



KONZENTRIERT

In der Vinothek „Barollista“ wurden 24 italienische Biere von der Fünfer-Jury verkostet – eine fordernde Angelegenheit



VERKOSTUNG

BIERO D'ITALIA

◀ 24 ▶ Lernen Sie extreme Biere zu schätzen! Die WIENER-Jury verkostete, was in Italiens Brauereien an erstaunlichen Besonderheiten abgefüllt wird

Text: Roland Graf / Fotos: Stefan Beyer

Das wird ein Panoptikum! Wir grasen heute alles ab“, freut sich Peter Roggenhofer, als wir mit ihm noch einmal die Liste der Brauereien durchgehen. Der im Zweiten Bezirk beheimatete Spezialist für Trüffel und Barolo kam über seine Piemont-Leidenschaft zum Bier. Heute importiert er die „Großmutter des Bierbooms“, wie er das 1996 gebraute „Super Bitter“ der Brauerei Baladin nennt. Nicht zuletzt deshalb haben wir Importeure mit der gleichen Leidenschaft für Italiens Biere ausgerechnet in eine Vinothek – „Il Barollista“ in der Alliiertenstraße – gebeten, um zu kosten, zu vergleichen und zu bewerten.

Roberto, der sizilianische Antipasti-Maestro vom „Jonika“ am nahen Volkert-Markt, stellt noch schnell die original italienische „Unter-

lage“ für das Kost-Quintett ein, dann geht es auch schon los. Denn 24 Biere sollen in den nächsten Stunden gekostet, beschrieben und bewertet werden. Verdeckt, versteht sich natürlich. Sie werden – nach den Kategorien „unter 5 % Alk.“, „aromatisiert“ und „kräftig“ getrennt – eingeschenkt. Jeder der fünf Verkoster bewertet für sich nach dem 20-Punkte-Schema, das Optik, Geruch und Geschmack berücksichtigt. „Typisch obergärig“, „Getreide wie im Finn Crisp“ notieren die Biertester schon im ersten Durchgang eifrig, „Orangenschale“, aber auch „Juniorschokolade“. Die italienischen Weizenbiere stellen aber nur das Warm-up für die Kenner-Gaumen dar.

Ein Bier namens Brunz

„Italienische Biere sind anspruchsvoll und in der Gastronomie erklärungsbedürftig“, beginnen wir für „Bierfracht“-Eigentümer Kainradl die Brauer aus dem Nachbarland in Österreich erst langsam zu entdecken. Wobei: Nicht immer liegt es aber am Inhalt, dass der Export schwierig ist, schmunzelt die Kostrunde kurz darauf mit Blick auf das „Brunz Extra Strong“ (benannt nach Brauer Bruno Bianucci). Vor allem ihre Experimentierfreude hat Italiens Bieren abseits des industriellen Einheitsgeschmacks eine weltweite Fangemeinde gesichert; schließlich wird mit schwarzem Reis gebraut (Baladins „Terre“), mit Artischocken und Rosmarin aromatisiert (Birradamare „La Zia“) oder gleich mit Trüffeln („Grinta“ von Savini). Letzteres fordert die Jury. Intensiv ist bereits der Duft des heuer lancierten Biers mit der vollbusigen Fee am Etikett. Hausherr Roggenhofer fleht förmlich um eine Pause: „Wennst nichts anderes mehr riechst, soll man aufhören.“

Italien will Schaum

Was uns Zeit gibt, über die Ursachen des italienischen Bierwunders nachzudenken. Denn von einem solchen kann man – trotz des Pro-Kopf-Konsums von 30 Litern (rund ein Drittel des österreichischen Verbrauchs) – durchaus sprechen. In nur zehn Jahren hat sich die Zahl der Brauereien verzwanzigfacht. „Mittlerweile beträgt in der römischen Gastronomie der Anteil des sogenannten Craft Beers zehn Prozent“, legt Moritz Grobovschek, gerade aus der Hauptstadt zurückgekommen und Vertreter von Ammersin Getränke, Zahlen vor. „In Trastevere ▶



KOST RÜNDE
WER ITALIENS
BIERE TESTETE



CHRISTIAN BAUER
Italien-Kenner und Vermittler von Lebensmitteln zwischen beiden Ländern.
www.weinundkultur.eu



MORITZ GROBOVSCHKE
Der Salzburger ist u. a. der Italo-Bier-Scout beim Getränkehändler Ammersin.
www.ammersin.at



PETER ROGGENHOFER
Gastgeber des WIENER-Biertests, Vinothekar und Importeur von Baladin-Bier.
www.barolista.at



CLEMENS KAINRADL
Diplom-Biersommelier und Importeur von internationalen Bier-Spezialitäten.
www.bierfracht.at



ROLAND GRAF
WIENER-Autor, Kostleiter, organisierte die Biere und erstellte die Abfolge.
www.wiener-online.at

saßen wir in einem Lokal, das gleich 42 Biere vom Fass ausschenkt“, schwärmt der Getränke-Trendscout weiter.

Warum diese Entwicklung vor fünf Jahren so richtig massiv einsetzte, versucht Italienkenner Christian Bauer zu erklären: „Vielleicht hat es mit der starken Spumante-Kultur, der Liebe zu prickelnden alkoholischen Getränken zu tun.“ Jedenfalls „macht das ‚Birra artigianale‘ (Handwerklich erzeugtes Bier, Anm.) heute dem Wein Konkurrenz“, von Triest bis Neapel finden sich bereits eigene Bierkarten in den besten Restaurants. Damit beendet Peter Roggenhofer die Debatte. Es warten ja noch 12 Biere.

Couch-Bier mit 12% Alk.
Genauer gesagt, nähern wir uns der Kö-

nigsklasse. Jenen Abfüllungen, die Braumeister stolz und „Märzen“-Trinker ratlos machen. Eine Kategorie für sich stellen diese „Barley Wines“ dar – Biere mit wenig bis gar keiner Kohlensäure, dafür Alkoholgehalt jenseits der 10%. Unter anderem mit diesem Stil hat der Piemonteser Teo Musso, heute mit „Baladin“ in Bars bis Japan zu finden, seinen Ruf begründet. „Er nennt sie Couch-Biere, birre di diva-

Die Biere sind anspruchsvoll und erklärungsbedürftig. Clemens Kainradl

no“, beschreibt sein Importeur Peter Roggenhofer, was uns im letzten Durchgang erwartet. Von Erfrischung sind diese mächtigen, teils jahrelang im Fass – „Baladin“ verwendet etwa die Barriques der Topwinzer Sassicaia und Donnafugata – gereiften Kreationen weit entfernt. „Das ‚L'ultima luna‘ von Del Ducato schmeckt am besten, wenn es drei Monate offen steht“, ergänzt auch Biersommelier Kainradl seine Erfahrungen mit der Extremkategorie.

And the winner is ...
„Nuss-Likör“, „Balsamessig“ oder gar „Malagaais“ lauten jetzt die Assoziationen auf den Verkostblättern. Sie werden nun zur Berechnung der Sieger-Biere eingezogen und die fünf Einzelwertungen

addiert. Theoretisch sind so 100 Punkte als Höchstnote möglich, die 20 als Topwertung für unübertreffbare Produkte wird allerdings üblicherweise nicht vergeben. 87,5 Punkte (oder rechnerisch 17,5 Punkte pro Juror) erzielte das am höchsten benotete Italobier in der Gesamtauswertung.

Am Ende haben die komplexen Biere der letzten Kategorie deutlich die Nase vorne, alle fünf landen in unserer Top Ten. Nur ein halber Punkt allerdings trennt sie von einem gänzlich anderen, den belgischen Sauerbieren verwandten Spitzenreiter. „Rubus“ nennt sich das im Geschmack an Rhabarber erinnernde Bier der Del Borgo-Brauerei aus Latium. Womit sich die Bandbreite der italienischen Bierlandschaft auch in der WIENER-Rangliste (Platz drei geht an das klassische „Theresianer“-Pils) eindrucksvoll abgebildet hat. <

GENUSSVOLLES

SIEGER-BIERE
ITALIENS TOP-BRAUER



STARK



BALADIN „XYAUYÚ“
(87,5 von 100 Punkten)
Sagt das etwas über die Jury aus? Mit 14% Alkohol gewann der stärkste „Barley Wine“

im Klassement, der bewusst oxidiert wurde. Der Duft erinnert an Pumpernickel, Sojasauce und Fleischsaft. Dicht und süß am Gaumen, „wie eine Portweinreduktion“, endlos lagerfähig.
Preis: 29,90 Euro (0,5 Liter), www.barolista.at



AROMATISCH



DEL BORG „RUBUS“
(87 von 100 Punkten)

Der Duft des saisonal erhältlichen, mit Himbeeren versetzten Sauerbiers (5,8%) erinnert an Sesam und Himbeerjoghurt. Am Gaumen kommen dazu noch Zitrusnoten, die für eine „Paiper“-artige Aromatik und viel Erfrischung sorgen. „Belgier, made in Italy“.
Preis: 14,10 Euro (0,75 Liter), www.bierfracht.at



LEICHT



THERESIANER „PILS“
(84 von 100 Punkten)

Die Brauerei mit dem deutschen Namen aus Treviso mag es klassisch durch und durch – das feine Ergebnis: Zitrus, Ananas und auch floral (Hollerblüte) im Duft, fruchtig-frisch am Gaumen, „Austro-Stil“, trocken im Abgang, zarte Banane im Nachtrunk.
Preis: 1,70 Euro (0,33 Liter), www.ammersin.at

ILLUSTRATIONEN: Patrick Schrack



Offizieller Ausstatter eines guten Morgens!

Hausbrot liefert Ihnen ofenfrisches Brot, Gebäck und süße Backwaren, frisch gepresste Säfte, Fruchtsalate und viele andere feine Wachmacher für einen perfekten Start in den Tag **direkt an die Tür**. Einfach am Vortag bestellen und am nächsten Morgen genießen.

7 Tage die Woche, exklusiv in Wien.

Jetzt ausprobieren & entspannt den Tag beginnen!



www.hausbrot.at /hausbrot.at
Film ab! QR-Code scannen und mehr über Hausbrot erfahren.