



**Kroniek nr 61 van “Innemend Italië” op 966 ex.
Mijmeringen, bedenkingen, mededelingen, schrijfsels...**

ARTISANAAL BIER IN ITALIË ?

Er gold een tijd dat bier vragen op een Italiaans terras bijna gelijk stond als vloeken in de kerk. Laat staan dat je je als vrouw aan gerstenat zou wagen. Wijn stond als symbool voor cultuur, opvoeding en standing. Bier was voor het plebs. In het noorden van het land, onder invloed van de Germaanse geschiedenis speelde dit minder maar vanaf de Po-vallei, waar de wijngaarden het panorama domineerden, traden Bacchus en Dionysos op de voorgrond.

Maar de mensen vergeten (gelukkig ?) nogal vlug. Enkele decennia terug was Italiaanse wijn bij ons ook maar goed genoeg om de spaghetti bolognese door te spoelen met literflessen Valpolicella. Ook een “artisanale” buikfles uit de Chianti, origineel verpakt in een strooien rokje, stond garant voor “authenticiteit”. Wisten wij indertijd dat een dergelijke fles een *fiasco* genoemd werd. En die wijn evenzeer.

“O TEMPORA, O MORES”

Maar in een paar jaar tijd werd in die Italiaanse wijnchaos een correcte classificatie opgebouwd, een strenge controle uitgevoerd en wijn werd weer een godendrank. Wat betekent de naam Sangiovese anders dan Sanguis Jovis, of het “bloed van Jupiter”. Wijn werd opnieuw iets om samen van te genieten, er aan te ruiken, het goedkeurend bekijken, te proeven en er over te praten.

Maar het bier bleef een zorgenkind. Of nog erger, men had er totaal geen interesse in. Zo werd de markt overspoeld door de grote wereldspelers zoals Heineken. Die moesten geen enkele moeite doen om het schiereiland te veroveren. De lokale “concurrentie” bestond enkel uit pilzen waarvoor elke Vlaming zijn neus ophaalde. De Peroni uit Pavia haalde amper een alcoholgehalte van 4,7°, Birra Moretti uit Udine aan de Sloveense grens deed het ietsje beter met 4,8°. Idem voor de Menabrea uit Biella (Piemonte). Al had die laatste toch wat meer karakter en een iets donkerder tint.

De bierwereld leek daarbij mooi verdeeld. De buitenlandse pilzen vonden hun aftrek in de hotels en de betere terrassen; de Italiaanse bleven hangen in de lokale bars en

superettes. Al dient gezegd dat de brouwerij Peroni een lovenswaardige poging maakte met het lanceren van Nastro Azzurro. Een blondje van 5,1°. En elke Romeliefhebber zal ooit wel eens een bezoek hebben gebracht de *Antica Birreria Peroni* in de Via San Marcello 19. Mocht een dergelijke zaak bij ons bestaan dan zou die zonder twijfel gecatalogeerd worden onder de Bruine Kroegen.



BELGISCHE AANWEZIGHEID

De Belgische brouwerijen waren voldoende intelligent om te beseffen dat het geen zin had om tegen een gigant als Heineken op te boksen. Daarom werd een totaal andere strategie toegepast. Bier moest uit de marginale sfeer worden opgetild en een cool karakter worden toebedeeld. Een beetje zoals dat ook vroeger gebeurde in de Verenigde Staten.

Ook werden magnumflessen op de markt gebracht. Deze moesten eveneens de sfeer oproepen van een luxeproduct. In San Benedetto del Po werden we daar voor het eerst mee geconfronteerd. Een dergelijke fles wordt door enkele vrienden samen besteld, verdeeld, geproefd en van de nodige bemerkingen voorzien. Als gold het niet alleen een curiosum maar vooral een waardige concurrent voor de lokale wijnen. En ditmaal konden ook de jonge dames hun inbreng op tafel werpen.



De Belgische tactiek creëerde een nieuw publiek en daar profiteerden uiteindelijk ook de Italiaanse brouwers van. Birra Moretti bracht zelfs een Grand Cru op de markt. Een mooie lonk naar de wijnwereld. Maar het waren vooral de lokale artisanale brouwers die plots een wereld zagen open gaan.

ZOUTKRISTALLEN EN SARDIJNSE MOREN

Foggia is nu niet bepaald een provinciehoofdstad die overspoeld wordt door de toeristen. Het aantal gastronomische etablissementen is dan ook eerder beperkt. Alleen rond de Piazza Umberto Giordano brengt de avondlijke passeggiata wat levendigheid. Daarom durfden we het aan om op een leuk terrasje een artisanaal biertje te bestellen. Je weet maar nooit dat ook in deze uithoek de nieuwe wind is aangeland.

De waard kwam terug met een blond, niet gefilterd bier dat luistert naar de naam Ebers. De aanblik is bevredigend en de eerste slok heeft een lichte bittere toets. Bijna herkenbaar. Het nodigt uit om het etiket van naderbij te bestuderen. En ook dat hebben ze geleerd: een duidelijk, verzorgd etiket opstellen met alle nodige informatie. Die liegt er niet om: “...di ispirazione belga”. Onderaan het frontetiket staat zelfs nog “Belgian Blond Ale”. En om het artisanale nog verder te onderstrepen krijgt het bier nog de titel van “Bianca del Gargano”, verwijzend naar het natuurpark in het noordoosten van Puglia. Ebers wordt trouwens in Foggia gebrouwen.



Bojano in de Molise staat nog minder op het programma van de doorsnee toerist. In de benedenstad herinneren enkele stenen nog aan de vroegere Romeinse nederzetting en het hoger gelegen deel werd grotendeels verwoest door een aardbeving twee eeuwen terug. Bojano is die slag nooit echt te boven gekomen. Migratie was voor velen de enige oplossing. Op de heuvel, rond de ruïnes van een burcht die reeds eerder werd verwoest, vinden we een standbeeld dat verwijst naar de emigratie. De rest van die wijk ademt trouwens een troosteloze sfeer uit.



Op de middag treffen we nog een bar die open is al valt er enkel panini te krijgen. Maar tot onze verrassing hebben ze er wel Birra Messina. Dit Siciliaanse bier is bij ons weten een unicum. Er worden namelijk zoutkristallen aan toegevoegd, afkomstig van de zoutpannen uit de buurt van Trapani. Dit geeft het bier een heel uitzonderlijke smaak en is een echte dorstlesser.

We blijven eilandhoppen en belanden zo bij Ichnusa, de trots van Sardinië. De brouwerij uit Cagliari werd echter reeds in 1989 opgekocht door Heineken Italia. Vooral de *Ichnusa non filtrata* met een alcoholgehalte van 5° zal de meesten bevallen omwille van de volle smaak.

Het nationaal symbool van het eiland siert fier het etiket. We herkennen heel duidelijk de vier morenkoppen. De vroegere hoofdband blijkt op het schild eerder een blinddoek te zijn geworden, net zoals op het officiële wapenschild. De reden daarvoor is mij niet duidelijk. Het rode Sint-Joriskruis is stilistisch aangepast door de merknaam horizontaal te vermelden. Het glas op de foto is van de brouwerij Samedorato, een bier uit Sommatino in de provincie Caltanissetta op Sicilië. Ook een goed alternatief.



EEN ITALIAANSE TRAPPIST

We eindigen op enkele kilometer ten zuiden van Rome in de onmiddellijke omgeving van EUR. Daar staat sinds het begin van de 7^{de} eeuw de abdij van de Tre Fontane, de drie Fonteinen. Deze benaming heeft niets te maken met het feit dat er zich binnen de muren 3 kerken bevinden, wat duidelijk te zien valt op de gravure van Giuseppe Vasi. Die dateert van midden de 18^{de} eeuw.

De benaming verwijst naar de onthoofding van Paulus. Volgens het verhaal zou die terechtstelling hier hebben plaats gevonden. De beul had zijn job meer dan naar behoren uitgevoerd en het hoofd met zo'n krachtige slag van het lichaam gescheiden dat het de lucht invloog en nog drie maal op de grond verder botste. Telkens ontsproot er spontaan een fontein. Boven die bronnen werd later de Chiesa di San Paolo opgericht.

In de loop van de geschiedenis is de abdij meerdere keren aan diverse orden doorgegeven om in 1868 door een bul in handen van de Trappisten te komen. Op dat ogenblik was het complex reeds enkele tientallen jaren verlaten, grotendeels omwille van de ongezonde omgeving. De muggen rond moerassen ten zuiden van Rome zorgden voortdurend voor een nieuwe uitbraak van malaria. Daartegen werd door de nieuwe bewoners van de abdij drastisch ingegrepen, bij voorbeeld met het aanplanten van minstens 125.000 eucalyptusbomen.

Maar om bij het onderwerp te blijven: de brouwerij is de schepper van de 11^{de} erkende Trappist, en de eerste van Italiaanse oorsprong. De triple van hoge gisting is gebaseerd op eucalyptuskruiden waarvan de smaak wat afgezwakt wordt door de hop. Het bier heeft een alcoholpercentage van 8,5 en er wordt jaarlijks 1.000 hectoliter van gebrouwen. Wat relatief weinig is. Zelfs in de abdij van West-Vleteren, waar het volume ook beperkt wordt, haalt men 6.000 hl per jaar. Van deze laatste heb ik wel enkele bakken op voorraad, van de Tre Fontane jammer genoeg niet.



Terloops, vandaag ziet de abdij er nog precies hetzelfde uit als op de tekening. Al is de bestrating uiteraard gemoderniseerd en zijn de koetsen vervangen door auto's of bussen met toeristen die de (bier)winkel van de abdij leegplunderen. De kerken zelf worden minder gefrequenteerd.

***Behalve anders aangeduid zijn alle foto's eigen materiaal**

Marc Vandenbon
Auteur van "Innemend Italië"
marc.vandenbon@telenet.be
www.innemenditalie.be

Avondvullende voordrachten:

- Rome, andere paden
- Innemend Italië

Info op aanvraag

