LA LEGGENDA DELLA BIRRA CECA BUDWEISER BUDVAR



Category: Food

Bevi birra e sai cosa bevi ! Era questo il motto di un carosello degli anni passati e sempre attuale. Di tante bevande e bibite che sono sugli scaffali dei super e iper mercati, la scelta è varia mentre il contenuto è dubbio. Nel medioevo era una necessità bere birra poiché l'acqua di fonte, o meglio di pozzo, era spesso inquinata, la gradazione alcolica era inferiore consentendo un largo utilizzo. Non tutti sanno che la **Repubblica Ceca** è il Paese al mondo che consuma di più di questo nettare biondo con 148,6 litri per anno mentre in Italia il consumo è di 30 litri a testa. Fra le più famose fabbriche di birra della Repubblica Ceca un posto di rilievo l'occupa la **Budweiser Budvar Brewery**. L'azienda è stata fondata nel 1895 sotto il nome di "Brewery stock ceca" mentre la prima birra fu preparata il 7 ottobre 1895. La birra ceca è direttamente collegata alla tradizione storica della birra della cittadina boema **Ceské Budejovice**, risalente al XIII secolo, fino alla fondazione della città. Già alla fine del 1896 la fabbrica preparava 51.100 hl di birra. Fin dalla sua nascita, la "fabbrica di birra ceca" si è concentrata sulla produzione di birra di alta qualità, destinata all'esportazione. Già nel 1897 la birra ricevette una medaglia d'oro alla mostra di Stoccarda e alla fine del XIX secolo la birreria esportò birra a Vienna, Trieste, Venezia, Alessandria e





KobeinGiapponeNel1930èstatoregistratounnuovomarchio"Budvar"perun nuovo tipo di lager, divenuto sinonimo di birra di alta qualità. Per questo motivo la birreria è stata rinominata nel 1936 "Budvar - Birreria Ceca Ceské Budejovice". La storia moderna della fabbrica risale al 1967, quando il Ministero dell'Agricoltura della Repubblica Ceca nazionalizzo la "Budweiser Budvar". Oggi è una società moderna che è riuscita a competere con i giganti delle multinazionali. La Budweiser Budvar viene esportata in oltre 70 paesi ed è una delle marche più note della birra prodotta nella Repubblica Ceca. Grazie agli ottimi risultati economici, l'azienda ha investito notevoli risorse per il suo sviluppo. Tutte le modernizzazioni sono state sempre effettuate in modo da mantenere i processi produttivi per ottenere una qualità elevata e, soprattutto, il sapore tradizionale della birra prodotta.

Unicità e irripetibilità

Il Visitor Center consente di conoscere la storia e i mezzi di produzione durante le visite alla birreria. Ogni anno lo stabilimento viene visitato da circa 50.000 turisti provenienti da tutto il mondo. La birreria inoltre gestisce diversi ristoranti. Gli ospiti possono gustare specialità gastronomiche della cucina ceca e internazionale oltre ovviamente alla birra spillata direttamente in cantina.



Budweiser Budvar - un'azienda dinamica

La birra tradizionale richiede più tempo, questa filosofia, insieme ad un'accurata selezione delle materie prime e ad una rigorosa adesione alle pratiche tradizionali, assicura l'unicità della birra di Budweiser Budvar conosciuta in tutto il mondo. L'indicazione geografica protetta dall'UE, è, per sua stessa natura, riservata ai prodotti alimentari originati in una determinata regione o luogo, da cui derivano spesso il loro nome. Ogni fase del processo di produzione della birra è altrettanto importante, perché trascurare anche i più piccoli dettagli possono compromettere la costante qualità di questa bevanda unica che porta avanti il nome della Repubblica Ceca in tutto il mondo. L'unicità e la qualità della Budweiser Budvar sono il risultato degli ingredienti utilizzati.
L'acqua è captata da una profondità di 300 metri da pozzetti artesiani situati nell'area dello stabilimento. L'acqua estratta da questi pozzi risale all'era glaciale, cioè a circa 10.000 anni.
Budweiser Budvar impiega oltre 650 dipendenti nei settori della produzione, del commercio, del



marketing, della logistica, della finanza e della manutenzione.
Quest'anno la Budejovický Budvar ha preparato una specialità: la birra stagionale da luppolo fresco. Il luppolo fresco aggiunge un quid in più alla birra e conferisce una nota più amara rispetto ai luppoli secchi. I luppoli freschi devono essere trattati nello stesso giorno in cui sono stati preparati. Solo tre birrerie ceche utilizzano il luppolo fresco. Le altre birrerie utilizzano estratti di luppolo e pertanto non hanno bisogno di attrezzature speciali.
"Quest'anno abbiamo preparato birre fresche per il sesto anno - afferma Ing. Petr Košin, responsabile della produzione - anche se abbiamo già qualche esperienza, a questo punto non possiamo stimare con precisione il suo gusto finale. Per i luppoli freschi non c'è il tempo per un'analisi standard di laboratorio, sappiamo solo il valore approssimativo dell'amarezza e facciamo vari test di dosaggi intuitivi. Ogni anno la materia prima è diversa e possiamo solo guardare avanti a ciò che la natura ha preparato per noi ". La birra speciale da luppolo fresco viene consegnata solo a ristoranti e pub selezionati in barili da 20 litri. La birreria utilizzò il luppolo fresco per la prima volta nell'agosto 2012. “A quel tempo non – conclude conclude Petr Košin - c'era nessuno nella nostra birreria che aveva esperienza personale con il luppolo fresco. Ma il risultato ci ha sorpreso molto e i clienti sono rimasti piacevolmente soddisfatti e l'intero lotto si è esaurito in pochi giorni”.

www.budejovickybudvar.cz

Harry di Prisco