

# Arrogant Sour Festival, un viaggio nei meandri dell'acido

scritto da Redazione | 13/06/2016



**Dal 3 al 5 giugno a Reggio Emilia, si è svolto l'Arrogant Sour Festival 2016, l'evento dedicato alle birre acide italiane ed internazionali. Noi c'eravamo e vi raccontiamo com'è andata!**



Birre acide; c'è chi le odia, c'è chi ci sente solo la puzza, c'è chi non le capisce e c'è chi pensa che non assomiglino alla "vera" birra, noi invece le amiamo e le abbiamo assaggiate per voi al festival più esuberante dell'anno.

Dal 3 al 5 giugno si è svolto a Reggio Emilia l'**Arrogant Sour Festival**, un evento imperdibile per tutti gli amanti dell'acido, e non solo, diventato ormai un punto di riferimento per birrai e publican di tutta Europa, spesso utilizzato come vetrina per presentare le nuove sperimentazioni brassicole.

Il festival nasce quattro anni fa dall'idea di **Alessandro Belli**, proprietario dell'**Arrogant Pub di Reggio Emilia**, ed è situato nel magnifico Chiostro della Ghiara. Quest'anno l'evento ha ospitato 140 birre a rotazione provenienti da 69 birrifici italiani e internazionali, tutti naturalmente all'insegna dell'acido.

Già solo dagli orari di apertura e chiusura dei cancelli, dalle dodici all'una di notte, si può intuire l'atmosfera festosa e rilassata che permane lungo tutti e tre i giorni, aumentata ancor di più dalle esibizioni live di gruppi musicali, che suonano nel palco in mezzo al Chiostro.

L'evento è reso ancora più social dal lancio del contest per **la foto più "arrogante"**, inneggiando al "sourlove", per unire ancor di più gli spiriti del popolo acido.

Nel Chiostro sono tenute tutte le spine, 60 con birre a rotazione, e sotto i portici troviamo fantastici banchetti di **street food** per accompagnare gli assaggi. Ottimi, infatti, quelli della pizza gourmet con lievito madre e dell'hamburger con battuta di fassona cruda.

All'evento sono presenti tutti gli stili, sia da fermentazioni spontanee che miste, riuscendo a toccare uno spettro di flavor impensabile per chi è abituato alla classica lager industriale, riuscendo a raggiungere risultati prima visti forse solo col vino.

Le prime birre assaggiate sono le classiche **Lambic**, tradizionali birre belghe a fermentazione spontanea, la cui gestazione avviene nella regione di Pajottenland, grazie ai microrganismi presenti nelle cantine dei birrifici. Tra gli esemplari esposti troviamo niente meno che quella di Cantillon, storica brasserie di Bruxelles che produce "sour beers" dal 1900.

L'approccio può essere spiazzante per chi non è solito agli odori dati dai lieviti selvaggi (quasi sempre *brettanomyces bruxellensis* e *lambicus*) ma, superata la barriera iniziale, è facile accorgersi dell'estrema bevibilità di queste birre.

Proseguendo il nostro viaggio negli abissi delle più spinte acidità, approdiamo alle **Gueuze**, blend di due lambic, di cui una invecchiata per almeno tre anni, caratterizzate da una maggiore anidride carbonica a causa della doppia fermentazione. Oltre alla Cantillon, assaggiata quella di Gueuzerie Tilquin.

Da ancora più acidità sono caratterizzate le **Kriek** e le **Framboise**, se prodotte a partire da Lambic (in alternativa da Flemish Brown Ale o Ale), con successiva aggiunta rispettivamente di ciliegie e lamponi, anche queste vengono prodotte tradizionalmente in Belgio. Ancora una volta superlativa la Kriek di Cantillon, 100% biologica.

Spostandoci invece in Germania, è possibile scoprire un diverso concetto di acidità e metodo produttivo. Troviamo infatti le **Gose**, nate dalla città di Goslar in Bassa Sassonia, birra di frumento ad alta fermentazione la cui acidità non deriva da lieviti indigeni ma da batteri lattici, vi è inoltre l'aggiunta di sale e coriandolo a caratterizzare ulteriormente questa birra salata. Assaggiata quella di Bayrischer Bahnhof e Brew By Numbers.

Sempre in Germania troviamo le **Berlin Weisse**, birre di frumento poco alcoliche (cica 3°) e acidule, proseguendo verso le Fiandre Orientali con le **Old Bruin Ale**, poco carbonatate e poco acidule, e con le più estreme **Flanders Red Ales**, acetose maturate in botti di rovere.



Presenti anche le birre **Faro**, stile portoghese caratterizzate dalla miscela di Lambic e Marzen (birra di marzo), con aggiunta di caramello.

Le sorprese tuttavia non si limitano a stili predefiniti, è noto infatti che nel mondo della birra è la parola sperimentazione a fare da padrona e in questo i birrifici italiani rimangono sempre in prima linea, presentando creazioni originalissime e di ibridazione.

Troviamo infatti il [Birificio del Ducato](#), con la sua **Sour Ale** con amarene, la **Luna Rossa** e **Beersel Morning** (blend di New Morning e Lambic), che si conferma sempre al top della qualità italiana, il birificio [Loverbeer](#) del torinese, uno dei più importanti per la produzione pionieristica di birre acide italiane e per l'utilizzo di materie prime locali (come l'uva barbera).

Ancora birre alla frutta per **Toccalmatto**, con la sua acidula **Purple Rain** fermentata con lattobacilli e bacche di sambuco, e per il birificio Montegioco con la **Quarta Runa**, birra fermentata con pesche Volpedo.

Gli invecchiamenti e le contaminazioni con la produzione vinicola non mancano, troviamo ad esempio la particolarissima **Vecchia Bastarda**, del birificio Amiata, birra di castagne invecchiata per nove mesi in barriques di Bolgheri, e **Una Botte e Via**, altrettanto provocatorio nome per la Tripel affinata tre mesi in barriques di Amarone del birificio Carraboio.

Questo è solo un assaggio delle arrogantissime Sour presenti, a dimostrazione dell'estrema vivacità del movimento brassicolo in generale e, ancor di più, del recentissimo fermento per le birre acide.

Invocando gli hashtag del **#nonerdbirrai** e **#stayfreestaysour**, ci ritroviamo nel pazzo microcosmo dei birrifici artigianali e indipendenti, per scoprire le mille sfumature di un prodotto che, dall'alba dei tempi, nutre e scalda il nostro corpo e che, con la sua declinazione acida, tocca la vetta della qualità, data dalle fermentazioni spontanee e dall'ampliamento dello spettro gustativo.

Bevi sano, bevi buono, bevi acido.

© *Articolo di Chiara Cafuri.*

---