

CA' DEL BRADO, LA CANTINA BRASSICOLA DI PIANORO CHE PARLA (ANCHE) ABRUZZESE E CONQUISTA GLI INTENDITORI

10 Febbraio 2019



BOLOGNA – L’Abruzzo della birra artigianale che fa l’en plein di riconoscimenti di critica e pubblico (di intenditori) è – anche – quello aperto alle sperimentazioni “lente e selvagge”, che sa coniugare artigianato italiano, sapori tipici del territorio – emiliano in questo caso – e antica cultura della vinificazione. Un microbirrificio con modalità di produzione simile a una cantina vinicola: fermentazione e affinamento di mosti di malto con maturazioni in tini di legno, grandi botti culle di flore fermentative variegata. Un patrimonio ricco, affascinante e unico su cui il progetto Ca’ del Brado ha costruito la sua esclusiva cifra stilistica.

Scelta coraggiosa. E quanto mai premiante: nell’ultima edizione della Guida (biennale) alle Birre d’Italia 2019 di Slow Food, la cantina brassicola di Pianoro (Bologna) creata da quattro giovani intelligenze di cui tre abruzzesi, entra e sbanca nella categoria Affinatori.

In guida risultano unici nel genere con il simbolo della Bottiglia assegnata al birrificio che esprime elevata qualità media su tutta la produzione. Che ha convinto i degustatori di SF per le birre più complesse, articolate, di grande carattere e profondità. Premiate, inoltre, ben tre etichette della casa. Invernomuto, stile Farmhouse Ale (birretta di campagna, più volgarmente), fermentazione mista, edizione limitata, riconosciuta Birra Slow (“eccellente per valore organolettico e in grado di emozionare perché racconta la storia di un territorio, un birrificio, un birraio”). La Invernomuto, si racconta nel ricco e compendioso sito di Ca’ del Brado, è un blend dalle due anime, ottenuto da assemblaggio tra brett ale Piè Veloce Brux con la Vieille Saison Nessun Dorma.



La prima, nella più aromatica veste Piè Veloce Lambicus Golding, ha guadagnato la menzione a Birra dell'Anno 2018" nella categoria 37: birre wild/sour e il riconoscimento di Birra Quotidiana ("qualità organolettica, equilibrio, semplicità, piacevolezza").

Se qui sembriamo indugiare in tecnicismi tanto cari ai (soli) appassionati del genere non è per complicare la lettura ma solo per dare l'idea dello spessore culturale, la forza visionaria, il gusto del futuribile insito nel progetto Ca' del Brado.

Un'idea molto precisa, un progetto dedicato, raccontano i quattro amici e soci, più e meno trentenni, laureati (in ingegneria i tre abruzzesi, in economia il nativo bolognese) che hanno scelto di fare base sulla via Futa tra l'Appennino tosco- emiliano e la città metropolitana dove le loro intelligenze si sono incontrate e riconosciute.



Una storia che ha inizio nel 2003 quando **Luca Sartorelli**, pescarese, e **Mario Di Bacco**, di Sulmona (L'Aquila), si incontrano, matricole, all'università di Bologna ai corsi di ingegneria informatica. **Matteo D'Ulisse**, di Spoltore (Pescara), si è invece trasferito a Bologna nel 2005

per seguire Ingegneria gestionale ed è diventato coinquilino di Luca.

La passione per la birra nasce nel 2009 quando Luca torna da un viaggio di studio a Denver, in Colorado, regione dove la cultura della birra artigianale, racconta a *Virtù Quotidiane*, è ben radicata sul territorio ed esistono centinaia di realtà artigianali.

Nello stesso periodo Mario e altri amici iniziano a fare la birra in casa. È così che Luca, Mario ed un altro paio di amici tra cui **Andrea Marzocchi**, l'economista emiliano, degustatore e docente Unionbirrai, si aggregano per dar vita al brewLab, associazione di degustazione e homebrewing (birra fatta in casa). L'associazione contribuisce in maniera decisiva alla cultura della birra artigianale nel Bolognese. Si organizzano festival, degustazioni, incontri mettendo in contatto gli homebrewer della zona.



La passione per le birre a fermentazione spontanea e mista di stampo belga e per le birre “selvagge” in arrivo dagli Stati Uniti, insieme all’esperienza maturata in brewLab diventano decisive per la nascita della cantina brassicola Ca’ del brado, cinque anni fa. Luca, Mario e

Andrea coinvolgono Matteo per la parte finanziaria e manageriale. Dopo un paio di anni di studio, rallentamenti burocratici e organizzativi “finalmente” Ca’ del Brado apre i battenti nel 2016.

Trecentocinquanta ettolitri, in crescita, prodotti annualmente e una quindicina di etichette comprese le stagionali. Tra queste si raccomanda l’assaggio delle sour alla frutta, ovvero il progetto Cuvée. Declinato sulla base del tipo di frutto utilizzato in dialetto bolognese. “Mugnega” (albicocca), “Zrisa” (ciliegia di Vignola), “Pesga” (nettarina a pasta gialla).

Come dire, bevute rinfrescanti, sorprendenti, “funky”. Produzioni di nicchia, per palati affinati. Estimatori del genere si trovano massimamente in nord Europa, dove le Ca’ del Brado più godono di riscontro commerciale (mercato inglese e scandinavo). E tra una nicchia “ma fedele” di consumatori in Italia, bevitori appassionati e competenti. “Non siamo un birrificio generalista, chi ci beve lo fa con consapevolezza” continua Luca Sartorelli, operation manager.



“Le forti acidità, l’inusuale ventaglio aromatico offerto dai nostri prodotti non si adattano facilmente ad un palato medio, piuttosto vanno spiegati, comunicati adeguatamente, con pazienza. Lo facciamo noi per primi nel nostro sito di produzione e ci affidiamo alla

preparazione di chi vende. Perciò selezioniamo anche la rete di vendita”.

Meditata, non poteva che essere così, la scelta del nome del vincente birrifico per quanto, insistono i quattro sodali, “desideriamo che siano le nostre birre a parlare”.

“Ca’ del Brado” è il manifesto di una filosofia di pensiero e azione (produzione). “Ca’” per sottolineare il legame col territorio, la “casa” dove una variegata flora di lieviti e batteri trasformeranno la materia grezza (il mosto) in birre dal carattere unico ed inconfondibile.

“Brado” per significare “lento” (bradùs nell’ etimologia greca) a indicare la necessità di maturazioni e affinamenti che richiedono tempo , in alcuni casi anni. “Brado” anche come “stato brado”, utilizzo di lieviti selvaggi e flore batterico/fermentative vive nel legno, “la parte libera e in qualche modo non completamente controllabile, come in diversi altri affascinanti processi che avvengono in natura”.

Studio, tempo, cura, passione, profonda riscoperta della tradizione brassicola (europea) e irrinunciabile approccio moderno, innovativo e artigianale al tempo stesso. Sono i valori racchiusi in ogni preziosa bottiglia, un progetto “vivo” che non lascerà indifferente il palato più attento.

Un’esperienza da non perdere la visita (anche su appuntamento) in bottaia, a Pianoro. In calendario “Cantina aperta” domenica 17 febbraio, a partire dalle 14,30 spine dedicate, degustazione guidata con tasting direttamente dalla botte.

