Il Birrificio Italiano gioca la carta degli spirits

20241104090405birrificioindex-ac6b659e

Avrei dovuto intuirlo. Un apprezzamento per un Gin Tonic buttato là, un corso per capire i segreti della mixology rivelato in mezzo a una conversazione. **Agostino Arioli** lo conosco da forse almeno un paio di decenni e so che raramente le cose le fa tanto per fare. Si è guadagnato il rango di **“padre della patria” della birra artigianale italiana** fondando, nel 1996, il **Birrificio Italiano** a Lurago Marinone, in provincia di Como, simultaneamente a un manipolo di colleghi ognuno dei quali all’oscuro di cose stessero facendo gli altri.

La birra artigianale italiana è nata così: **dal basso e ha percorso una lunga strada prima di sbocciare in moda, tendenza, fenomeno** o comunque la vogliate chiamare. Arioli è sempre stato un creativo ma allo stesso tempo un pignolo a livelli quasi maniacali. L’unione di queste caratteristiche caratteriali lo ha portato a produrre **birre cesellate**, molto spesso in più tornate, fin nei minimi dettagli: alcune, **come la Tipolpils**, grazie a un twist, termine da bartender più che da birrai, come l’uso del **dry hopping in una birra di bassa fermentazione** quale è una pilsner, sono diventate un oggetto di culto con **innumerevoli imitazioni all’estero** tanto che nessuno si stupisce più quando si parla di “Italian Pilsner”; altre come la Malmadura sono frutto di ricerca finalizzata a testare i limiti, che sono decisamente ampi, della birra **impiegando nella ricetta uva ancora non matura** ovvero quella che i vignaioli scartano durante la potatura verde per permettere una maggiore concentrazione degli zuccheri nei grappoli restanti.

Insomma Arioli sulla birra non si discute, tanto che si poteva anche pensare che potesse pure accontentarsi di finire la sua carriera come birraio continuando a sfornare nuove “creature”. E invece eccolo strambare come un velista e, complice forse quel Gin Tonic o il corso da bartender, **puntare deciso verso il mondo della distillazione** che è poi l’arte della trasformazione della materia all’ennesima potenza considerato che al processo fermentativo, che trasforma di per sé, aggiunge appunto quello dell’alambicco.

Il suo primo passo si chiama **Strada Ferrata** ma dopo un paio d’anni Arioli lascia il progetto “preferendo lavorare solo all'interno di realtà a filiera corta e controllata” ma non abbandona il nuovo

sogno. Intanto trova nel suo **Amaro Marasso** una formula vincente per portare a casa un bronzo agli International Spirits Challenge di Londra del 2023. Il Marasso in questione è decisamente un amaro di carattere, dall'aroma aggraziato, fresco nelle sue note balsamiche, ma dal gusto deciso grazie a una genziana che emerge sulle altre botaniche (ne contiene sedici) e si fa ricordare a lungo. Poi se ne esce con il **Capparis**, originale formula di macerato alcolico di capperi di Pantelleria che in prima battuta potrebbe sembrare anche una discreta forzatura ma che invece si rivela, con i suoi 22% vol, un brillante aperitivo e un ingrediente che combacia alla perfezione con gin e vermouth dry per un Dirty Capparis che strizza l'occhio al Dirty Martini ma se ne distingue per aromaticità ed eleganza. Infine **un gin**, che non manca mai di questi tempi, ma qui Arioli resta tutto sommato fedele alla tradizione del classico London Dry quindi **ginepro** a creare la spina dorsale e poi **angelica, coriandolo, kaffir lime e pepe nero.**

Gin che non fa una piega, e infatti si chiama **Gin Drytto**, e se la gioca con brand più storici e blasonati. Bene ovviamente per il Gin Tonic ma non sfigura certamente in Negroni, Martini e tutta la grande famiglia dei cocktail base gin. **Cinque botaniche**, perché in fondo a esagerare si rischia l'effetto "minestrone". L'ultima novità la teniamo, appunto, per ultima. Cinque anni fa infatti Arioli aveva deciso di distillare un blend di sue birre per ricavarne quello che si chiama **bierbrand**. Una parte di bierbrand è stato imbottigliato in purezza, una seconda parte ha raggiunto un tonneaux che aveva precedentemente contenuto del Moscato giallo, una seconda ha terminato la sua maturazione in una botte ex rum della Martinica e la terza in una ex whisky torbato, si presume da Islay.

I quattro distillati sono stati raccolti nella linea chiamata **Albedo** termine dai molti significati ma che Arioli interpreta in senso alchemico. In alchimia infatti l'albedo è una fase della cosiddetta "Grande Opera" ovvero l'itinerario di lavorazione e trasformazione della materia prima finalizzato a realizzare la pietra filosofale, mitologico sacro graal cercato invano per secoli per le sue molteplici presunte virtù, dalla capacità di trasformare in oro qualsiasi metallo ad acquisire l'onniscienza passando per il conferire praticamente l'immortalità. Termine mistico quindi che, tuttavia, nel linguaggio della chimica corrisponde alla distillazione. Noi, dopo aver assaggiato tutti gli Albedo, ci accontentiamo: **hanno la loro personalità** con la palma di sorso migliore per **l'affinamento in ex whisky torbato**. Difficile dire quanto lunga sarà questa nuova strada intrapresa da Agostino Arioli. Conoscendolo un po', siamo sicuri che il progetto Spirits sia stato costruito con la consueta sua serietà e aspettiamo fiduciosi anche qualche altra futura novità. Al momento tutta la linea Spirits viaggerà nei canali dove già scorrono le birre del Birrificio Italiano, "la filiera corta e controllata", poi…