



COLTIVA I TUOI INGREDIENTI PER LA BIRRA

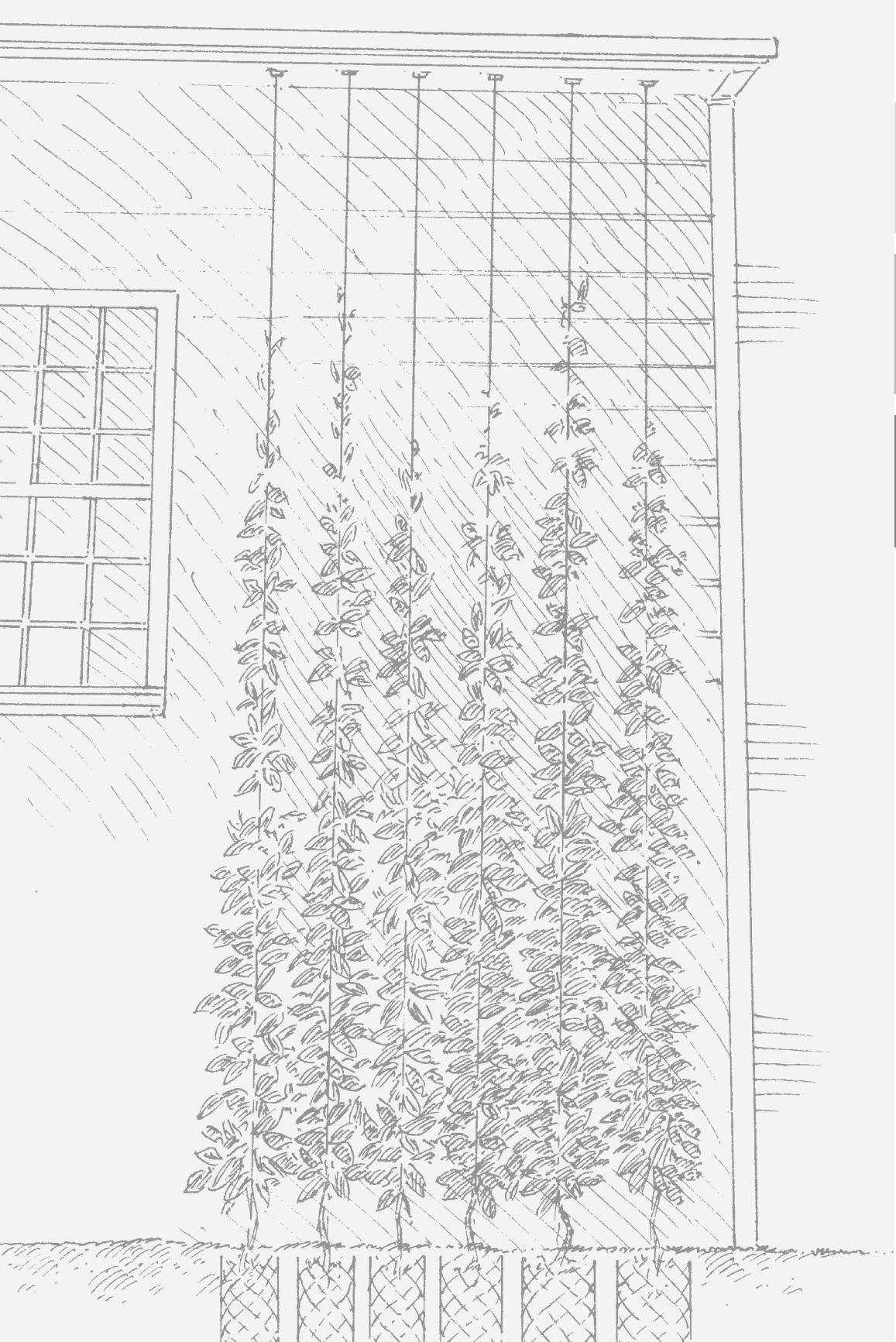
COME COLTIVARE, PREPARARE E UTILIZZARE
i tuoi luppoli, i tuoi malti e le tue erbe per la birra



Joe Fisher e Dennis Fisher

MO
BI

EDIZIONI
LSWR



COLTIVA I TUOI INGREDIENTI PER LA BIRRA

COME COLTIVARE, PREPARARE E UTILIZZARE
i tuoi luppoli, i tuoi malti e le tue erbe per la birra

Joe Fisher e Dennis Fisher

EDIZIONI
LSWR



Per Jane

Titolo originale: *The Homebrewer's Garden Second Edition | How to Grow, Prepare & Use Your Own Hops, Malts & Brewing Herbs*

ISBN: 9781612126869

Published by Storey Publishing

210 MASS MoCA Way

North Adams, MA 01247

www.storey.com

© 1998, 2016 by Joe Fisher and Dennis Fisher

Edizione italiana:

Coltiva i tuoi ingredienti per la birra | Come coltivare, preparare e utilizzare i tuoi luppoli, i tuoi malti e le tue erbe per la birra

Autori: Joe Fisher e Dennis Fisher

Traduzione: Francesca Sangiorgio

Revisione tecnica: Davide Bertinotti, Massimo Faraggi

Localizzazione italiana: Roberta Venturieri

Redazione: Sara Lurago

Impaginazione: Diana Pavesi

Publisher: Marco Aleotti

© 2017 Edizioni Lswr* – Tutti i diritti riservati

ISBN: 978-88-6895-484-0

EDIZIONI
LSWR

Via G. Spadolini, 7

20141 Milano (MI)

Tel. 02 881841

www.edizionilswr.it

Printed in Italy

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi.

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail autorizzazioni@clearedi.org e sito web www.clearedi.org.

La presente pubblicazione contiene le opinioni dell'autore e ha lo scopo di fornire informazioni precise e accurate. L'elaborazione dei testi, anche se curata con scrupolosa attenzione, non può comportare specifiche responsabilità in capo all'autore e/o all'editore per eventuali errori o inesattezze. L'Editore ha compiuto ogni sforzo per ottenere e citare le fonti esatte delle illustrazioni. Qualora in qualche caso non fosse riuscito a reperire gli aventi diritto è a disposizione per rimediare a eventuali involontarie omissioni o errori nei riferimenti citati.

Tutti i marchi registrati citati appartengono ai legittimi proprietari.

Finito di stampare nel mese di luglio 2017 presso "Press Grafica" s.r.l., Gravellona Toce (VB)

(* Edizioni Lswr è un marchio di La Tribuna Srl. La Tribuna Srl fa parte di LSWR GROUP.

SOMMARIO

INTRODUZIONE: *I vantaggi di coltivare i tuoi ingredienti* 6

CAPITOLO UNO

LUPPOLI COLTIVATI IN CASA 9

CAPITOLO DUE

**ERBE AROMATICHE
DA BIRRIFICAZIONE** 53

CAPITOLO TRE

**GRANAGLIE COLTIVATE IN CASA
& MALTI FATTI IN CASA** 121

CAPITOLO QUATTRO

RICETTE 160

GLOSSARIO 200

MAPPA DELLE ZONE DI RUSTICITÀ 203

APPENDICE A: *Misure e conversioni* 204

APPENDICE B: *Riferimenti e fornitori per la coltivazione
del luppolo* 205

BIBLIOGRAFIA E LETTURE CONSIGLIATE 208

INDICE ANALITICO 210

INTRODUZIONE

I VANTAGGI DI COLTIVARE I TUOI INGREDIENTI

COMINCIAMMO A PRODURRE BIRRA ALL'INIZIO DEGLI ANNI '90, durante la prima grande ondata di interesse per l'homebrewing dall'inizio del fenomeno, negli anni '70. Da giardinieri biologici, volevamo coltivarci fin da subito il nostro luppolo e, qualche tempo dopo, fu abbastanza naturale combinare le due discipline in un libro chiamato *Coltiva i tuoi ingredienti per la birra*. Si trattava del periodo precedente all'avvento di Internet e c'erano veramente poche informazioni disponibili per l'homebrewer sulla coltivazione in casa. Il nostro libro riempì quel vuoto con descrizioni e consigli sulla coltivazione delle erbe storiche per la birra ma per lo più inutilizzate, e informazioni fondamentali sulla coltivazione e sulla lavorazione di luppolo e orzo.

È cambiato molto da quei primi giorni, non solo nell'homebrewing e nella più ampia cultura sulla birra, ma anche nelle nostre vite. Siamo ritornati in Maine, abbiamo comprato della terra, vi abbiamo costruito case, fienili e serre, siamo diventati coltivatori biologici, e abbiamo continuato a coltivare luppoli e a produrre birra. Nel frattempo, nel mondo là fuori, la piccola industria birraria era un gigante addormentato che si muoveva, sbadigliava, si stiracchiava e si svegliava ruggendo. La birra, quella buona, al giorno d'oggi la si può trovare pressoché dappertutto. La birra biologica, nonostante sia ancora un mercato di nicchia, rappresenta comunque una nicchia forte. È stupefacente il numero delle nuove società che si sono costituite: non solo birrifici e sale di degustazione ma anche malterie, negozi di fornitura per homebrewer e aziende agricole che coltivano luppolo. Viviamo in un'età dell'oro; molte delle persone che hanno fondato quelle aziende hanno cominciato facendo gli homebrewer. Siamo stati contenti nell'apprendere che alcune delle persone che abbiamo intervistato per questa nuova edizione del libro abbiano letto la nostra prima edizione quando erano dei coltivatori-birrai alle prime armi.

Non molto tempo fa, ci siamo guardati indietro e ci siamo accorti che avevamo un paio di decenni di esperienza nella coltivazione, e ci è sembrato il momento giusto per aggiornare *Coltiva i tuoi ingredienti per la birra*, per rispecchiare non solo ciò che avevamo imparato, ma anche i cambiamenti nel mondo della birra. Da quando abbiamo scritto la prima

edizione, sono apparse molte nuove varietà di luppoli e di orzo, alcune delle quali sarebbero degli ingredienti fantastici in qualsiasi coltivazione casalinga. La piccola rivoluzione agricola parallela a quella birraria (ne sappiamo qualcosa di entrambe) ha implicato che gli strumenti, i materiali e le informazioni che una volta erano difficili o impossibili da reperire siano ora disponibili al coltivatore casalingo. Vi diremo come trovarli e utilizzarli per coltivare nel vostro orto fantastici ingredienti brassicoli.

Oggi gli homebrewer possono acquistare la maggior parte di ciò di cui hanno bisogno nei negozi di forniture per homebrewer oppure online, il che è una grande comodità. Ma se avete un po' di terra o anche solo una veranda soleggiata, potete coltivare da soli luppoli, erbe e **materie prime** a sufficienza per dare un contributo reale al sapore, all'aroma e all'unicità della vostra birra casalinga. Tutto ciò di cui avete bisogno per produrre birra può essere coltivato in appezzamenti delle dimensioni di un giardino, inclusi i grani per la **maltazione**. E, anche se non coltivate nulla, potremmo sempre mostrarvi come trovare e utilizzare tutta una serie di ingredienti inusuali per la birrificazione, e come modificare i grani mediante la **torrefazione**, la tostatura e l'affumicatura. Potreste essere più interessati ai luppoli piuttosto che ad altri tipi di erbe; vi diremo dove trovare **rizomi** di luppolo, dove piantarli, come curarli, e come raccogliere e utilizzare i fiori di luppolo. Oppure potreste voler imparare qualcosa sulla maltazione, ma non sulla coltivazione dei grani; vi diremo come individuare vari tipi di grani e cosa farne una volta che li avete trovati. Forniremo anche delle ricette utilizzando grani, luppoli, erbe e altri ingredienti coltivati in casa.

I motivi per coltivare i propri prodotti sono molti. Prima di tutto, il controllo quasi assoluto su ciò che entra o non entra nella vostra birra. Noi abbiamo iniziato a coltivare principalmente perché eravamo giardinieri biologici e volevamo utilizzare ingredienti biologici. E mentre molto è cambiato nel mondo birrario dall'uscita della prima edizione del nostro libro, una cosa è ancora valida: è difficile trovare ingredienti biologici per la birra.

In secondo luogo, potete migliorare la qualità della birra utilizzando i vostri ingredienti. Saprete quando i vostri luppoli, erbe, **malti** e altri ingredienti sono al massimo della freschezza se sarete voi i responsabili della loro coltivazione, del loro raccolto, della loro essiccazione e conservazione. Scoprirete anche che avere una riserva di ingredienti per la birra è un grande incentivo a produrne sempre di più.

Inoltre, coltivando i vostri prodotti potrete abbattere le spese, specialmente se si parla di luppoli. Questi non diventeranno certo più economici sul mercato, e a volte la scarsità nell'offerta può far aumentare il prezzo o rendere non disponibili alcune varietà. Non c'è niente di meglio

per la sicurezza della birra che un freezer pieno del luppolo che avete coltivato voi.

Un terzo punto è il sapore locale. Assieme al movimento del cibo locale, è sorto parallelamente un movimento della birrificazione locale; nulla è più locale dell'utilizzare luppoli, erbe e malti che avete coltivato e lavorato voi. Torna utile qui un concetto preso in prestito dall'enologia, quello del terroir. Esso indica il senso del gusto di un particolare posto, o il suo sapore domestico: un prodotto di suolo, geologia, geografia, clima e ogni altro fattore in relazione con la coltivazione dei raccolti. La vostra birra non avrà lo stesso sapore di quella di nessun altro, perché avrete coltivato alcuni, o tutti, gli ingredienti a casa vostra. Potrete anche scoprire quali ceppi di **orzo** e luppolo si comportano meglio nella vostra area di coltivazione. Per esempio, noi coltiviamo un luppolo "selvatico" scoperto qui vicino che abbonda nei nostri suoli e al nostro clima. Sembra sia naturalmente resistente a molti parassiti del luppolo e sembra più produttivo rispetto alle varietà di importazione che abbiamo provato.

In quarto luogo, la coltivazione casalinga vi mette in contatto con la storia della birrificazione e apre nuove vie di sperimentazione. Entrambi sono obiettivi di molti homebrewer. Oltre al semplice interesse storico, esistono molte erbe e altre materie prime poco utilizzate che rendono fantastica una birra. Ora è possibile trovare versioni essiccate di molte di esse nei negozi per homebrewer oppure online, ma per utilizzarle fresche, dovete coltivarle.

Infine, è divertente. Non sottostimiamo il valore del divertimento nell'homebrewing. È bellissimo partecipare a delle competizioni e vincere premi; è bello anche risparmiare denaro con l'homebrewing piuttosto che acquistare costosi prodotti di microbirrifici e di importazione (fino al 1.000 per cento se si paragona il costo di un lotto di una semplice bitter prodotta in casa da ingredienti acquistati al costo di un bicchiere di birra in un brewpub). Ma se non vi divertite, dove sta il bello?

La coltivazione e la birrificazione sono due discipline altamente complementari: entrambe richiedono intelligenza, pazienza, indipendenza (di cui gli homebrewer sono pienamente provvisti), rispetto per l'arte e una voglia di sperimentare e imparare. Inoltre, i prodotti di una disciplina possono essere utilizzati nell'altra: erbe, frutta, grani e verdure vanno nella birra, ed è possibile riciclare i residui della birrificazione nel proprio orto. Niente viene sprecato.

Si produce birra per vari motivi, ma le due cose più importanti nell'homebrewing sono divertirsi e produrre la birra che piace. *Coltiva i tuoi ingredienti per la birra* vi aiuterà per entrambe.

LUPPOLI COLTIVATI IN CASA

Dal momento che sono molto facili da coltivare, dovrebbero essere in ogni giardino; ogni proprietario terriero dovrebbe dedicarvi una piccola area, abbastanza grande da avere, in una buona annata, luppolo a sufficienza per la sua produzione casalinga di birra.

— Johannes Gottfried Hahn, *Die Hausbrauerei*, 1804

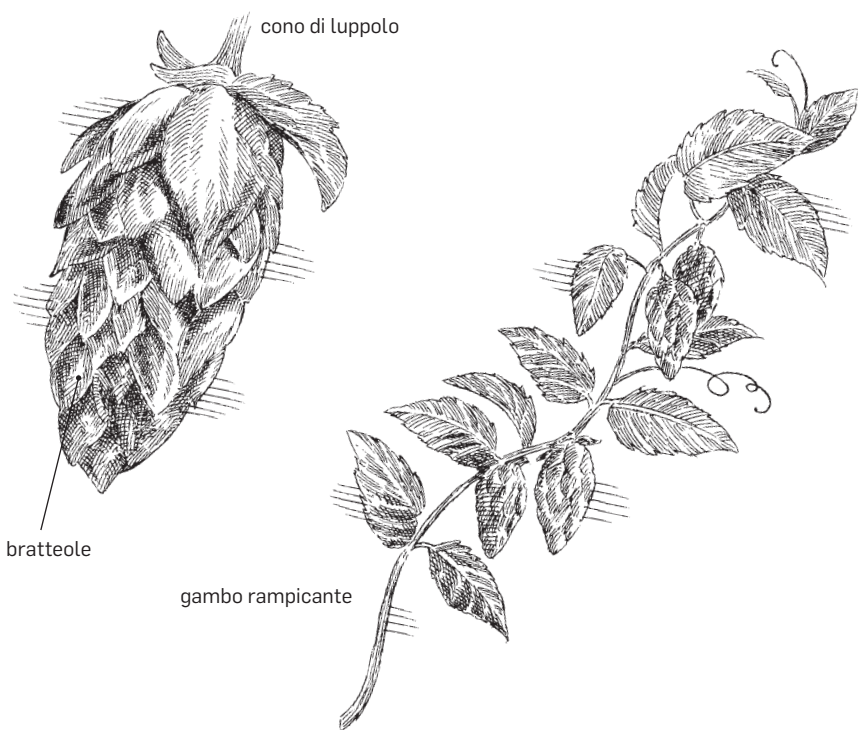
QUESTO CONSIGLIO È VALIDO ANCORA OGGI. Il luppolo è una coltura versatile che può essere coltivata per scopi sia ornamentali sia pratici. Sono piante attraenti, che abbelliscono pergolati, ghirlande, composizioni floreali e, di certo, rendono fantastica la birra. Qualsiasi homebrewer che possieda un pezzo di terra dovrebbe provare a coltivare qualche pianta di luppolo.

Quando si coltiva il proprio luppolo, è possibile raccogliarlo al picco assoluto di maturazione. Una volta raccolto, il luppolo comincia a perdere gli oli essenziali necessari per un buon sapore e aroma. Il modo migliore per sapere che il luppolo che avete non è rimasto su uno scaffale per un anno è coltivarlo. I luppoli interi disponibili in commercio, che costituiscono la forma meno lavorata, prima di arrivare al negozio di homebrewing sono stati tagliati, fatti passare attraverso una raccoglitrice, essiccati, imballati, spediti, impacchettati e di nuovo spediti. Inevitabilmente, durante la lavorazione vengono perse alcune delle resine amare e degli oli essenziali del luppolo. Il vostro luppolo non dovrà mai subire tutto ciò, e sarà più fresco, aromatico e migliore per la birrificazione di qualsiasi altro luppolo che possiate comprare. I luppoli coltivati in casa possiedono una fresca terrosità che aggiunge una deliziosa immediatezza alla degustazione della birra. L'aroma basterà da solo a convertirvi, per non parlare del sapore.

Potrete anche risparmiare soldi coltivando il luppolo da voi stessi. Una volta superato l'investimento iniziale di qualche euro per pianta

e una volta acquistati i materiali per il **sostegno**, ci saranno poche altre spese da affrontare, oltre al tempo che dovrete impiegare per curare le piante. Per un lotto medio di birra, in negozio potreste spendere tre euro solo per il luppolo. Se produceste birra frequentemente, diventa una bella somma. Potreste ridurre sostanzialmente questa somma, o anche eliminarla del tutto, se voleste prendervi la briga di coltivare da voi i **luppoli da aroma** e da amaro.

La ragione migliore in assoluto per coltivare il luppolo potrebbe essere spirituale: non c'è nulla che dica che siete un homebrewer serio come un bel sostegno rigoglioso di rami verdi e pungenti, pieni di fiori di luppolo. E, credeteci, i vostri ospiti saranno estremamente impressionati quando direte loro che avete coltivato voi i luppoli della birra che stanno bevendo.



Parti di una pianta di luppolo

INFORMAZIONI SUL LUPPOLO

Anatomia: esistono piante maschio e femmina di luppolo, ma per la birrificazione è importante solo la femmina. Le femmine producono coni squamosi di circa 2,5 cm di lunghezza, carichi di *luppolina*, una polvere gialla che contiene le resine amare e gli oli essenziali che danno alla birra il suo sapore. I coni sono appesi in gruppi. I "petali" sul cono vengono chiamati *bratteole* e nascondono le ghiandole di luppolina.

I rami verdi a spirale si chiamano anche *steli rampicanti*. Essi sono coperti da una spessa crescita di grandi foglie appuntite la cui forma assomiglia a quella delle foglie di cetriolo. Gli steli crescono a partire da spessi rizomi, che sono rami sotterranei che assomigliano a radici grasse. L'intera struttura di radici e rizoma è chiamata corona. Le nuove piante di luppolo vengono coltivate in genere a partire da rizomi divisi da altre corone di luppolo.

Proprietà: la pianta del luppolo (nome botanico: *Humulus lupulus*) è una *perenne* rampicante, il che significa che, se curata in modo appropriato, le sue punte rampicanti crescono anno dopo anno dalle stesse radici. La pianta ha una crescita molto vigorosa e le sue parti aeree possono raggiungere 9 metri di altezza. La pianta può tollerare un suolo povero, ma cresce meglio in un terreno ricco ed è resistente al freddo fino alla zona 3. Ama l'umidità e il sole.

I rizomi si diffondono sottoterra quasi alla stessa velocità degli steli rampicanti fuori dal terreno. I rami rampicanti necessitano di regolare potatura annuale, e anche i rizomi traggono beneficio dalla potatura delle radici effettuata ogni 3 anni. I rami del luppolo necessitano di una struttura forte e permanente che li supporti, come un sostegno o una pergola. A parità di altri fattori, più crescono i rami, più luppolo producono; ecco il motivo per cui i sostegni per luppolo in commercio sono così alti.

Sebbene il luppolo cresca pressoché dappertutto, esso dà il meglio di sé a latitudini elevate, tra 45 e 48°N (52°N in Europa), dove le lunghe giornate estive facilitano la crescita degli steli e dove il rapido accorciamento delle giornate promuove lo sviluppo dei coni.

Humulus lupulus: Il luppolo amico

Coltivare il luppolo è semplice: tutto ciò di cui ha bisogno è un terreno ragionevolmente fertile, molto sole e umidità, e qualcosa su cui arrampicarsi. Il luppolo è talmente vigoroso, infatti, che la sua tendenza a scatenarsi nei campi coltivati è ricordata nella seconda parte del suo nome botanico: *Lupulus* significa “simile a un lupo.”

I fiori a cono della femmina sono ciò di cui si preoccupano gli homebrewer. Essi contengono luppolina, una polvere giallastra che contiene le resine amare e gli oli essenziali che conferiscono alla birra il suo sapore e aroma.

PROCURARSI I RIZOMI

Se vivete in una zona di produzione del luppolo, come per esempio negli Stati Uniti la regione di Nord Ovest del Pacifico, potrete probabilmente prendere il luppolo direttamente da un coltivatore commerciale a voi vicino. Esso andrà probabilmente bene perché sarà stato selezionato appositamente per crescere rigoglioso in quella zona di coltivazione. Trovare certe fonti locali è più semplice di una volta,

dal momento che i **campi di luppolo**, come le malterie, stanno ritornando in alcune zone dopo un centinaio di anni. Esistono un nuovo luppoletto commerciale nella città vicina alla nostra e un nuovo birrifico nella nostra cittadina; tutto questo fa parte della rinascita della birrificazione artigianale in America.

Per ottenere dei rizomi è anche possibile rivolgersi a coltivatori amatoriali vicini a voi. Dal momento che alcuni coltivatori potano le radici in primavera, potrebbero tenervene un po' da parte. Altrimenti, potete ordinare delle piante di luppolo da una delle fonti elencate nell'appendice B (pagina 205) o acquistarle in un negozio di prodotti per homebrewing.

I rizomi di luppolo sono disponibili all'inizio della primavera nei negozi ben forniti. Solitamente si tratta

LISTA DI CONTROLLO DEI RIZOMI DI LUPPOLO

Aspetto

- ▶ Pieno, non secco o avvizzito
- ▶ Sano, non dall'aspetto morto o ammalato
- ▶ Può avere nuovi germogli bianchi e radichette

Consistenza

- ▶ Dura al tatto, senza punti morbidi
- ▶ Non si comprime facilmente

Cura fino alla piantatura

- ▶ Conservare in un luogo freddo e umido; avvolgere in un giornale, in segatura umida o in muschio di torba per evitare che si secchi.

di radici larghe e bitorzolute lunghe circa 30 centimetri, ma potrebbero anche essere corte, di qualche centimetro di lunghezza.

I rizomi che acquistate sono tutti femmine, perché i luppoli utilizzati nella birra sono i fiori della pianta femmina di luppolo. Senza una pianta maschio vicina tuttavia, le femmine non producono semi, come altre piante della stessa famiglia. I rizomi di luppolo costano circa cinque euro l'uno, il che è economico se considerate che non dovrete più comprarne, a meno che non vogliate altre varietà.

SPERIMENTARE CON VARIETÀ DIVERSE

Il proprietario del negozio di homebrewing a voi più vicino vi saprà probabilmente consigliare quali luppoli crescono meglio nella vostra regione, o perlomeno vi potrà mettere in contatto con altri coltivatori locali.

Ecco una buona regola per coltivare il luppolo (o qualsiasi altro tipo di pianta): «Se non può vivere come facciamo noi, non la vogliamo.» Se una particolare varietà ha un aspetto malaticcio, con foglie e fiori marroni, o se è costantemente attaccata da insetti o malattie, estirpatela e provate qualcosa di diverso. Per questo non dovrete piantare rizomi di un'unica varietà il primo anno, anche se preferite un tipo particolare di luppolo. Altre varietà potrebbero comportarsi meglio nella vostra zona: non vorrete certo sprecare tempo e sforzi per curare piante che vorrebbero crescere in un altro luogo. Piante malate non daranno buoni raccolti, quindi prendete delle piante a cui piaccia la vostra zona.

Coltivate almeno tre o quattro varietà per iniziare. Osservate come si comportano e mantenete quelle migliori. La salute è la priorità maggiore; altre qualità del luppolo passano in secondo piano, quando siete voi a coltivarle. I vostri luppoli potrebbero avere caratteristiche molto diverse dalle stesse varietà che acquistate in negozio, perché il clima, la composizione del suolo, l'altitudine e altri fattori influenzeranno in una certa misura i vostri raccolti. Tale differenza può dare come risultato birre molto singolari.

Nel momento di scegliere quali luppoli coltivare, tenete a mente la vostra posizione e la lunghezza della stagione di raccolta che desiderate. Se la vostra zona ha una stagione di coltivazione corta, dovrete coltivare dei luppoli che maturano precocemente. Se invece la stagione di coltivazione è più lunga e volete estendere il vostro raccolto, combinate luppoli precoci con altri che maturano tardivamente. Come regola generale, in America del Nord i luppoli da aroma tedeschi e cechi adatti per birre **lager** non danno prodotti altrettanto buoni come i luppoli indicati per birre **ale** (per alcune eccezioni, consultate Fuggles e Perle nell'elenco dei luppoli, a pagina 15). Potreste notare che, nella nostra tabella, non includiamo percentuali di **alfa acidi** specifiche per ogni varietà di luppolo.

Questo perché gli alfa acidi non rappresentano un valore assoluto: essi variano a seconda del raccolto, dell'anno e del luogo.

In genere, le percentuali di alfa acidi sono più elevate all'interno delle stesse varietà per i luppoli coltivati in casa rispetto a quelli disponibili in commercio. Dovremmo anche notare che quando una varietà di luppolo acquistata in negozio presenta un nome geografico (per esempio, B.C. Goldings ed East Kent Goldings), esso indica il luogo di coltivazione del luppolo e non una varietà diversa. Dal momento che la geografia gioca un ruolo importante nelle caratteristiche finali del luppolo, questi Goldings saranno diversi, proprio come i luppoli coltivati nel vostro giardino dietro casa non saranno esattamente come le varietà acquistate in negozio che siete abituati a utilizzare.

Elenco dei luppoli

VARIETÀ	CARATTERISTICHE	TIPO DI CONO	RESA	PRONTO PER LA RACCOLTA
Amarillo	Luppolo americano dal contenuto medio di alfa acidi, derivato da una coltivazione non selezionata. Sapore e aroma agrumati. Resistente alla maggior parte delle patologie legate all'avvizzimento e alla muffa.	Coni piccoli e serrati	Basso	Mezza stagione
Brewer's Gold	Un luppolo da amaro tradizionale dall'Inghilterra, con poco aroma. Simile al Bullion, ma con una migliore resistenza alle patologie. Cresce sano.	Coni medi e serrati	Alto	Mezza stagione
Bullion	Luppolo inglese con amaro moderato, senza aroma e con un interessante sapore di mora. Cresce vigorosamente. Resistente in una certa misura alle patologie.	Coni grandi e serrati	Alto	Tarda stagione
Cascade	Sapore speziato e aroma agrumato. Cresce vigorosamente.	Coni allungati	Alto	Mezza stagione
Centennial	Come il Cascade ma più amaro; aroma floreale e sapore speziato. Cresce vigorosamente.	Coni medi e serrati	Moderato	Mezza stagione
Chinook	Molto amaro. Utilizzato per conferire amaro, aroma speziato, anche in dry hopping.	Coni grandi e sciolti	Alto	Mezza stagione
Cluster	Luppolo storico statunitense con un delicato amaro e un aroma floreale e terroso. Cresce vigorosamente. Soggetto a peronospora e malbianco; resistente al virus della maculatura anulare necrotica delle drupacee.	Coni medi e serrati	Da basso a moderato	Mezza stagione

VARIETÀ	CARATTERISTICHE	TIPO DI CONO	RESA	PRONTO PER LA RACCOLTA
Columbus	Luppolo statunitense con elevato contenuto di alfa acidi dal sapore terroso e dall'aroma piacevole e pungente. Predisposto a peronospora e malbianco.	Coni da medi a grandi e serrati	Moderato	Da mezza a tarda stagione
Fuggles	Luppolo tradizionale inglese da ale. Preferisce un clima umido e cresce bene nelle annate con piogge abbondanti. Utilizzato sia per l'aroma delicato sia per amareggiare.	Coni piccoli e rotondi	Basso	Inizio stagione
Galena	Luppolo statunitense molto amaro e pungente, selezionato dal Brewer's Gold. Elevato contenuto di alfa acidi. Cresce vigorosamente.	Coni medi e serrati	Alto	Mezza stagione
Glacier	Luppolo statunitense aromatico, leggermente amaro, utilizzato negli stili ale inglesi. Soggetto a peronospora e malbianco.	Coni medi e serrati	Alto	Mezza stagione
Goldings	Un classico luppolo da ale inglese, selezionato dal Fuggle. Cresce dapprima lentamente, poi più vigorosamente con il progredire della stagione. Soggetto a peronospora e malbianco.	Coni piccoli, lanuginosi e leggeri	Moderato	Da inizio a mezza stagione
Hallertauer	Tradizionale luppolo da lager tedesco. Ama i climi freschi e umidi. Aroma distintivo.	Coni piccoli e sciolti	Moderato	Inizio stagione
Liberty	Un luppolo statunitense con un aroma speziato, selezionato dall'Hallertauer. Resistente alla peronospora.	Coni piccoli e serrati	Da basso a moderato	Da inizio a mezza stagione
Magnum	Luppolo tedesco per lager ricco di alfa acidi, selezionato dall'Hallertauer. Resistente all'avvizzimento e al malbianco, tollera la peronospora.	Coni grandi e sciolti	Alto	Tarda stagione
Mt. Hood	Luppolo molto aromatico, selezionato per assomigliare all'Hallertauer.	Coni medi e serrati	Moderato	Mezza stagione
Northern Brewer	Luppolo tedesco deciso, amaro, aromatico.	Coni medi e sciolti	Moderato	Mezza stagione
Nugget	Luppolo statunitense da aroma e da amaro dalla crescita veloce, selezionato dal Brewer's Gold. Molto resistente alle malattie.	Coni lunghi e fitti	Alto	Mezza stagione
Perle	Luppolo tedesco da lager. Meno vigoroso del Willamette, ma più produttivo del Fuggle. Conferisce un sapore speziato e un aroma simile all'Hallertauer.	Coni lunghi e affusolati	Moderato	Inizio stagione

Elenco dei luppoli, *continua*

VARIETÀ	CARATTERISTICHE	TIPO DI CONO	RESA	PRONTO PER LA RACCOLTA
Sorachi Ace	Luppolo ricco di alfa acidi dal Giappone. Incrocio tra Brewer's Gold e Saaz. Aroma fortemente agrumato, di aneto. Resistente alla peronospora.	Coni grandi e sciolti	Alto	Mezza stagione
Spalt	Luppolo tedesco per lager e ale con basso amaro, sapore delicato e aroma eccellente. Scarsa resistenza alle malattie.	Coni piccoli e sciolti	Moderato	Inizio stagione
Sterling	Luppolo ambivalente statunitense, selezionato come una versione del Saaz più resistente alle malattie. Moderatamente vigoroso; resistente a malbianco, peronospora, ruggine e funghi.	Coni medi e serrati	Moderato	Mezza stagione
Target	Luppolo inglese da aroma e da amaro. Elevato contenuto di alfa acidi. Tollera l'avvizzimento e resiste al malbianco, ma è soggetto alla peronospora. Potrebbe essere difficile da crescere.	Coni piccoli, serrati e rotondi	Moderato	Tarda stagione
Tettnang	Famoso luppolo tedesco da aroma, speziato, distintivo. Tollera la peronospora.	Coni piccoli, lanuginosi e leggeri	Basso	Inizio stagione

Esplorare il luppolo

Il luppolo rappresenta una delle piante da fattoria utili che possono persistere in un'area per molto tempo dopo che la stessa fattoria è scomparsa. Qualsiasi luogo che abbia una storia di coltivazione di luppolo è un buon luogo di esplorazione del luppolo. Ciò è particolarmente vero per molti luoghi nelle regioni di New York e del New England, specialmente negli USA e nel Maine e in Massachusetts, nelle aree a nord della costa occidentale e nelle grandi zone birraie del Midwest, come Milwaukee, nel Wisconsin. Antiche mappe e storie cittadine possono aiutare l'esploratore di luppolo (*e naturalmente anche in Italia, nota del revisore*) a scoprire dove veniva coltivato. O è anche possibile andare a tentativi, come fecero dei nostri amici che si trasferirono a Thorndike, nel Maine, vicino alla zona fieristica dell'associazione dei coltivatori e giardinieri biologici dello stato, e trovarono il loro nuovo cortile invaso dal luppolo. Anche se, all'arrivo degli europei, in Nord America crescevano luppoli selvatici, è più probabile

trovare luppoli inselvaticiti, ossia che sono stati coltivati in passato e che stanno ora crescendo da soli. I luppoli selvatici tendono a essere più piccoli rispetto alle **cultivar** e hanno un contenuto minore di alfa acidi, anche se non è sempre così. Un luppolo selvatico ottimo e rigoglioso scoperto in Canada è una delle piante genitrici delle varietà Wye, come il Target, mentre l'Amarillo è un clone non modificato di una piantina sconosciuta.

Dovrete prendere le piante femmine, ma fino alla fioritura non ne saprete il sesso, quindi è meglio avventurarsi alla ricerca di luppoli selvatici in tarda estate o in autunno, a seconda delle zone. Le piante maschio producono fiori invece che coni. Potreste chiedere perché qualcuno dovrebbe preoccuparsi dei luppoli "selvatici" quando sono sempre disponibili nuove e comprovate varietà. Uno dei motivi è il diritto di vantarsene ma, in senso più pratico, i luppoli inselvaticiti in un luogo dovrebbero essersi adattati da generazioni alle condizioni di crescita locali. Essi si comporteranno probabilmente bene nel vostro campo, forse anche superando varietà introdotte. Inoltre, anche l'idea di conservare una vecchia varietà è accattivante per molti di noi.

Il luppolo, come l'uva, è una pianta del sottobosco che ama molto il sole. Cercate in vecchi recinti, muri di pietra, siepi, reti metalliche o in qualsiasi tipo di recinzione attorno a vecchie zone di coltivazione per trovare del luppolo. I luppoli coltivati per il commercio sono quasi sempre stati trasportati per via acquatica, quindi potreste trovare campi di luppolo vicino a fiumi, canali e porti. La nostra varietà preferita è un luppolo inselvaticito scoperto da un professore dell'Università del Maine, giunto fino a noi grazie a nostra cugina Tina Roberts, una sua studentessa. Si suppone che questo luppolo, che chiamiamo Orrington dal nome della città sul fiume Penobscot dove venne scoperto, discenda da un birraio clandestino durante il proibizionismo, ma potrebbe essere anche più vecchio, dal momento che in questa zona si coltivava luppolo per scopi commerciali almeno dal tardo 1800.

Il nostro amico Brad Hunter ha scoperto una pianta di luppolo che cresce sull'isola Matinicus vicino a una scuola abbandonata e l'ha fatta crescere su un gancio d'accosto per proteggerla dai tosaerba fino a quando non fosse tornato per barche per raccogliere dei rizomi. In un altro esempio di sopravvivenza isolana, qualcuno recuperò un luppolo dal vecchio campo di Celia Thaxter, un'artista che viveva sulle Isole Shoals nel diciannovesimo secolo. Questo luppolo deve essere sopravvissuto per un centinaio d'anni, senza essere curato, su un'arida isola rocciosa battuta dalle tempeste. Questo tipo di resilienza, l'abilità di prosperare praticamente ovunque, è la caratteristica di questa pianta straordinaria. Il luppolo non si dà mai per vinto.

DIVENTATE AMICI DEI COLTIVATORI LOCALI DI LUPPOLO

Ottenere rizomi e consigli dai coltivatori locali è il metodo migliore che conosciamo per iniziare col piede giusto la vostra coltivazione di luppolo, per tre motivi: primo, sapete già che la varietà di luppolo che coltivano va bene nella vostra zona. Secondo, potrete ricevere consigli di coltivazione di prima mano. Infine, la maggior parte degli hobbisti

regala i rizomi. Chiedete al negozio in cui vi fornite o ai vostri amici homebrewer delle indicazioni per raggiungere coltivatori di luppolo nelle vicinanze. Se vivete negli Stati Uniti e non conoscete nessun homebrewer vicino a voi, potete contattare l'American Homebrewers Association per un elenco di circoli nella vostra zona.

Il luppoletto

Nel luppoletto tradizionale, una collina di luppolo era letteralmente una collina: una montagnola di terra sulla quale cresceva il luppolo. La maggior parte dei coltivatori casalinghi non si prende la briga di impilare la terra, preferendo semplicemente scavare un buco per il luppolo. Per gli scopi di questo libro, il termine “collina di luppolo” indica solo una zona definita dove cresce una pianta di luppolo, indipendentemente dal fatto che si tratti o meno di una collinetta.

Tuttavia, probabilmente un letto rialzato e tondeggiante aiuta il suolo a scaldarsi presto, promuovendo la crescita del luppolo e facilitando la potatura delle radici, dal momento che si cimano esclusivamente i fianchi della collina. Essa può anche aiutare, in zone di crescita umide, a mantenere più asciutte le radici, dal momento che il luppolo odia avere le radici bagnate. Molti libri parlano di potatura annuale delle radici del luppolo, ma noi non l'abbiamo mai fatto, se non per raccogliere rizomi da mettere in vendita. La potatura delle radici è utilizzata per contenere la crescita esuberante della pianta di luppolo in una zona e per mantenere separate le varietà. Le nostre non si sono mai diffuse in modo tanto aggressivo da aver bisogno di essere contenute. Varietà diverse dovrebbero essere piantate in collinette distanti almeno 60 centimetri per evitare confusione. Di solito è possibile risalire alla collinetta originale di uno stelo di luppolo prima di farlo crescere al suo sostegno, ma se siete in dubbio potatelo.

POSIZIONARE IL LUPPOLETO

In teoria, il luppoletto dovrebbe essere un luogo assolato con buona circolazione di aria. Il numero di piante di luppolo che intendete coltivare

ne determinerà la grandezza. Di solito il luppolo è coltivato su collinette distanti dai 76 ai 90 cm, con uno o due rizomi per collinetta. Per cinque piante, vi servirà un letto di circa 5 m per 90 cm.

Per assicurarvi di avere un letto uniforme e quadrato, potete preparare in anticipo l'area con paletti e fili. Il letto del luppolo può essere posizionato al centro del prato, se è la posizione migliore che riuscite a trovare. Se partite dal prato, tagliate e rimuovete le zolle con una vanga. Assicuratevi di togliere tutte le radici di erba ed erbaccia. Se non avete in programma di piantare subito, coprite il suolo nudo con uno strato di pacciame per evitare l'infestazione di erbacce, oppure potete piantare una copertura vegetale, come per esempio grano saraceno o piselli dei campi, per migliorare il suolo ed eliminare le erbacce. Dovrete ricoprire con il pacciame anche dopo aver piantato: una pacciamatura buona e profonda è il segreto del luppolo d'eccellenza.

LISTA DI CONTROLLO PER IL SITO IDEALE

Provate a piantare in una zona con il maggior numero delle seguenti caratteristiche:

- ▶ Esposizione a sud per il sole pieno; minimo 6-8 ore di sole al giorno
- ▶ Buona circolazione dell'aria per aiutare a prevenire malattie
- ▶ Un frangivento esistente per evitare danni agli steli rampicanti
- ▶ Molto spazio in verticale, per permettere agli steli rampicanti di raggiungere altezze fino a 9 metri
- ▶ Buon drenaggio
- ▶ Accesso alla canna dell'acqua
- ▶ Strutture esistenti che possono essere utilizzate come sostegni

Piantatura

I luppoli dovrebbero essere piantati all'inizio della primavera non appena il suolo può essere lavorato, intorno allo stesso periodo dei piselli primaticci. Non c'è bisogno di aspettare la data dell'ultima gelata prevista nella vostra zona, dal momento che i rizomi sono rustici e inizieranno a crescere non appena le condizioni saranno giuste. Per questo motivo, dovrete scavare il letto del luppolo l'autunno precedente a quando volete piantare. Si tratta di una buona idea soprattutto nelle zone con stagioni di crescita brevi o nelle quali il suolo impiega molto tempo ad asciugarsi in primavera. È una buona idea anche se effettuate delle modifiche secondo il riquadro a pagina 21, poiché tutte quelle sostanze, a parte lo zolfo, richiedono tempo per scindersi prima che le piante le utilizzino.

PREPARAZIONE DEL SUOLO

Il suolo nel luppolo dovrebbe essere in teoria una terra grassa profonda e pesante, con un buon drenaggio. Gli steli rampicanti sono abbastanza resistenti da crescere rigogliosi in quasi tutti i tipi di suolo o condizioni, ma il raccolto non sarà grande se il suolo è povero, e il luppolo non tollera le condizioni molto umide. Il letto del luppolo dovrebbe essere vangato in profondità e migliorato con del compost o con del concime ben decomposto. Se il suolo del vostro campo è sabbioso, asciutto e roccioso, oppure spesso con dei pezzi di argilla, non preoccupatevi: le piante cresceranno. Correggendo il sito con molta materia organica, come compost o concime decomposto, e ricoprendo la zona con uno spesso strato di pacciame fatto con foglie rotte, paglia o fieno, otterrete come risultato un suolo abbastanza ricco e friabile nel quale far prosperare il luppolo. Il luppolo cresce meglio in un suolo non troppo acido né alcalino, con un pH tra 6 e 7,5, probabilmente l'ideale sarebbe inferiore a 7. Di conseguenza, non è una cattiva idea utilizzare un test per suolo economico per scoprire il livello di pH del vostro terreno e capire quali minerali potrebbero scarseggiare.

I luppoli sono piante energetiche, che si alimentano molto e che necessitano di molte sostanze nutritive. Hanno bisogno di azoto, fosforo, potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco, boro e molibdeno. Le carenze di queste sostanze si manifestano con nanismo, foglie piccole e colore sbiadito. L'aggiunta al suolo di molto nutrimento organico, come compost o letame bovino ben decomposto, dovrebbe soddisfare la maggior parte dei bisogni delle piante. Durante la preparazione del vostro luppolo, disponete uno strato di circa 8 cm su ogni collinetta. Crediamo che il suolo trattato in questo modo migliori e diventi più ricco col tempo, a differenza dei terreni trattati con sostanze chimiche (che necessitano di rifornimenti frequenti). Se doveste incontrare dei problemi, utilizzate la tabella a pagina 22 per identificare cosa manca e apportare le appropriate modifiche al suolo.

Il compost è un ottimo fertilizzante del terreno, che contiene molti degli oligominerali di cui il luppolo ha bisogno. Tuttavia, il luppolo si nutre di grandi quantità di azoto, e il compost finito non ne contiene molto. Quando il luppolo comincia a crescere in primavera, si affida ai carboidrati contenuti nel rizoma per far crescere i germogli. Quindi, quando compaiono le prime foglie, comincia la forte fase vegetativa; questo è il momento in cui bisognerebbe fornire una buona fonte di azoto organico. Qualche manciata di farina di sangue o di fertilizzante azotato distribuita sulla collinetta darà alla pianta la carica necessaria. Quando compaiono ricci prima della produzione dei coni, fatelo di nuovo.