

### **I Bierkultur aus Italien**

*Giovanni Campari*, Braumeister und Inhaber der Birrificcio del Ducato Roncole Verdi (PR), Italien, Bier-Quer-Denker der ersten Stunde, wies darauf hin, dass sich in Italien in den vier Jahren seit der Gründung seiner Brauerei eine enorme Entwicklung in Sachen Bierkultur vollzogen hat. Mittlerweile gibt es in Italien 315 kleinere Brauereien. Ihre Zahl nimmt ständig zu. Für Campari gilt: „Der Brauer macht die Würze, aber die Hefe macht das Bier.“ Positiv dabei ist die Bildung von Estern, höheren Alkoholen sowie anderen Gärungsnebenprodukten. Negativ wirken sich Fehleraromen aus wie Schwefelverbindungen, Dimethylsulfid, Diacetyl, Autolyse usw. Äußerst wichtig, so Campari, ist das Verständnis für das Verhalten der Hefe unter verschiedenen Situationen während der Gärung in Abhängigkeit von Stressfaktoren (früher Gärungsparameter



**Giovanni Campari: „Der Brauer macht die Würze, aber die Hefe macht das Bier“**

genannt) wie Belüftung, Temperatur, Anstellmenge und Stammwürze.

Campari stellte seine Kreation „Chimera“ vor, ein dunkles, belgisches Strong Ale. Derartige Biere gehören zur Familie der Kloster-Ale-Biere. Sie können von goldener Farbe sein, wie Tripel, Strong Golden Ale, oder von dunkler Farbe wie Dubbel oder Dark Strong Ale. Diese Biere leiten sich aus den Trappisten-Bieren aus den Klöstern ab. Sie zeichnen sich aus durch einen hohen Alkoholgehalt, eine geringe bis mäßige Bittere sowie durch eine Komplexität im Geruch und Geschmack, auch durch den Zusatz von speziellen Stoffen, wie Zucker, und vor allem hervorgerufen durch die Hefe, die hier einen einzigartigen Fingerabdruck hinterlässt.

„Chimera“ ist ein derartiges belgisches dunkles, starkes Ale mit einem Farbton wie Mahagoni-Holz und beigem Schaum. Im Geruch präsentiert sich dieses Bier lt. Campari mit einer großen Bandbreite von Aromen: Früchte (Birne, Pflaume, Kirsche, Rosinen, Datteln), Blumen (Rose), unterstützt von Kastanienhonig und Karamelaromen (dunkles Malz und dunkler Kandiszucker). Im Mund fühlt sich dieses Bier süß und warm an. Im Abgang ist es trocken mit leichtem Körper. Sein Stammwürzegehalt liegt bei 18 Prozent, der Alkoholgehalt bei acht Vol.-%. Die Nachgärung auf der Flasche bringt geschmacklich einige Vorteile.

Zum Einsatz kommen bei diesem Bier helle Malze, Spezialmalze aus Belgien und Deutschland für das Aroma und den Gehalt an Melanoidinen, dunkle Karamelmalze, dunkler Kandiszucker und Stickstofflieferanten. Verzuckert wird bei 65 °C. Die Hopfen stammen aus der Hallertau und aus Poperinge, Belgien, spielen aber bei diesem Bier nicht die entscheidende Rolle. Als Hefe wird der Stamm Wyeast 1672 (Belgian Abbey II) verwendet. Vor der Flaschengärung werden Dextrose und neue Hefe zugesetzt.

Die Grenzen der herkömmlichen Technologie werden überwunden durch eine Gärung bei hohen Temperaturen von 30 °C und darüber sowie durch eine hohe Hefegabe, um die Bildung der höheren Alkohole voranzutreiben. Nach der Flaschengärung erfolgt eine lange Lagerung, während derer eine Reihe von Estern gebildet wird, wie Propylacetat (Birne). Darüber hinaus kann es zu einer weiteren Veresterung der bei der Hauptgärung gebildeten höheren Alkohole kommen.

Dieses Bier gewann beim European Beer Star 2010 die Silbermedaille in seiner Kategorie und beim Wettbewerb in Italien 2011 die Goldmedaille.