

La Brasserie Unibroue (<http://www.unibroue.com>) fu fondata nel 1991 da un cultore di birre, il belga André Dion, che assieme al socio canadese Serge Racine vedeva un notevole potenziale nel mercato delle birre speciali artigianali. Incontrarono però una difficoltà imprevista: nel 1990 era molto difficile ottenere un permesso per produrre birra in Quebec. Per superare questo ostacolo acquistarono il 75% de “La Brasserie Massawippi Inc” di Lennoxville, azienda in quel tempo in difficoltà finanziarie, e distribuirono i loro prodotti. Entro la fine dell’anno completarono l’acquisto delle quote rimanenti e cambiarono il nome in Unibroue che, attraversando varie trasformazioni di figura giuridica, è mantenuto tuttora. Nella primavera del 1992, Unibroue si associò con un birraio belga, esperto nella produzione di birre rifermentate in bottiglia, e lanciò la sua prima birra rifermentata, la Blanche de Chambly. Nei 4 anni seguenti la Unibroue sviluppò e vendette altre sei birre, tutte in stile tradizionale belga.

Ad inizio 1993, Unibroue spostò i suoi impianti da Lennoxville a Chambly. Nel 1994 iniziò ad esportare in Europa e Stati Uniti. Nel 1995 venne aperto un ufficio ad Alberta e continuò l’espansione sui mercati esteri con la creazione delle filiali commerciali Europea e Statunitense. Negli anni fiscali 1995 e 1996, Unibroue investì oltre 8,2 milioni di dollari per ingrandire uffici ed impianti ed aumentare la capacità di produzione da 30.000 a 180.000 hl/anno. Nel 1996 la produzione fu di 41.600hl, per un fatturato di 15.7 milioni di dollari canadesi. Nello stesso periodo iniziò a distribuire le sue birre in 9 province canadesi e nel 1996 vendette le sue prime birre in Belgio, Svizzera, Germania ed Australia. La Unibroue si è gradualmente imposta come leader nello sviluppo e commercializzazione di birre speciali nel Quebec ma, se nel 1995 quasi tutta la produzione era venduta nel Quebec, alla fine del 1996 oltre il 16% delle birre della Unibroue era già venduta al di fuori della Provincia. Non sono disponibili al pubblico dati più recenti, ma tra il 1990 ed il 1995 il mercato delle birre artigianali in Nord America ha avuto un incremento del 50%!

Giunta negli ultimi anni ad essere la più grande microbirreria del Quebec, ed una delle prime 20 del NordAmerica, è stata acquistata nel 2004 per 36,5 milioni di dollari canadesi dalla “Sleeman Breweries” di Guelph, Ontario, terza maggior birreria del Canada (dopo le multinazionali Molson/Coors e Labatt, 600.000hl/anno), conosciuta più per la forza commerciale e la rete distributiva (distribuisce in Canada Guinness, Grolsch, Samuel Adams, Scottish & Newcastle, Sapporo and Pilsner Urquell) che per le sue mediocri birre. Purtroppo i pionieri che avevano sviluppato ottime birre e raccolto un importante seguito dagli amanti di birra, hanno preferito “tradirli” e monetizzare.

La birreria si chiama oggi “Sleeman Unibroue”: il gruppo che ne è risultato occupa oltre 280 dipendenti (la Unibroue, tra sede produttiva e filiali varie, ne aveva 135).

E’ ovvio che un’acquisizione del genere desta perplessità negli estimatori della birra artigianale: la Sleeman, pur proponendosi ai consumatori come un’antica birreria artigianale, non ne ha né la storia (anche se nell’etichetta compare un 1834, l’attuale birreria non ha nulla a che vedere con quella di allora, anzi per parecchi decenni la produzione è stata interrotta!), né le caratteristiche (dimensioni, processo produttivo) o la vocazione (ha sempre prodotto solo birre molto “entry level” puntando solo sulle proprie capacità distributive e commerciali). Tutti gli acquisti di altre birrerie che ha effettuato in passato (e sono parecchi), anche quelli riguardanti birrerie con produzioni di alta qualità, hanno avuto solo l’obbiettivo di guadagnare quote di mercato ed hanno portato a spostamento e concentrazione degli impianti di produzione, diminuzione netta del numero delle birre prodotte per ogni marchio, mantenendo solo quelle più commerciali e più vendute (e comunque con notevole diminuzione della penetrazione e della reperibilità dei prodotti), diminuzione della qualità (non tanto dovuta al cambiamento delle ricette, ma alla scelta degli ingredienti ed alla diversità del processo produttivo, meno accurato in impianti più grandi).

Speriamo che, anche se non potrà essere più come quando era indipendente, la Unibroue possa restare la più interessante birreria artigianale canadese, che con attenzione maniacale dei processi e cura nella proposta dell’immagine dei propri prodotti ha prodotto birre dalla grandissima personalità, veramente fuori dal coro. Intanto potremo continuare ad assaggiarle anche in Italia grazie all’importatore Dream di Genova (<http://dreamit.it>), che selezionerà, a causa della produzione limitata (pensate che Unibroue non consegna da dicembre a marzo perché rimangono bloccati dal ghiaccio) 100 pub in Italia che saranno i soli a poter avere questi prodotti.

La Brasserie Unibroue ha la giustificata e crescente reputazione di produrre eccellenti birre ad alta fermentazione ispirate agli stili belgi: sono vere birre artigianali da degustazione e meditazione, interamente naturali, senza additivi chimici né conservanti e si distinguono per gli ingredienti di prima qualità (oltre ai classici, cioè acqua, malto d'orzo, luppolo e lieviti, anche frumento naturale o maltato, grano, zucchero, spezie – soprattutto coriandolo e buccia amara d'arancia) ed il gusto particolare. Il metodo di produzione tradizionale che viene utilizzato, in impianti allo stato dell'arte, è ispirato alla grande tradizione Europea, ed ha alcuni aspetti particolari soprattutto rispetto ad altre birre americane. Per esempio il filtraggio non è totale ma parziale, effettuato tramite una sofisticata centrifuga e senza prima raffreddare la birra, così che si possono conservare nella bottiglia tutte le proteine ed una parte dei lieviti della prima fermentazione. Queste birre sono opache per scelta, perché devono essere ricche e speciali! E' importante notare come tutti i prodotti naturali, per esempio una spremuta d'arancia, siano opachi, e solo l'intervento dell'uomo li rende limpidi. Il deposito sul fondo della bottiglia è dovuto alla rifermentazione e carbonazione naturale in bottiglia, ed è costituito da lieviti che vengono aggiunti appena prima dell'imbottigliamento. Questo metodo, che permette anche di raggiungere un grado alcolico sostenuto, senza che questo prevalga sul gusto della birra, richiede un controllo di qualità molto severo, perché non è possibile la pastorizzazione (metodo con il quale la birra viene portata ad alta temperatura per sterilizzarla ed uccidere tutti i microrganismi che contiene, ma che appiattisce molte delle sue caratteristiche) né l'aggiunta di additivi o conservanti proprio perché i lieviti vivi devono continuare a "lavorare" anche dopo l'imbottigliamento. Tutto ciò consente una diversificazione rispetto alle birre industriali, un sapore più ricco, un'eccellente risorsa di vitamina B ed una durata più lunga nel tempo, eliminando quasi completamente il rischio di infezioni ed ossidazioni, permettendone inoltre la conservazione a temperatura ambiente, come i grandi vini, cosicché il gusto si evolve nel tempo (chi vuole farle invecchiare dovrebbe scegliere le bottiglie da 75cl con tappo in sughero, non soggetto ad arrugginire negli ambienti umidi come i tappi a corona). Le caratteristiche dei lieviti usati contribuiscono massimamente allo sviluppo delle sfumature gustative che danno alla birra la sua personalità. Unibroue dà grande importanza alla scelta dei lieviti e seleziona solo varietà in grado di dare un gusto pulito e riconoscibile. Per ognuna delle sue birre Unibroue usa lieviti specifici, a volte diversi per la prima e la seconda fermentazione, e quindi ognuna ha caratteri distintivi e peculiari: gusto, colore, saturazione. Anche per questo, oltre che pare fare di ogni bevuta un'esperienza "multisensoriale", Unibroue ha disegnato bicchieri diversi adatti specificamente ad ognuna delle sue birre.

Unibroue e le sue birre hanno ottenuto parecchi premi e riconoscimenti: tra i principali, Unibroue è stata classificata tra le dieci migliori birrerie al mondo nel 1995 e 1996 da "The Beverage Testing Institute of Chicago", riconosciuto come il principale riferimento dell'industria birraria.

Unibroue produce molte birre diverse, quasi tutte disponibile in bottiglie da 33cl, 75cl e fusti (l'impianto permette di riempirne 2000 a settimana, ed anche questi vanno in camera calda per la rifermentazione: Blanche de Chambly (*), Maudite (*), Fin du Monde (*), Raftman, Eau Bénite (*), 1837, Trois Pistoles(*), Don de Dieu, Éphémère (i nomi più evocativi sono ispirati a vari miti e leggende dei pionieri americani).

() disponibili tutto l'anno anche in jeroboam (3 litri)*

C'è poi la *Quelque Chose*, prodotta in collaborazione con la belga RIVA, che altro non è che un adattamento per il mercato americano della Liefmans Glühkriek. Unibroue produce anche tre birre commerciali, la U, la U2 e La Bolduc, mentre ha dismesso: 10, 11, Gaillarde, Kamouraska. Su commissione sono prodotte la St-Hubert, in esclusiva per l'omonima catena di ristoranti, La Fringante e La Terribile, per la "Société des alcools du Québec".

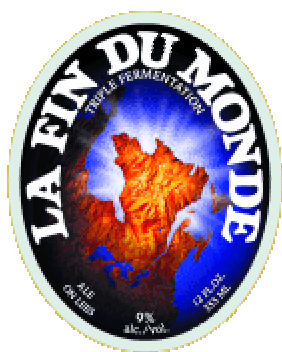
Negli impianti Unibroue vengono ora prodotte anche le birre della Brasserie Seigneuriale (acquistata da Sleeman alla fine degli anni '90 e quindi lasciata morire), che erano state abbandonate per anni: Blonde, Triple e Riserve, in stile Abbazia e rifermentate in bottiglia. Erano ottime birre e, anche se la replica ora sembra ben fatta, il fatto che siano state accantonate a lungo ci offre lo spunto per chiederci se qualcosa di analogo possa ripetersi per Unibroue stessa: date le maggiori dimensioni e reputazione, è improbabile, ma è ragionevole pensare ad una razionalizzazione nel medio periodo che porterà ad eliminare, senza particolari rimpianti, le birre commerciali (U, U2) che si sovrappongono a quelle della Sleeman ed alcune Golden Ale ridondanti. Sleemans non ama le stagionali, che potrebbero essere eliminate (e sicuramente non ne vedremo nuove birre celebrative!), così come la *Quelque Chose*, interrompendosi la collaborazione con Riva.

Resteranno quasi di certo Maudite, Blanche de Chambly e Fin du Monde. E magari un paio tra Trois-Pistoles, Eau Benite and Don de Dieu. Le altre, in quanto famose, non saranno magari subito abbandonate, ma è purtroppo probabile che avranno vita breve. Spariranno invece quasi sicuramente tutte le birre prodotte conto terzi.



La Fin du Monde

9 % Alc./Vol. Stile: blond belgian ale / Tripel



Nel Febbraio 1994, dopo 18 mesi di ricerche, Unibroue ha lanciato La Fin du Monde. Questa birra è così chiamata in ricordo dei grandi esploratori che arrivati sulla costa orientale del Quebec e trovatisi di fronte l'immensità dell'oceano credevano di essere giunti alla fine del mondo. Questa birra bionda di 9* si ispira allo stile Tripel delle Abbazie belghe, e, primo caso in America, lo rappresenta ai massimi livelli, quasi fosse una Trappista. L'etichetta dice: "L'eccellenza della tripla fermentazione con un ceppo di lieviti appositamente selezionato dà a questa bevanda di malto un sapore squisito e robusto ed un'eccezionale raffinatezza". E' difficile dire se vengono usati veri lieviti

Belgi, ma se fosse così sarebbero lieviti di una varietà poco aggressiva, che lasciano zuccheri nella birra. Di colore biondo/dorato, opaca; schiuma bianca, abbondante e persistente, che quando scema lascia un setoso strato di fini merletti sul bicchiere. Offre aromi sottili e di grande finezza, ma molto dolci: al naso risulta evidente il malto con punte di fruttato (pera, mela, banana, pesche, uva, ananas, mango), citrico (agrumi), spezie (pepe bianco) e pane, ma anche note meno evidenti di polvere (lievito), luppolo, fenolico e medicinale. Ci sono anche gli esteri alcolici con un tocco di solvente che indugia in zona retronasale. D'un'effervescenza generosa, quasi da champagne. La sua vigorosa presenza in bocca sottolinea la sua forte personalità, allo stesso tempo calorosa ed inebriante, che lascia nella bocca la memoria di un'esperienza gustativa intensa. Corpo leggero. Molto "warming" per l'alto tenore alcolico, saporita e di ottima persistenza. Leggermente acida, con sapori equilibrati di spezie selvagge, di malto e di luppolo. Anche il gusto inizialmente è dolce, seppure meno intenso, con molti esteri fruttati (ancora principalmente di pesca), l'alcol che si mischia a leggere note di albicocca ultramatura, mandorle, legno e sciroppo e, per finire, leggere note erbacee. Il finale è piuttosto asciutto e speziato (coriandolo e chiodi di garofano) ma ancora con forti note fruttate, prima che l'alcol inizi a farsi sentire in gola e nelle gambe... Il finale è dolce ed apre la stada a meravigliose sensazioni liquorose. Retrogusto amaro ma molto equilibrato, con note cremose e di banana. Conservazione 5 anni ed oltre, temperatura di servizio 10°/14°. Abbinamenti: formaggi delicati e dessert. A pranzo può rimpiazzare il vino accentuando il gusto di molti piatti. Versate il lievito presente sul fondo solo se amate il gusto amaro che riporta (magari provatene mezza bottiglia senza lieviti e mezza versandoli).

Nel 1995 e 1996, La Fin du Monde ha ricevuto il più alto riconoscimento che il Chicago Beverage Testing Institute assegna alle birre, e cioè la medaglia di platino. Nel 2004 ha invece vinto la medaglia d'oro alla Los Angeles County Fair Competition



La Trois Pistoles

9 % Alc./Vol. Stile: Strong Dark Belgian Ale

La Trois Pistoles fu introdotta nel Giugno 1997. E' un'ottima ale scura in stile Abbazia, prodotta con malti tostati il cui ricco gusto la caratterizza. La sua struttura ricca e armoniosa e la presenza dei lieviti della rifermentazione in bottiglia, le donano un aroma ed un gusto davvero unici. Una birra ricca, vigorosa e vellutata, dolce ed inebriante.

Colore rosso molto scuro / marrone, opalescente (come tutte le birre di qualità superiore, contiene un grande numero di proteine, che, una volta raffreddate, si cristallizzano e restano in sospensione dando un aspetto torbido), libera una schiuma

ecrù, cremosa, non troppo abbonante, sorretta da un abbondante perlage, che s'attacca alle pareti del bicchiere (che dovrebbe essere ampio, a forma di calice o tulipano), formando bei merletti.

Al naso risulta evidente il malto (caramello), con sentori di cioccolato e melassa di rum scuro, ma anche frutta matura (prugne, uva passa, datteri, fichi, ciliegie sotto spirito, legno, agrumi, note speziate (zenzero) ed erbece di luppolo (muschio).

Carbonazione tra il medio e l'elevato, che dà una frizzantezza sulla lingua sorprendete in relazione alla schiuma di entità relativa. Luppoli potenti al palato, controbilanciati in bocca dall'elevata dolcezza di caramello e biscotto, a cui a sua volta fa da contraltare una leggera ma avvertibile e gradevole punta di acidità. Anche qui note d'arancia e mandarino, prugne, legno, ma anche sentori vinosi, banana, albicocca, carruba, liquirizia, cannella, pepe nero, chiodi di garofano e perfino noce di cocco. L'alcol è ben presente ma non invadente. Morbida e pastosa, finisce delicatamente dolce con note di frutti di bosco. Piacevole il retrogusto di porto invecchiato, con buona persistenza. E' davvero ben bilanciata, con il suo gusto alcolico e speziato e l'amaro delicato che bilanciano la frutta scura e frenano la dolcezza degli zuccheri.

La temperatura di servizio ideale è tra i 10 ed i 12° C. Come tutte le grandi triple di Unibroue, si conserva in cantina tra i 10 ed i 15 anni, migliorando con l'età.

Abbinamenti suggeriti: la Trois Pistoles può essere goduto prima o dopo il pasto ed è eccellente con pasta così come con selvaggina (piccoli mammiferi o volatili selvatici). Inoltre esalta il sapore dei dessert come la mousse di cioccolato o la macedonia di frutta e può persino sostituire il caffè a fine pranzo. Adatta ai mesi invernali, anche se ha un corpo solo medio, non paragonabile a quello delle migliori trappiste.

La Trois Pistoles ha guadagnato nel 1999 la medaglia d'oro dell'International Beer & Cider Competition e nel 1998 la medaglia d'oro decretata dal Chicago Beverage Testing Institute. Medaglia d'argento invece nel 2004 ai Canadian Brewing Awards

Trois-Pistoles alla birra!

La scelta del nome Trois-Pistoles si basa sull'importanza storica dell'omonima città che celebrava proprio nel 1997 il suo 300° compleanno. Trois-Pistoles è famosa per le sue ricche leggende, che contribuiscono ad illustrare il passato degli antenati contadini e marinai, per cui la vita non era facile. Situata sulla riva sud del fiume Saint-Laurent, nel Québec, Trois-Pistoles, dice la leggenda, deve il suo nome ad un marinaio del XVII secolo che avrebbe perso nel fiume, proprio in quei luoghi, un calice del valore di tre "pistoles" (la valuta francese in uso a quei tempi) ed avrebbe esclamato: "....., tre 'pistoles' all'acqua!" dove al posto dei puntini potete immaginare un'irripetibile imprecazione di quei tempi od un'altra a vostra scelta.

Sull'etichetta della birra è illustrata la leggenda del cavallo nero. La storia racconta che in occasione della costruzione della quinta chiesa di Trois-Pistoles, il curato avrebbe chiesto al diavolo di aiutarlo a trasportare dalla riva del fiume le pietre necessarie all'edificio. E così uno sconosciuto prestò agli operai un cavallo nero di una resistenza eccezionale, dando come unica condizione non di togliergli mai la sua briglia. Lavorando senza tirare mai il fiato, il cavallo trasportò tutte le pietre, ad eccezione di una, poiché un abitante del villaggio trasgredì l'accordo levandogli le briglie e l'animale volò via prima di avere terminato il suo lavoro. È per ciò che manca una pietra alla chiesa di Trois-Pistoles. L'etichetta della birra rappresenta il cavallo alato sopra dei campanili della famosa chiesa, frutto dell'immaginario o della reale intesa che ci fu tra gli uomini ed il diavolo in un'altra epoca.