione brassicola nell'antica e prestigiosa scuola della birra di Gand. Nonostante la sua indubbia bravura, per lui la produzione della birra è ancora solo un secondo lavoro, che svolge la sera e nei weekend. Il sabato, dalle 9.00 alle 16.00, presso la sua abitazione, viene anche aperto un piccolo pub dove è possibile assaggiare le sue birre.

La "mission" della De Graal è produrre birre di alta qualità già a partire da piccole quantità. La Brouwerij De Graal è una birreria che lavora ancora in modo decisamente tradizionale, ma per rimanere al passo con i tempi si è già automatizzata, in particolare con un moderno ed addirittura sovradimensionato impianto d'imbottigliamento (il proprietario lo ritiene indispensabile per la buona riuscita dei suoi prodotti), adatto però solo per bottiglie da 33cl (le De Graal non sono disponibili in altri formati). Nel 2004 la produzione annua era di 300hl.

Le attività della birreria possono essere divise in due categorie:

La prima è quella di brassare 6 differenti birre regolarmente in produzione da parte della brouwerij, che come tutte le migliori birre fiamminghe sono ad alta fermentazione, rifermentate in bottiglia ed utilizzano spesso l'ottimo luppolo autoctono Poperinge. Sono:

- la Gember, ambrata 8°, speziata con zenzero, prima birra prodotta dalla De Graal (che noi avemmo il privilegio di gustare all'esordio, nell'Agosto 2002, durante il prestigioso festival della birra Zwevegem, quando era prodotta con lieviti diversi ed era ancora più buona di adesso, dove vinse il primo premio come miglior "character bier": per intendersi nella stessa categoria c'erano anche le WestVleteren!);
- la Blond, una delle migliori nel suo genere (6,5°), dal piacevole aroma di luppolo dato dall'utilizzo della tecnica del dry hopping (cioè l'immersione a freddo di sacchi di luppolo durante la maturazione);
- la Dubbel (6,5°), scura dal sapore equilibrato e delicato nello stile della Westmalle,
- la Tripel (dall'Ottobre 2004), bionda 9° ben luppolata;
- la "blanche" Triverius, 6,8°, rinfrescante e leggera ma dal gusto persistente;
- l'ultima nata Special (dal Novembre 2005), scura invernale 8°;

La Triverius è stata così chiamata in onore del dottor Hieremias De Drijvere – latinizzato in Triverius, come si usava a quel tempo in omaggio ai personaggi insigni -, gloria locale di Brakel dove nacque nel 1504, in occasione del cinquecentesimo anniversario della nascita: fu anatomista, professore universitario a Lovanio assieme al più giovane e famoso Vesalio, protagonista del rinascimento della medicina nel 16° secolo, che viaggiò ed ebbe onori in tutta Europa ma rimase sempre molto legato alla terra d'origine, tanto da aggiungere spesso "Brachelius" alla sua firma. E' forse la birra più originale e quella che Wim preferisce: sicuramente non è una "blanche" come le altre! Per dare maggior "importanza" alla Triverius, vengono usati circa il 40% di malto e frumento in più rispetto alle normali "blanche", il che porta la gradazione ai 6,8° già ricordati, parecchio di più rispetto alle bianche più tradizionali e diffusa. E' inoltre più amara delle altre e quindi più dissetante. Comunque sono aggiunte le normali spezie, come coriandolo e buccia d'arancia. Tutto questo in combinazione ad un lievito molto potente, che lascia poco zucchero residuo nella birra, assicura che la birra non sia affatto dolce, ma amara e secca, dove l'aroma, che viene dallo speciale lievito, è supportato gentilmente dalle spezie utilizzate. Inoltre sono peculiari, per questo genere di birre, anche la scelta della rifermentazione in bottiglia e la ridotta torbidezza.

La seconda e importante attività per questa brouwerij è quella di produrre Speciality beers su richiesta da parte di ristoranti, pub, etc., a partire da piccole quantità (500 litri o multipli) a prezzi vantaggiosi.

Ci sono due possibilità:

- ricetta originale (come "La Luppolosa!"): la birra è prodotta secondo una ricetta fornita dal cliente oppure secondo una nuova ricetta originale sviluppata dal mastro birraio secondo le richieste organolettiche del cliente. Dopo vari brassaggi di prova da 20l, che il cliente può via via valutare per effettuare raffinamenti successivi, quando il cliente sarà soddisfatto ed avrà scelto la ricetta che secondo lui più si avvicina al gusto che aveva in mente, si passerà alla produzione
- birra rietichettata: la birra richiesta è una di quelle già in produzione e viene semplicemente imbottigliata ed etichettata con un nome ed un'etichetta forniti dal cliente. E' possibile comunque chiedere delle variazioni di gusto rispetto ai prodotti standard.

Gli impianti di produzione



Il tino di miscelazione (a sinistra)

Durante la prima fase del processo di produzione della birra, detta "mashing", l'amido presente nel malto è convertito in zuccheri fermentabili, sotto l'effetto di enzimi presenti nel malto stesso, che vengono attivati portando la miscela acqua-malto a vari stadi di temperatura. Alla De Graal il processo è controllato elettronicamente per assicurare il rispetto assoluto di temperature e tempi, in modo da potere ottenere sempre un brassaggio uniforme ed affidabile.

Filtrazione e bollitura

Dopo il mashing il mosto è trasferito nel tino di filtrazione (a destra), dove la parte liquida viene separata da quella solida (che viene trattenuta nel tino) e quindi trasferita nei bollitori (alla De Graal ce ne sono 2), dove viene cotta con aggiunta di luppoli ed eventualmente spezie. E' in questa fase che la birra assume i suoi tratti di gusto e di aroma (per esempio l'amaro).



I fermentatori (a sinistra)

Dopo la cottura il mosto bollente viene raffreddato tramite uno scambiatore di calore a piatti e trasferito nei fermentatori (nella foto ne vedete 3 da 7.5 hl) dove avviene la trasformazione degli zuccheri in alcool ed anidride carbonica. La fermentazione sviluppa autonomamente calore, mentre i lieviti necessitano per lavorare di una temperatura costante, che nel caso di quelli ad alta fermentazione è all'incirca di 20°: i fermentatori prevedono quindi sempre un'intercapedine dove può essere fatta circolare acqua fredda per controllare con precisione la temperatura. E' un fattore che incide molto sul gusto finale della birra: fermentazioni ad alta temperatura danno più esteri e più alcool, ma alla fine la birra avrà una minore persistenza della schiuma: la temperatura deve essere quindi scelta correttamente in funzione delle caratteristiche desiderate e del tipo di birra in produzione.

L'imbottigliamento (a destra)

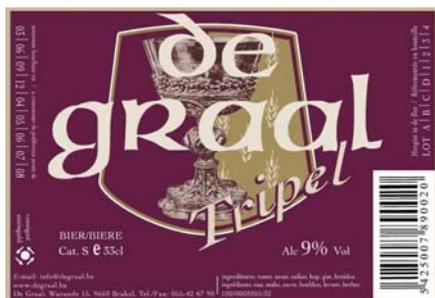
Dopo la fermentazione e la maturazione (stoccaggio in magazzino per un tempo che varia a seconda del tipo di birra) della birra giovane si può passare all'imbottigliamento. E' a questo punto che viene aggiunto zucchero e nuovi lieviti per la rifermentazione in bottiglia. Il processo completo (imbottigliamento, tappatura ed etichettatura) è totalmente automatico, grazie ad una moderna macchina che può trattare circa 1000 bottiglie all'ora. Successivamente le bottiglie vengono poste in "camera calda", cioè in un locale riscaldato, dove avviene la rifermentazione, e dopo un periodo di maturazione aggiuntiva di circa un mese la birra è pronta per il consumo.



De Graal Bierbrand

E' il nome del liquore prodotto da De Graal, e letteralmente significa "fuoco di birra": contiene l'essenza e la natura delle birre De Graal. Questo liquore aromatico viene distillato due volte per conservare solo il migliore alcool e gli aromi. La sua caratteristica peculiare è che mantiene delicate note di luppolo! Ha 40° ed è venduto in bottiglie da 70cl e mignon da 4cl.

La De Graal Tripel



Buon esempio di triple belga, fatta con i migliori malti ed ottimo luppolo belga Poperinge, usato con generosità e che ne domina sia l'aroma che il gusto. Colore dorato carico, opalescente (per la non filtratura), testa di schiuma abbondante, cremosa e persistente. Aroma di malto, luppolo, lievito, zucchero candito e leggere note fruttate (pesche, ananas, noci) e agrumate, di coriandolo: nel complesso fresco e fragrante, ma svanisce abbastanza rapidamente. Il corpo è rotondo, non molto robusto: si apre con le note alcoliche presenti ma non coprenti, poi emergono il gusto maltato, un vago sentore agrumato ed un finale abbastanza asciutto di luppolo. Si apprezzano note speziate di pepe e la tipica leggera acidità data dai lieviti Belgi che ci si aspetta nelle triple. La sensazione generale però è di

morbidezza, e il palato rimane ben omogeneo. Di frizzantezza medio-alta si beve comunque con facilità; finisce non molto lunga, senza essere però sfuggente. Da bere fresca nel bicchiere a tulipano. Una triple belga aderente allo stile e di alta qualità, per alcuni migliore addirittura della Westmalle, che guadagna con l'invecchiamento!