

Birra dell'Elba

Antonella Avataneo

Assaporando le birre di Marina Zuffi e Valerio Tamagni ti accorgi subito della raffinata ricerca e dello straordinario gusto per la sperimentazione che li ha spinti nel 2007 a creare la loro prima birra da autodidatti, aprire un brew pub a Rio Marina e approfondire sempre più, negli anni, la conoscenza, tanto da arrivare nel 2021 al primo premio Best Italian Beer per la "Caldarrosta", prodotta artigianalmente con fiocchi e miele di castagna, da gustarsi con formaggi o risotto ai porcini. Il birrifico è rinomato per la ricerca e la genuinità del prodotto ottenute grazie all'uso di materie selezionate e ricercate in tutto il mondo. Dall'uso di luppoli americani selezionati personalmente, sono arrivati oggi a quelli italiani, ricercando stile e qualità.

L'azienda, che vanta 9 etichette base più 4 birre stagionali a quantità limitata, è passata dalle duemila bottiglie degli inizi alle attuali duecentomila bottiglie e mille fusti all'anno. Produce anche birre conto terzi.

Ultima nata è Aethalia Sport Beer prodotta con il 100% di materia prima italiana. Ma il sogno di questi giovani Mastri birrai elbani è poter produrre le loro birre coltivando in proprio il luppolo. Per questo hanno appena acquistato un terreno.

Nel laboratorio fanno bella mostra alcune barriques di rovere americano e qui si scopre la "chicca" del Birrifico: birre ad alta gradazione, undici gradi, fermentate per lunghi anni nelle botti dove, in alcune in passato avveniva la fermentazione dei vini di Bordeaux, che conferiscono alla birra note di vino, mentre altre fermentate in Anfora da cui si ottengono birre dai sapori simili ai vini da meditazione come il Porto e il Marsala. In collaborazione con la distilleria Nannoni nasce un distillato (che parte proprio dalla distillazione di una delle loro birre) a cui sono state aggiunte botaniche elbane e ginepro toscano dall'indescrivibile profumo di macchia mediterranea. Per la qualità e la varietà dei prodotti Marina e Valerio non hanno niente da invidiare alle migliori tradizioni trappiste.

Via Rodolfo Manganaro 146 - Portoferraio
+39 0565 880069
www.birradellelba.it
FB e INSTAGRAM @birradellelba



ELBA BEER

Marina Zuffi and Valerio Tamagni started producing Elba Beer (Birra dell'Elba) as a passion and a desire to experiment, using choice materials to create a genuine product, 9 basic labels and 4 seasonal ones. The latest one is Aethalia Sport Beer, produced with 100% Italian raw material. The quality has had confirmation through the prestigious award won this year with Caldarrosta, for the Best Italian Beer, fermented by craftsmen with chestnut honey and flakes, to taste with cheese or a porcini mushroom risotto. The American oak barrels allow the fermentation of some beers to reach a high alcohol content, to eleven degrees with flavours similar to meditation wines: the brewery's specialty. They also produce a distillate, with Elba plants and Tuscan juniper giving the unmistakable fragrance of Mediterranean scrub. A beer fermented in terracotta amphorae is being tested.