

NEL MERAVIGLIOSO PARCO NATURALE DELLA RÖHN, A CAVALLO DI TRE LÄNDER TEDESCHI, ASSIA, TURINGIA E BAVIERA, TROVIAMO UN BIRRIFICIO CHE DA CINQUE GENERAZIONI VANTA UNA PRODUZIONE DI BIRRE DI QUALITÀ E CHE, DAL 1989, PRODUCE ANCHE BIRRE ECOLOGICHE



Storia

Il birrificio del monastero di Münnerstadt, nel territorio più a nord della Baviera, risale al 1381 e nel corso dei secoli ha determinato nella zona una grande tradizione brassicola di qualità; questa esperienza ha portato alla nascita, nella cittadina di Roth, nelle vicinanze del vecchio mulino di Stettbach, del birrificio Roterbräu che, nel 1872, fu acquistato da Gottfried Schneider, antenato degli attuali proprietari, i cugini Xaver, direttore commerciale, e Tobias, direttore di produzione, della famiglia Weydringer che da cinque generazioni lo dirige con grande passione seguendo un principio invariato nel tempo: tradizione e progresso.



Rotherbräu

di Daniela Morazzoni

Rotherbräu è un birrificio a conduzione familiare che deve il suo nome alla cittadina di Roth, situata nel cuore della riserva biosferica della Rhön, regione protetta dall'Unesco. Fin dalle origini Rotherbräu non ha mai rinunciato alla sua tradizione artigiana e la famiglia Weydringer non ha mai tradito il suo credo, cioè produrre birre di ottima qualità impiegando le materie prime più selezionate. Il birrificio, ormai alla quinta generazione, è e vuole rimanere indipendente, continuando a pro-

durere seguendo la tradizione ma impiegando anche le tecniche più moderne per poter garantire sempre la più alta qualità. Qualità e affidabilità sono per Roterbräu le chiavi del successo e a questi canoni aderisce tutta l'azienda, dai dirigenti al personale; e propri grazie a questi principi rigorosamente rispettati, nel 2008 il birrificio ha vinto la medaglia d'oro *Preis der Besten*, „per i migliori“, della DLG, società per l'agricoltura tedesca, una medaglia che viene consegnata solo ai produttori che per 15 anni di seguito hanno ricevuto



Xaver Weydringer

i premi annuali per la qualità. Certamente una delle ragioni dell'alta qualità delle birre Rother è il luogo di origine degli ingredienti utilizzati, a partire dall'acqua proveniente dalla riserva biosferica della Rhön, un'acqua povera di nitrati, utilizzata in tutta la sua purezza, non trattata o lavorata in alcun modo; anche il malto viene lavorato in un maltificio a pochi km di distanza, mentre il luppolo proviene dalla Hallertau e dalla Spalt. I Weydringers conoscono personalmente alcuni dei coltivatori delle loro materie prime perché, come ci dice il direttore commerciale Xaver Weydringer *il contatto personale è per noi meglio di qualsiasi sigillo di garanzia*. E sulla conoscenza diretta puntano molto alla Rorherbräu anche nel rapporto con i clienti; proprio la partecipazione al festival di Tollwood a Monaco di Baviera nel 1989 ha portato ad un esperimento che ha segnato il futuro del birrificio. Racconta Xaver Weydringer: *il*



Cos'è una riserva biosferica?

Le riserve della biosfera sono proposte dal programma *Man and the Biosphere* (MAB) dell'Unesco, organizzazione mondiale della cultura. Il Mab si prefigge di cercare soluzioni affinché la Terra rimanga *abitabile* e possa continuare a soddisfare i bisogni delle future generazioni. Le riserve biosferiche promuovono la gestione responsabile dell'ambiente da parte delle comunità locali. Ogni riserva della biosfera è divisa in tre zone: centrale, tampone e di transizione; quest'ultima è dedicata ad attività economiche per il miglioramento del benessere della società locale.

responsabile della selezione delle birre voleva per il festival una birra biologica che fino a quel giorno veniva prodotta solo da due birrifici in Germania. Così, su richiesta di un cliente, è nata la prima specialità biologica di Rother Bräu: Öko Urtrunk, una kellerbier non filtrata. Nasce così, a fianco delle birre convenzionali, tra cui la Kloster Urstoff, tradizionale scura del monastero di Münnerstadt, una linea biologica di eccellenza. Il 1989 ha infatti segnato l'inizio di una nuova avventura e alla Öko Urtrunk si sono aggiunte molte altre specialità, la pils, la weizen e l'inconfondibile panaché di birra non filtrata e succo di mele biologico, non troppo dolce, assolutamente dissetante, la risposta del birrificio alla classica radler.

Per le birre ecologiche gli ingredienti provengono da piantagioni certificate bio, in cui non vengono utilizzati concimi e antiparassitari chimici. Anch'esse brassate secondo l'editto della purezza, hanno da subito ottenuto un grande successo, non solo in Germania, ma anche nell'esportazione, soprattutto in Russia e, grazie a Jago Distribution, in Italia.

Oggi, come per il futuro, ci dice sempre Xaver Weydringer, come birrificio indipendente incentiviamo, per la tutela dell'ambiente, il vuoto a rendere per imbottigliare i nostri prodotti, solo così potremo garantire per le generazioni future i



presupposti della vita, quali acqua, terra, aria, e offrire posti di lavoro sicuri.

Tutto alla Rotherbräu è in perfetta sintonia con l'impegno che deve avere un'azienda situata in una delle 480 riserve biosferiche esistenti al mondo, naturalità, tradizione e qualità nel rispetto dell'uomo, prima ancora del consumatore.

Le Birre convenzionali: *Export lager* dal sapore abboccato, *Pils*, secondo tradizione, *Pilsener Bier*, delicatamente amarognola in bottiglia dal tappo meccanico, *Vollbier*, birra leggera a bassa fermentazione, *Rhönator*, una doppelbock speciale per i mesi invernali, *Radler*, 50% birra e 50% limonata.

Le Birre ecologiche: *Öko Urtrunk*, kellerbier non filtrata dal gusto pieno, *Öko Ur-Weizen*, weisse non filtrata dal colore ambrato, *Öko Ur-Pils*, dalla tradizione pilsener con delicato aroma di luppolo, *Öko Bier & Apfel*, bevanda rinfrescante 65% Öko Urtrunk e 35% succo di mela ecologico.



Consegna a Tobias Weydringer del Preis der Besten