



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## La rivincita della lattina

### BIRRA E NUOVE TENDENZE

di Luca Giaccone

Molti birrifici artigianali si stanno convertendo al contenitore in alluminio, in passato considerato di serie B rispetto alla bottiglia. I vantaggi tecnici sono numerosi, pesa meno ed è più facile da trasportare e smaltire

La **birra in lattina** sta vivendo una nuova, entusiasmante gioventù nel mondo dei birrifici artigianali. Fino a pochi decenni fa simbolo della birra di scarso livello, da discount, adatta solo ai palati più grezzi e meno attenti, oggi invece è un'icona dei *beer-geek*, degli appassionati un po' hipster che passano la giornata tra locali super specializzati e l'ultima app di rating.

Ci sono motivi tecnici obiettivi e altri meno misurabili, ma forse anche più determinanti, in questo rapido cambio di registro. Il barattolo in alluminio presenta **molti vantaggi**, validi soprattutto nella contemporaneità della birra. La rivoluzione craft partita negli anni '70 dagli Stati Uniti ha infatti puntato moltissimo sul **luppolo** e sulla sua caratterizzazione (qualcuno anzi dice che siano stati i luppoli americani, con le loro fortissime note aromatiche,

a spingere i birrai a scegliere stili che li valorizzassero al massimo, come Ipa, Pale Ale e dintorni). Il luppolo è ancora oggi molto amato dagli appassionati, ma ha due grossi limiti: le sue note aromatiche sono piuttosto effimere e teme enormemente l'ossigeno e la luce.

#### Azzerare il difetto di luce

Parliamo del secondo punto. Basta un'esposizione di pochi minuti per far perdere gran parte della freschezza ad una Ipa: il naso diventa meno esplosivo ed emerge un difetto chiamato proprio difetto di luce. I raggi luminosi creano una foto-decomposizione degli isomuloni contenuti nel luppolo e generano un composto solforico (3-metil-2-buten-1-tiolo) molto fastidioso, che può ricordare la verdura in decomposizione, il caffè appena macinato o l'odore della puzza. La soglia



IN APERTURA la forma e il materiale della lattina sono decisamente più versatili della bottiglia di vetro, permettendo la creazione di accattivanti grafiche artistiche © Shutterstock  
SOPRA E A DESTRA l'immagine colorata del Birrificio dell'Eremo e del Birrificio della Granda



di percezione umana di questo difetto si attesta intorno ai 4 ng/l. Una birra conservata al buio sta tra gli 1 e i 5 ng/l; una birra conservata alla luce parte da 10 ng/l (più del doppio della soglia di percezione) e può arrivare a 1.500 ng/l (375 volte superiore alla soglia di percezione!).

Il difetto viene generato principalmente dalla sezione compresa tra il violetto e il blu del visibile (lunghezze d'onda tra i 350 e 500 nm): il vetro marrone scherma le lunghezze inferiori a 500 nm, quindi ha una buona protezione sulla birra, mentre il vetro verde taglia solo le lunghezze inferiori a 400 nm, quindi lascia il contenuto parzialmente scoperto. Il vetro trasparente non scherma nulla, quindi sempre meglio, quando scegliamo una birra – specie se fortemente luppolata – evitare bottiglie trasparenti o verdi, ma preferire le bottiglie di vetro marrone. Oppure... optare per una moderna e modaiola lattina! Uno dei primi vantaggi evidenziati dal confezionamento in alluminio è l'ovvia **protezione totale dai**

**raggi luminosi** a garanzia di sicurezza assoluta rispetto al difetto di luce.

### **Più leggera, maneggevole e personalizzabile**

Un secondo importantissimo pregio della lattina sta nelle sue caratteristiche fisiche. Per cominciare è **molto più leggera**: una scatola da 12 lattine da 33 cl pesa circa 4,5 kg, lo stesso quantitativo in bottiglia ferma l'ago della bilancia a 6,9 kg, cioè il 53,3% in più. Inoltre, grazie alla sua forma quasi perfettamente cilindrica, **riempie meglio lo spazio**: in un bancale standard si caricano 1.980 lattine da 33 cl, oppure soltanto 1.368 bottiglie, cioè il 31% in meno (questi numeri sono del **Birrificio della Granda** e ringrazio Ivano Astesana per averli forniti).

Inoltre la lattina **si ricicla con maggiore semplicità** rispetto alla bottiglia: oltre al minor quantitativo di materiale, l'alluminio fonde a 660 °C, il vetro a 1.600 °C. Questi aspetti sarebbero sufficienti per renderla assolutamente vincente nei confronti della vecchia,

tradizionale, bottiglia in vetro. Ma non basta. Ci sono altri aspetti meno tecnici ma forse altrettanto importanti. La lattina non si rompe, è più facile da trasportare, si apre senza attrezzi e, soprattutto, offre tutta la sua superficie per **grafiche** moderne e di grande impatto. In commercio ci sono lattine che sono opere d'arte, con grafiche (in qualche caso in rilievo) che appaiono l'occhio e che ci fanno piacere la birra prima ancora di averla assaggiata. È un dettaglio non da poco, in un mercato, come quello delle *craft beer*, molto affollato e competitivo. Presentarsi con un'immagine che colpisce è certamente un grosso vantaggio in termini commerciali.

### **Siamo in una fase di transizione**

Per tutti questi motivi molti birrifici si stanno "convertendo" all'alluminio, oppure, più frequentemente, stanno affiancando nuove birre in lattina alla consolidata gamma in bottiglia. Certamente il passaggio non è semplicissimo perché le macchine di confeziona-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mento sono molto costose (intorno a 100.000 euro per una confezionatrice isobarica), ma la tecnologia ha fatto passi da gigante o oggi le prestazioni relative al pick-up di ossigeno (ovvero la quantità di ossigeno che rimane all'interno del contenitore, dopo il confezionamento) sono analoghe a quelle delle migliori imbottigliatrici. Oggi si scende sotto i 20 ppb, un livello impensabile solo pochi anni fa. Il limite "tecnico" da superare è infatti una maggiore superficie della bocca della lattina, rispetto al collo della bottiglia, che rende **più complesso limitare l'ingresso dell'ossigeno**, altro acerrimo nemico della birra.

In apertura abbiamo spiegato il motivo per cui la birra odia la luce, ma se possibile l'ossigeno è addirittura peggio: mentre il primo problema si può evitare con una corretta conservazione (semplicemente non esponendo le bottiglie alla luce), al contrario se una birra viene confezionata con troppo ossigeno disciolto non rimane che berla nel giro di poche ore, altrimenti si va incontro a una sicura ossidazione del prodotto. Ci sono voluti anni di progresso tecnologico per arrivare a macchine inlattinatrici che da questo punto di vista non hanno nulla da temere.

### Garantiranno la stessa longevità?

Al netto degli aspetti tecnici, però, non c'è dubbio che in questo momento storico la lattina sia in grado di rappresentare, molto più del vetro, l'anima e le sfaccettature del movimento birrario artigianale, in Italia e non solo. Inizialmente utilizzata quasi esclusivamente per le birre più luppolate, ora iniziano a comparire anche birre di impronta più belga. Esiste addirittura



IN ALTO la maggiore sfida, per chi produce birra in lattina, è limitare l'ingresso dell'ossigeno durante il confezionamento. Tra i "convertiti" a questo nuovo formato c'è anche il tedesco Andreas Gänstaller, che l'ha scelto per la sua Kellerbier © M. Raupach

un monastero trappista che utilizza la lattina per una sua referenza (Spencer, negli Stati Uniti).

Ad oggi non abbiamo ancora uno storico sufficiente per sapere **come maturo** – **sul lungo periodo** – birre che in vetro sappiamo essere molto longeve, come le Imperial Stout o le Belgian Dark Ale. Si tratta però di un limite non enorme, se pensiamo che in linea generale la birra è un prodotto da consumare fresco, senza aspettare troppo. Da questo punto di vista la lattina è perfetta, sia per le moderne Sour, sia per le

classiche luppolate, senza dimenticare le tradizionali Lager. Sono le tipologie più in voga in questo momento, birre che inseguono grande **facilità di beva**, percorrendo strade diverse.

Stili come le lattiche Berliner Weisse o le salate Gose ricorrono all'acidità e in molti casi al plus della frutta o di altri ingredienti atipici aggiunti. Le Ipa e Pale Ale (in tutte le loro varianti e sottostili) si affidano alle nuove varietà di luppoli, sempre più aromatiche e caratteriali.

Le **Lager** sono le birre semplici per

autonomia e non c'è nulla di più piacevole (e nulla di più complesso da realizzare) di una bella bassa fermentazione ispirata alla Franconia. Proprio qui, nel nord della Baviera, nella regione più ancorata alla tradizione (e con la più alta densità di birrifici) al mondo, ho capito che la lattina non sarà il futuro, è già il presente. Anche un grande interprete come Andreas Gänstler ha scelto la lattina per la sua classica Kellerbier e berla insieme, nel cortile del birrificio, è uno di quei piaceri che ti entrano nel cuore.



## LA NOSTRA SELEZIONE

### | 1 | JUNGLE JUICE

**Salty La Faina** (4,7% abv)

Birrificio nato nel quartiere Tuscolano di Roma nel 2014 come *beer firm* e autonomo dal 2016. Dal 2020 ha quasi del tutto abbandonato le tradizionali bottiglie, puntando invece sulle moderne lattine, che si distinguono per le grafiche, decisamente originali e accattivanti e che includono stili molto *hype* come American Pale Ale, Session Ipa, American Ipa, Double Ipa, Black Ipa, Neipa, Hoppy Saison, Sour Fruit Ale. Salty La Faina è ispirata alle tradizionali Gose di Lipsia, particolari birre di frumento, prodotte con aggiunta di sale e coriandolo. Di colore paglierino e grado alcolico moderato, ha naso fresco e citrico, mentre in bocca l'acidità sottile la rende estremamente fresca e beverina. La leggera sapidità si avverte soprattutto nel finale, aggiungendo un tocco di profondità e facendo diventare il sorso molto appagante, seppur semplice.

1



### | 2 | BIRRIFICIO DELL'EREMO

**Yaki** (6% abv)

Il birrificio di Assisi è attivo dal 2012. All'inizio del 2020 è arrivata una nuova macchina inlattinatrice, che ha dato i natali a una gamma dedicata, battezzata Yes we cans, dove troviamo etichette molto ben fatte e decisamente moderne: Session Ipa, Neipa, DDH Ipa, oltre a una semplice Keller Pils e a un'intrigante Passion Fruit Sour. La Yaki è una Double Dry Hopped India Pale Ale (DDH Ipa, per gli amici), prodotta con Mosaic, Citra e Sabro. Naso molto ben costruito, ampio, di giusta profondità e ottima definizione: frutta esotica, cocco, maracuja e ananas. Bocca giustamente spostata sull'amaro grazie anche a un corpo relativamente leggero, ma progressiva, lunga, con una leggera e intrigante nota sapida finale. Bella birra, al tempo stesso espressiva e profonda.

2



### | 3 | BIRRIFICIO DELLA GRANDA

**Pain au Chocolat** (10% abv)

Partito nel 2011 con un'ispirazione belga, il birrificio di Lagnasco (Cuneo) negli ultimi anni ha voltato pagina, è cresciuto sia in termini quantitativi (può superare i 5.000 hl, in un anno normale) sia qualitativi. L'inlattinatrice è operativa dal maggio del 2020 e con lei sono nate due nuove linee: The Girls e Hops 4 The Geeks, che strizzano esplicitamente l'occhio ai consumatori più smaliziati. La Pain au Chocolat è una oneshot che si inserisce nel sorprendentemente florido filone delle Pastry Stout, birre scure realizzate con aggiunta di ingredienti "da pasticceria". In questo caso ci sono il pane a pasta madre di David Bedu, il cacao in polvere e la vaniglia, a dare se possibile ancora maggiore complessità all'Imperial Stout di partenza, che assume note più dolci, morbide, che ricordano molto, appunto, la pasticceria.

3

