

## **Birraio dell'Anno 2023: vince Enrico Ciani di Birra dell'Eremo**

### **Birraio Emergente: il titolo va a Mattia Bonardi di Nama Brewing**

La quindicesima edizione del premio organizzato da Fermento Birra che ogni anno riconosce il miglior produttore italiano di birra dell'anno appena passato, ha visto incoronare Enrico Ciani, birraio degli impianti di Birra dell'Eremo, situato a Capodacqua, frazione di Assisi.

Siamo sulle prime pendici del monte Subasio, dove tra storia e spiritualità, nel 2012 si manifesta la vocazione per la birra artigianale di Enrico Ciani e Geltrude Salvatori Franchi, che affianca il marito occupandosi del lato commerciale. Oggi il team si è allargato rispetto agli esordi, il tasso tecnologico è cresciuto, così come le dimensioni che raggiungono i 4000 ettolitri con una sala cotte da 15 ettolitri. La gamma è ampia, articolata, e annovera pressoché tutte le principali tendenze stilistiche: da quelle facenti capo alle scuole brassicole tradizionali, con birre più inquadabili, fino a prodotti creativi, realizzati con ingredienti inusuali o con fermenti non convenzionali, alcuni dei quali preparati in colture dedicate e di proprietà del birrificio umbro.

Enrico nel tempo si è dimostrato un produttore eclettico, curioso e insaziabile nel ricercare nuove ispirazioni: partito stilisticamente dall'Inghilterra e dal Belgio con le prime bottiglie come la golden ale Nobile, la blanche Saggia o la tripel Fuoco, si è poi diretto con sicurezza verso le latitudini statunitensi dove ha realizzato esplosive e nitide declinazioni di IPA come la tropicaleggiante Tuca, succosissima NEIPA, o le profumatissime DDH Fiji e Yaki. Un viaggio brassicolo proseguito nel quadrante tedesco con compagne di bevute come la Zoe, pils, e Blaz, keller, e approdato al mondo delle acide grazie soprattutto alla citata ricerca sui lieviti, che ha dato vita ad esempio alla Ma2, una sour gentile e accattivante prodotta con aggiunta di passion fruit.

Un premio che sicuramente è andato a riconoscere anche il lavoro in cantina di Enrico, che negli anni ha realizzato prodotti che prevedono il passaggio in botte e che non disdegnano neanche l'uva come ingrediente in più. Birre pensate come due mondi che si incontrano: nasce così la Genesi, prodotta con il metodo champenoise e mosto di uve verdicchio. Un'idea che affonda le radici nel suo passato, quando ogni domenica prima di pranzo ammirava suo padre aprire à la volée una delle innumerevoli prove autoprodotte di spumante: in altre parole la "genesi" della sua avventura come birraio. Birre poi affiancate da altre creazioni come la Selva e la sorella Selva Sour realizzate entrambe con il 30% di mosto di Sauvignon Blanc, ma fermentate la prima con un blend di saccharomyces utilizzati solitamente nel vino e la seconda in botte con un metodo spontaneo.

Un birraio umile, capace e silenzioso che per natura non ama i riflettori puntati: ma anche oggi è un giorno di flash, un altro importante riconoscimento deve trovare posto nella bacheca di Birra dell'Eremo.

### **CLASSIFICA BIRRAIO DELL'ANNO 2023**

- 1° Enrico Ciani del birrificio Birra dell'Eremo di Assisi (PG)**
- 2° Marco Valeriani del birrificio Alder di Seregno (MB)
- 3° Giovanni Faenza del birrificio Ritual Lab di Formello (RM)
- 4° Matteo Pomposini e Cecilia Scisciani del birrificio MC77 di Serrapetrona (MC)
- 5° Luca Dalla Torre del birrificio Bondai di Sutrio (UD)
- 6° Pietro di Pilato del birrificio Brewfist di Codogno (LO)
- 7° Emanuele Longo del Birrificio Lariano di Sirone (LC)
- 8° Luigi Recchiuti del birrificio Opperbacco di Notaresco (TE)
- 9° Samuele Cesaroni del birrificio Brasseria della Fonte di Pienza (SI)
- 10° Conor Gallagher Deeks del birrificio Hilltop di Bassano Romano (VT)

- 11° Agostino Arioli del Birrificio Italiano di Limido Comasco (CO)
- 12° Marco Raffaelli del birrificio Mukkeller di Porto Sant'Elpidio (FM)
- 13° Luca Tassinati del Birrificio Liquida di Ostellato (FE)
- 14° Alessio Selvaggio del birrificio Croce di Malto di Trecate (NO)
- 15° Josif Vezzoli del birrificio Birra Elvo di Graglia (BI)
- 16° Mirko Giorgi del birrificio Shire di Pomezia (RM)
- 17° Flaviano Brandi del birrificio Bibibir di Castellalto (TE)
- 18° Fabio Brocca del Birrificio Lambrate di Milano
- 19° Luigi D'Amelio del birrificio Extraomnes di Marnate (VA)
- 20° Vincenzo Follino del birrificio Bonavena Brewing di Faicchio (BN)

### **Birraio Emergente**

Il premio di miglior emergente viene alzato da Mattia Bonardi del birrificio Nama Brewing di Treviglio, in provincia di Bergamo. Mattia non è certo una sorpresa per chi conosce il mondo della birra artigianale considerato il suo passato da homebrewer seguito da una lunga esperienza da birraio professionista in importanti realtà del panorama straniero e nostrano, su tutte i nove anni trascorsi nella sala cotta del milanese Lambrate.

Di fatto però alla guida di un birrificio ci si accomoda solo nel 2022: Nama, artigianale in lingua giapponese, produce birre che hanno riscontrato immediatamente il favore del pubblico e degli addetti ai lavori, per la loro capacità di stupire all'olfatto con profumi nitidi e al contempo per un equilibrio gustativo ben calibrato, a garantire massima scorrevolezza nel confronto diretto con la pinta. Le referenze in carta sono principalmente lager di tradizione tedesca e birre luppolate d'ispirazione americana.

Dal paniere della casa si possono ad esempio pescare la Nebula, una modern IPA caratterizzata da una decisa luppolatura e dalla tipica torbidità delle new england, la brillante e decisa american IPA Liquid Sky, la dissetante pilsner Tacheles, la maltata doppelbock Frontiera o ancora la possente Imperial Stout Mr Loverman con aggiunta di caffè. Un birrificio in rampa di lancio come attestano gli ettolitri prodotti che hanno toccato già quota 1000. Sicuramente un birraio e un marchio di cui sentiremo ancora parlare.

### **CLASSIFICA BIRRAIO EMERGENTE**

- 1° Mattia Bonardi del birrificio Nama Brewing di Treviglio (BG)**
- 2° Stefano Balestra del birrificio Humus di Ancarano (TE)
- 3° Aris Di Marco del birrificio Zona Mosto di Rho (MI).