

birraioli.it



*Il piccolo gioiello bavarese immerso
tra storia, birra e tradizione*



Edizione 2016



QUALCHE CENNO STORICO

Andechs è un paesino sopra il lago di Ammer (Ammersee) a circa 50 km da Monaco di Baviera. Secondo la leggenda nel lontano X secolo san Rasso qui mise al sicuro delle reliquie, raccolte in Terra Santa, e nel XII secolo il conte Bertoldo radunò le “*cose sacre*”, cioè le tre sacre ostie. Nel 1388 ci fu un evento: il ritrovamento delle ostie sacre. A partire da questa data cominciò a fiorire il pellegrinaggio al “Sacro Monte”.

Il monte su cui oggi si erge il monastero, è stato anticamente luogo di insediamento romano e successivamente assunse le fattezze di castello fortificato, data la posizione rialzata è infatti possibile controllare una vasta porzione di territorio. Il monte è considerato sacro da quando, intorno al X secolo, vennero portate qui alcune reliquie provenienti dalla Terra Santa. Il monastero venne edificato soltanto verso la metà del 1400 dal duca bavarese **Albrecht III**. La sua era un’opera di pentimento nei confronti del padre che aveva annegato, nelle acque del Danubio, la consorte Agnes Bernauer, quando scoprì, che non apparteneva al suo stesso rango: la povera Agnes era figlia di un parrucchiere o acconciatore di Augsburg.

*La chiesa sulla cima della collina è un chiaro esempio di barocco bavarese, il suo campanile a bulbo è inconfondibile. In una cappella laterale, spicca la tomba di **Carl Orff** (1895-1982), il compositore bavarese famoso per la sua composizione ex novo dei Carmina Burana su versi medievali.*

IL BIRRIFICIO DEL MONASTERO

Nelle lande verdi e sognanti della Bavaria incontriamo il Birrificio del Monastero di Andechs, attualmente il **più grande dei sei birrifici tedeschi gestiti da una comunità religiosa**. Il birrificio è di proprietà dei monaci benedettini di San Bonifacio a Monaco e Andechs.



Il birrificio appartiene esclusivamente ai monaci benedettini di san Bonifacio a Monaco e Andechs.

I monasteri sono sempre stati centri spirituali, culturali, ma anche economici caratterizzati da vivaci scambi (e baratti nei tempi più antichi) di materie prime, spesso coltivate e lavorate in loco. Difatti, *"Ora et labora"* è il motto che ispira e accompagna il lavoro dei monaci benedettini, secondo la volontà di San benedetto da Norcia.

I monaci di Andechs finanziano mediante le loro attività economiche, l'impegno pastorale, culturale e sociale dell'Abbazia. Ciò è molto importante perché il monastero non riceve alcuna sovvenzione con le imposte di culto.



La visione che si ha una volta arrivati al Monastero è che la produzione di birra non è legata all'accrescimento della ricchezza della comunità religiosa, ma alla conservazione dell'identità del Monastero.

Le birre di Andechs sono quindi il risultato del legame di successo tra la tradizione birraria benedettina e le più moderne tecniche di produzione.



L'ospitalità benedettina di Andechs è riconosciuta a livello mondiale, tale da garantire una cordiale convivenza con gli abitanti del rigoglioso paese e i religiosi, con i milioni di visitatori che raggiungono la località ogni anno per godersi un weekend di relax assaporando le prelibatezze brassicole.

Le specialità di birra di Andechs riescono a far assaporare la riuscita combinazione tra efficacia nelle tecniche di produzione, stili bavaresi e cultura locale.

Ogni anno ai piedi del Monte Sacro di Andechs si producono oltre 100.000 hl di birra.

Una buona parte della produzione viene impiegata esclusivamente nei locali adiacenti al monastero, tra ristorante e birreria esterna. La distribuzione rimanente viene divisa tra Germania e resto dell'Europa. Da un punto di vista moderno appare inconsueto che un monastero produca birra, ma gettando uno sguardo alla storia riusciamo a far chiarezza

sull'argomento. Un tempo la produzione della birra rientrava tra le mansioni quotidiane delle famiglie, proprio come la cottura del pane. Questo era comune in particolare per le aree culturali a forte carattere agricolo, come quelle della Germania meridionale. Si produceva birra per le proprie necessità domestiche oppure per la comunità, nelle «birrerie del villaggio», alcune delle quali esistono tutt'oggi, in Franconia e nell'Alto Palatinato. Anche una comunità monastica costituiva, dal punto di vista economico, una sorta di grande famiglia: era quindi naturale che i monaci producessero anche birra per il proprio fabbisogno. È probabile che i sette benedettini che nel 1455 si trasferirono dall'abbazia di Tegernsee a Andechs in occasione della fondazione del monastero possedessero già ampie conoscenze in merito alla produzione della birra.

La famosa Birreria ai piedi del Monte Sacro

Dopo essersi immersi nella bellezza barocca del Monastero ed aver visitato i sentieri verdi che conducono tra i boschi della valle di Andechs, giunge finalmente il momento dirinfrescarsi... Ed essendo in Baviera il miglior modo è quello di bersi una bella birra, ancor meglio se prodotta da Benedettini.

Ai Piedi del Monte Sacro si trova la famosa birreria di Andechs dove vengono servite tutti gli stili birrari che i monaci producono. In una posizione incantevole che da sulla valle, la birreria ha



migliaia di posti a sedere, sia al coperto che all'esterno.

Tra le birre più famose che si possono trovare al Biergarten ci sono:

- **Vollbier Hell:** prodotta con la tradizionale procedura a più ammostamenti, possiede un luminoso colore paglierino ed un aspetto cristallino. La schiuma è consistente e a pori sottili. L'odore presenta note di purezza e di freschezza e un aroma maltato con toni floreali luppolati. Al palato risulta piacevolmente frizzante con una corposità morbida e leggera. La tenue dolcezza ben si combina con l'amaro morbido e vellutato del luppolo. Il retrogusto è pieno e armonico. Gradazione alcolica: 4,8%
- **Spezial Hell:** la famosa birra delle feste della birreria di Andechs, si presenta nel boccale in un brillante color oro. Al suo aspetto luminoso e alla schiuma consistente dai pori sottili corrispondono un aroma puro e fresco. Subito si percepiscono le note aromatiche maltate. La Spezial Hell è piacevolmente frizzante e viene apprezzata per il suo corpo maltato pieno e rotondo. Il sapore morbido è contraddistinto da una bilanciata compresenza di toni dolci e luppolati. Anche il retrogusto trasmette morbidi aromi maltati. Gradazione alcolica: 5,9%.
- **Bergbock Hell:** Di colore oro brillante e di aspetto luminoso, la sua schiuma consistente e dai pori sottili è un vero e proprio invito alla degustazione. Le forti note aromatiche maltate e floreali luppolate sono attraversate da leggeri accenti fruttati. Nonostante la sua forza, la Bergbock ha un sapore armonico, con un corpo robusto e tuttavia non invadente. Il discreto e fine amaro del luppolo si combina con un leggero tono mellifluido e lascia un retrogusto morbido e armonico. Una bock chiara armoniosa e di carattere, di cui non ci si accontenta di berne un solo sorso. Gradazione alcolica: 6,9%.
- **Export Dunkel:** Attira subito l'attenzione con il suo color castagna dai toni rosso rubino. La schiuma nel bicchiere è consistente e dai pori sottili. Ancor prima dell'assaggio, gli intenditori percepiscono i morbidi aromi del malto scuro, accompagnati da note di caramello e di cacao e con un lieve sentore di aromi affumicati. La Andechser Export Dunkel ha un sapore piacevolmente frizzante e un corpo pieno, rotondo e dall'aroma maltato. La nota di cioccolato

leggermente amara si combina egregiamente con l'amarognolo della tostatura. Il retrogusto è morbido e armonico. Gradazione alcolica: 4,9%.

- **Doppelbock Dunkel:** Questa bock del Sacro Monte di Baviera di fama internazionale non deve essere tracannata, bensì assaporata lentamente. La Andechser Doppelbock Dunkel sta sulla tavola della cena quasi come una roccia, con un colore che ricorda il rame scuro e con dei toni rosso fuoco. Il suo aspetto chiaro si combina armonicamente con una schiuma consistente e dai pori sottili. Il piacere inizia già dal profumo: morbide note di tostatura e un sentore di frutta secca accompagnano il marcato aroma caramellato. La Doppelbock Dunkel del Sacro Monte di Baviera si presenta piacevolmente effervescente. Inconfondibile poi il suo sapore: armonico e vellutato, forte e nel contempo dall'aroma maltato, con una corposità massiccia e robusta. In aggiunta, una dolcezza chiaramente percepibile e corredata da note tostate al cacao e dal tenue amaro del luppolo. La Doppelbock lascia un retrogusto permanente di cioccolato leggermente amaro. Una Doppelbock forte, con la quale sorso dopo sorso è possibile gustare e assaporare la secolare tradizionale birraia benedettina. Gradazione alcolica: 7,0%.
- **Weißbier Hell:** Dal giorno di san Giuseppe (19 marzo)del 1993, l'Andechser Weissbier Hell ha trovato molti amici. Non trattata e imbottigliata allo stato naturale con lievito in sospensione, è una birra ad alta fermentazione per veri intenditori. Attira l'attenzione innanzi tutto con il suo chiaro color miele; Il lievito in sospensione appare opalescente e finemente strutturato; La corona di schiuma, molto cremosa e dai pori sottili, è un invito ad avvicinarsi ulteriormente a questa Weissbier chiara del Sacro Monte. Per una piena esperienza, il profumo va percepito due volte: in una prima fase si presentano marcati aromi fruttati, come banana o melone, mentre in un secondo tempo si sentono i delicati chiodi di garofano. L'Andechser Weissbier Hell è molto frizzante e rinfrescante, con una corposità piena e morbida. Il retrogusto è caratterizzato da una bilanciata ed armonica combinazione di leggeri toni melliflui ed elegante acidità, con un sottofondo di amaro luppolato. Una Weissbier con la quale si

assapora una parte dell'inconfondibile stile di vita di Andechs: spumeggiante e frizzante, rinfresca e nello stesso tempo fa venire voglia di berne ancora. Gradazione alcolica: 5,5%

- **Weißbier Dunkel:** Il carattere aromatico di questa Weissbier scura viene mantenuto grazie alla selezione dei migliori malti di frumento e di orzo scuro provenienti da malterie bavaresi e del luppolo aromatico dell'Hallertau. Salta subito all'occhio la tipica e marcata colorazione granata. Il lievito in sospensione appare opalescente e finemente strutturato; la corona di schiuma è molto cremosa e dai pori fini. Al naso degli intenditori, la Weissbier scura del Sacro Monte presenta un'armonica combinazione di aromi fruttati, soprattutto banana matura e ananas, con un sottofondo di caramello e cacao. Al gusto, l'Andechser Weissbier Dunkel è caratterizzata da un'elegante effervescenza, con una piacevole corposità tonda e morbida. Il sapore leggermente dolce del caramello si combina armoniosamente con il fine amarognolo del luppolo. Il retrogusto è morbido e rinfrescante. Gradazione alcolica: 5,0%.



E se non bastassero le birre? Nella birreria è possibile anche mangiare i tradizionali piatti bavaresi tra cui spicca lo **Stinco di Maiale**, famoso in tutta Germania con la nomea di essere il più buono tra le birrerie bavaresi.