



di Fabio Nalini - Biersommelier Doemens - secondo classificato campionato 2011

Il 2° campionato mondiale per biersommelier

Vi voglio raccontare la mia partecipazione a questo evento e soprattutto far capire quanto formativa possa essere un'esperienza di questo tipo per un sommelier della birra.

Il programma prevedeva di ritrovarci venerdì 8 aprile ad Anif presso il Freisacher Einker per una cena di buon augurio e di incontro tra i 50 biersommelier iscritti al concorso.

In tutto il mondo ci sono attualmente 500 sommelier della birra Doemens, di cui circa il dieci per cento sono donne. Anche tra i partecipanti del concorso erano presenti 6 donne, mentre la composizione per nazionalità era composta da 23 biersommelier della Germania, 13 dell'Austria, 5 del Brasile, 4 dell'Italia, 4 della Svizzera ed uno dalla Repubblica Ceca.

L'atmosfera era rilassata ed amichevole, ognuno di noi si è presentato al gruppo dei concorrenti ed è stato munito di tesserino identificativo in cui oltre al nominativo c'era il numero che lo avrebbe accompagnato per tutto il concorso, il mio era il 49.

Abbiamo cenato socializzato, senza eccessi visto l'impegnativa giornata che ci attendeva. L'unica nota stonata della serata è stata la cattiva qualità di alcune birre che comunque ci hanno permesso un allenamento sui difetti della birra.

Le prime tre prove

Sabato mattina dalle ore 9 alle 12 è partito il primo giro di qualificazione (composto da 3 prove), siamo stati divisi in 2 gruppi, in uno dei quali, di cui facevo parte, erano presenti i concorrenti che avrebbero svolto la prova in lingua inglese.

La **prima prova** presentava 10 bicchieri della stessa birra, in ognuno dei quali era stato aggiunto un difetto, la nostra prova consisteva nell'individuare questi difetti ed abbinarli in un foglio in cui erano descritti 30 difetti.



di Fabio Nalini - Biersommelier Doemens - secondo classificato campionato 2011



La prima prova: i difetti della birra

Dopo una breve pausa per permettere agli organizzatori di ripristinare le 2 stanze per la prova successiva, siamo partiti con un **test di 50 domande su tutto ciò che un sommelier della birra è tenuto a conoscere**. Il tempo a disposizione era di 50 minuti ed ogni domanda aveva 5 risposte già scritte, ma ovviamente potevano esserci diverse risposte esatte.

La terza prova prevedeva il riconoscimento della tipologia di 10 birre, da abbinare su un foglio in cui erano presenti 30 stili di birra.

Le birre all'inizio erano 3, tutte scure, e l'identificazione era già difficile, per farla breve alla fine erano tutte 10 scure. Sconforto totale. Non c'era una birra con note aromatiche diverse, solo sfumature diverse. Più degustavo e più aumentavano i dubbi. Un vero incubo!!!



di Fabio Nalini - Biersommelier Doemens - secondo classificato campionato 2011



Le birre della terza prova

Uscito dal primo giro con le ossa rotte, l'unica cosa da fare era mangiare. Per fortuna che il pranzo a buffet era pronto. Mentre mangiavo vedevo che c'erano molte facce smarrite come la mia, il livello della competizione era molto alto!

Mentre noi mangiavamo i giudici facevano il loro lavoro, scegliendo i 3 sommelier che sarebbero andati direttamente in finale. Verso le 13 la giuria ha emesso il verdetto, passavano 3 tedeschi.



di Fabio Nalini - Biersommelier Doemens - secondo classificato campionato 2011

I giri di recupero

La prova del primo giro di recupero consisteva nel degustare una birra e riconoscere lo stile di appartenenza, inoltre si doveva scrivere tutto ciò che conoscevamo di questo stile e con quali cibi questa birra si sarebbe potuta abbinare.

La birra che abbiamo trovato in degustazione, si presentava con un colore chiaro leggermente dorato, all'olfatto era fine delicata, però c'era una nota leggera di piacevole fruttato, in bocca piacevolmente amara ma con una nota fruttata citrica ed un finale non secco ma leggermente amabile. Una birra di difficile interpretazione poiché possedeva caratteristiche di alcuni stili a bassa fermentazione, ma poteva essere anche una alta fermentazione tedesca.

Alla fine ho fatto la mia scelta per me era una Kölsch. Ho scritto tutto ciò che sapevo ho consegnato la mia prova e sono uscito.

Mentre attendevamo l'esito dei giudici, ci si confrontava e la gran parte propendeva per una pils bavarese, altri per una export, pochi per una Kölsch. Per fortuna era l'ultima e così ho raggiunto la finale assieme ad un concorrente austriaco.

Il 3° giro di recupero prevedeva un test a risposte multiple sugli stili della birra e l'abbinamento con il cibo. Questa ultima prova è stata vinta da un collega svizzero.

Ora doveva venire il bello. LA FINALE!!!

La finale: vicecampione del mondo 2011

Per fortuna una notizia ha dato modo di alleviare la mia tensione, la giuria mi dava l'opportunità di effettuare la prova nella mia lingua madre invece che in inglese, con l'ausilio di un traduttore, Stefan Grauvogl, il nostro insegnante del corso di Biersommelier e direttore Doemens Italia.

Il programma della finale prevedeva che i finalisti venissero confinati in una stanza ed isolati, sorteggiato il nominativo di un finalista un ragazzo dell'organizzazione veniva a prendere il "malcapitato", il quale veniva posto su un palco, microfonato, davanti ad un pubblico specializzato con giornalisti e telecamere ed alle spalle una giuria composta da sette membri, sul tavolo una bottiglia di birra e dei bicchieri.

In poche parole ogni finalista si trovava di fronte ad una birra, che in precedenza era stata spiegata alla platea dalla giuria, doveva riconoscere lo stile e dire tutto ciò che sapeva al riguardo, versare la birra ai giudici, condurre la degustazione spiegando al pubblico le caratteristiche olfattive e gustative della birra, i possibili momenti di degustazione, e il suo abbinamento con il cibo. Il tempo a disposizione era di circa 7-8 minuti per ognuno dei finalisti.



di Fabio Nalini - Biersommelier Doemens - secondo classificato campionato 2011



Jan Cerny, Matthias Gassner, Fabio Nalini, Sebastian Priller, Hermann Schnirli, Markus Berberich

Questa è stata la scaletta dei finalisti e la birra che hanno presentato:

- Jan Cerny (Svizzera): Ambrosius
- Sebastian Priller (Germania): Fuller's Brewer's Reserve
- Hermann Schnirli (Germania): Samichlaus Helles
- Matthias Gassner (Austria): Gouden Carolus Cuvée van de Keizer
- Fabio Nalini (Italia): Arrique Barley Wine
- Markus Berberich (Germania): Samuel Adams Utopia

Una bella emozione ed una grande soddisfazione, anche se sono stato per quasi un'ora nella stanza di isolamento a friggere nei miei pensieri.



di Fabio Nalini - Biersommelier Doemens - secondo classificato campionato 2011



La prova della finale

Libera uscita di un'ora e mezza circa (il tempo che serviva alla giuria per trarre le proprie conclusioni), in cui mi sono finalmente rilassato bevendo una pils con il gruppo dei colleghi brasiliani.

Tutti sul pullman verso la Hofbräuhaus Kaltenhausen dove si è effettuata la cerimonia di premiazione, prima i ringraziamenti agli sponsor poi di tutti i sommelier partecipanti ed infine con molta trepidazione la classificazione dei 6 finalisti dal 6° al 1° posto:

6° Matthias Gassner, Bräurup Mittersill;

5° Jan Czerny, Unser Bier Brauerei ;

4° Hermann Schnierle, Brauhaus Riegele Augsburg;

3° Mark Berberich Stralsunder Brauerei;

2° Fabio Nalini, Maschio Bonaventura;

1° Sebastian Prill, Brauhaus Riegele Augsburg;

Alla fine, dopo le foto di rito, si è mangiato e ben bevuto con la birra della Hofbräuhaus Kaltenhausen e le birre internazionali del concorso festeggiando con l'accompagnamento musicale del gruppo.



di Fabio Nalini - Biersommelier Doemens - secondo classificato campionato 2011



I tre finalisti

La giuria

La giuria era così composta (nella foto da sinistra verso destra):





di Fabio Nalini - Biersommelier Doemens - secondo classificato campionato 2011

- **Axel Kiesbye**, Obertrum, Austria: ha un diploma universitario di mastro birraio e molto attivo nella scena della birra austriaca. E' fondatore del BierIG, direttore del festival della birra di Salisburgo e cofondatore del programma di formazione del biersommelier. Inoltre è presidente del Diploma-Beer-Sommelier-Union.
- **Karl Schiffner**, Aigen-Schlaegl, Austria: nel 2007 è stato il "Leader of the year beer sommelier" e nel 2009 ha vinto il primo campionato del mondo. Il suo ristorante è stato eletto "Austria's best beer restaurant 2005".
- **Dr. Christina Schönberger**, Nuremberg, Germany: ha lavorato dal 2005 per la German Brewers Association. Oggi lavora per la Joh Barth & Sohn GmbH & Co. come responsabile per le relazioni internazionali e di assistenza tecnica presso uno dei leader nel mondo dei venditori di luppolo.
- **Dr. Seeleitner Günther**, Salisburgo, Austria: laureato come biotecnologo a Vienna. Egli è stato capo mastro birraio in due principali fabbriche di birra austriache e presidente della Austrian Brew Master Convention.
- **Dr. Wolfgang Stempf**, Monaco, Germania: è amministratore delegato dell'Accademia Doemens. Egli è stato anche uno dei fondatori del programma di formazione dei biersommelier ed iniziatore della Coppa del Mondo. E' un giudice internazionale in competizioni come European Beer Star, Japan Beer Grand Prix e World Beer Cup.
- **Wetenkamp Albert Kersten**, Amburgo, Germania: è un giornalista della redazione della rivista culinaria "Feinschmecker" e co-editore per l'editoriale "wine & Kitchen".
- **Dr. Karl-Ullrich Heyse**, Norimberga, Germania: laureato come un PHD in tecnologia della birra presso la Technical University di Monaco di Baviera. Per molti anni è stato redattore capo della rivista "Brauwelt".