Birra Bellazzi: birre di pregio made in Bologna

scritto da Antonio Martinetti | 15/12/2020

Genio produttivo e sregolatezza (nella bevuta) sono le caratteristiche che identificano il birrificio emiliano

Il birrificio **Birra Bellazzi** nasce dalla passione, dalla mente e dal duro lavoro di **Federico Bianco** e **Alessandro Sanna**, due amici fortemente convinti del potere aggregante della birra artigianale. Nel 2013 iniziano prima a produrre come *beer-firm* in conto terzi presso il birrificio Retorto di Piacenza per poi aprire, successivamente, un proprio impianto a San Lazzaro di Savena, alle porte di Bologna.

Birra Bellazzi: la filosofia di produzione

"***Sregolatezza senza genio***" è il motto utilizzato da Federico e Alessandro per Birra Bellazzi ma, in realtà, dietro le loro produzioni c'è tanto studio e ingegno. La "sregolatezza" è alla base della loro filosofia di produzione brassicola: **creare birre uscendo dagli schemi stilistici**, magari contaminandole con ingredienti del territorio nazionale e non, al fine di renderle uniche.

Nell'ambito di una spiccata e riuscita originalità, le etichette Bellazzi sono unite da un unico filo

conduttore che prevede di premiare la caratterizzazione ma mai a discapito della bevibilità! I prodotti della realtà bolognese sono equilibrati, *POP*, semplici ma mai banali…da bere con unità di misura multiple del litro.

Le birre iconoclastiche

Tra le fila delle molteplici referenze Bellazzi (se ne contano più di 20 tra birre della linea base e *collaboration* prodotte "a quattro mani" con altri birrifici) si annoverano capolavori come la ***Calabrifornia*** e la ***Jana***, due **birre pluripremiate dalla Guida alle birre d'Italia** redatta da Slow Food e al concorso nazionale "Birra dell'Anno" dell'associazione di categoria Unionbirrai.

Calabrifornia: freschezza e aromaticità

La **Calabrifornia** è una birra in stile *California Common* caratterizzata dall'utilizzo a fine bollitura di scorze di arancia e bergamotto che donano freschezza ed aromaticità. La birra si presenta di **colore ambrato chiaro** e all'apertura si viene da subito pervasi dalle note fruttate (agrumi e leggerissimi esteri del lievito); in secondo piano arrivano degli effluvi maltati che riconducono al caramello e, sullo sfondo, un lievissimo ma piacevole balsamico. Al gusto arriva una lieve dolcezza (che riconduce al caramello), magistralmente bilanciata dal flebile ma lungo amaro apportato dal luppolo Northern Brewer. Finisce pulita, fresca…e dissetante!

Jana, la birra che crea dipendenza

La **Jana** è la *Saison* del birrificio bolognese. Al naso, la birra promuove un fantastico bouquet di esteri fruttati e spezie (pepe e coriandolo su tutte) forniti dal lievito insieme ad un agrumato molto particolare riconducibile all'utilizzo, in bollitura, della scorza di *Pompia* (un frutto di origine sarda). Sul finale, si percepiscono piacevolissimi aromi di miele millefiori che completano il portfolio di profumi che ritroviamo nel bicchiere. In bocca, il percorso si sviluppa in tre fasi: inizia con una **dolcezza quasi impercettibile**, poi arriva una flebile acidità e – sul finale – un sottile amaro e una secchezza importante che vanno a braccetto a ripulire la bocca, rendendola asciutta ed originando la necessità di fare un altro sorso, e un altro ancora, e un altro ancora…suscitando dipendenza. Una volta provata non ne potrete mai più farne a meno.

Vor – Night in Sofia: la RIS affinata in botte

Federico e Alessandro non disdegnano però la produzione di birre d'alto grado alcolico. Quella che ci ha sorpreso è la versione della loro ***Vor*** elevata in botte di Scotch Wiskhy: la ***Vor – Night in Sofia***. Una *Russian Imperial Stout* da 11 gradi alcolici che, appena versata nel bicchiere, invade il nostro campo olfattivo con suadenti note di frutta sotto spirito (amarene su tutte), di torrefazione (caffè), di cacao e di vaniglia, con una lieve nota ossidativa sul finale. In bocca la bevuta risulta felpata, morbida e accattivante; esordisce con un'impercettibile dolcezza, poi azzerata da una discreta acidità e un amaro finale, che tanto ricorda il caffè e la liquirizia. La birra è secca e, nonostante l'importanza alcolica, invita inesorabilmente ad un sorso ulteriore.

Altre birre Bellazzi da provare

Oltre alle sopracitate birre, riconosciute come iconoclastiche, il birrificio Bellazzi vanta una "galleria" di birre che farebbe invidia alla Gagosian Gallery. Non andremo a descriverle tutte ma vi consigliamo vivamente di saggiare:

- la ***Beach Voyeur***, un'*American Wheat* scorrevole, leggermente acidula e secca che favorisce sentori agrumati, fruttati e resinosi dati dall'utilizzo di luppoli come il Citra e il Willamette;

- la ***Anima Pils***, una *pilsner* connotata da una luppolatura importante che la caratterizza a livello aromatico (sentirete al naso un bellissimo erbaceo e terroso) ed al gusto con un amaro lieve ma lunghissimo;
- la ***MyBo*** una *California Maibock* dallo stupendo colore ambrato che vi lascerà il naso e la bocca pervasi da fantastici sentori maltati;
- la ***Mainajoia***, *Tripel* natalizia brassata con l'utilizzo di uvetta e canditi.

Lo spaccio ed il sito

Dovremmo e potremmo continuare con le altre birre di pregio che Alessandro e Federico producono ma rimandiamo questo compito al loro fantastico e preparatissimo team (composto da Elena, Enrico e Lorenzo) invitandovi ad andare al "***Bellazzi Spaccio***", in Via Fondè, 21 a San Lazzaro di Savena (Bo), dove potrete vagliare tutte le fantastiche proposte birrose usufruendo della *tap-room* (composta da un impianto a sei vie più una pompa inglese) e del loro stupendo *biergarten.*

Se non siete di Bologna o non avete la possibilità di raggiungere lo spaccio, potete ordinare tutti i loro articoli comodamente da casa con un click sul sito **www.birrabellazzi.it**. Troverete interessanti promozioni ed allettanti proposte con diverse box, alcune create appositamente per i regali di Natale.