PICCOLA GUIDA AI BIRRIFICI COMUNALI TEDESCHI “ZOIGL” v1.1

A cura di

Adriano Giulioni

IG: Beerandwild

Kommunbrauhaus di Neuhaus

PREMESSA

Il seguente testo, che sarà aggiornato in base ai futuri viaggi programmati, non ha la pretesa di porsi come guida unica e completa a queste affascinanti realtà birrarie ne tantomeno come codice dogmatico di informazioni che riguardano gli Zoigl. Qui riportate sono impressioni, considerazioni ed esperienze personali. Alcune informazioni, data anche la difficoltà nella lingua riscontrata durante i viaggi, potrebbero essere parziali o errate. Qualunque informazione aggiuntiva o correzione può essere inviata al mio indirizzo di posta elettronica personale: adriano.giulioni@hotmail.it

N.B. Versione aggiornata all’ultimo soggiorno avvenuto nell’anno 2022. Strutture visitate: Zoigl Lingl e Zoigl Schwoashansl (seconda visita), birrificio locale zoiglbrauerei (seconda visita).

INTRODUZIONE

E' difficile comprendere e conoscere in maniera esaustiva la storia che riguarda gli zoigl, gli antichi birrifici comunali tedeschi, ed è romantico immaginare anche solo di scalfire il velo di esoterismo che circonda, o che si immagini circondi, questi luoghi. Il centro nevralgico degli attuali zoigl è la piccola cittadina di Windischeschenbach, insieme al piccolo e praticamente confinante nucleo abitativo chiamato Neuhaus. Questi due villaggi sono sicuramente il punto di partenza per un soggiorno esplorativo, anche se solo per pochissimi giorni. Va ricordato che le "zoiglstuben", ossia le taverne a conduzione familiare dove viene somministrata la birra prodotta da ogni singola famiglia, sono aperte a turnazione secondo il calendario indicato sul sito principale degli zoigl (www.zoiglbier.de) o sugli opuscoli che si trovano in loco dove è presente lo "zoigl kalender". Da visitare in rete anche www.zoigl.de.
Gli abitanti del luogo mi hanno riferito che queste cittadine vivono anche di molto turismo: si tratta però soprattutto di turismo interno, ossia di concittadini tedeschi che si recano in vacanza in queste zone. Nei dintorni, zoigl a parte, non sembrano esserci tante altre attrattive. E' facile comprendere quanto gli zoiglstuben siano stati e siano tutt'ora vitali per l'economia del luogo. Tali locande hanno accolto per secoli viaggiatori di ogni tipo e sono state e sono tutt'ora il centro sociale nevralgico di intere comunità. E' un peccato riscontrare, come in molte altre mete brassicole tradizionali, una scarsa presenza dei giovani che comunque ho avuto modo di incontrare. I birrifici comunali in passato erano più numerosi e diffusi in tutto l'Alto Palatinato: quelli tutt'ora attivi sono molto pochi e rappresentano quindi gli ultimi baluardi di questa tradizione.

NEL MONDO DEI BIRRIFICI COMUNALI

E' veramente soddisfacente passeggiare nei piccoli villaggi in cerca di zoigl da bere a volontà. Il momento tanto atteso si palesa quando fuori da uno "Zoiglstube" si trova esposto il "marchio" identificativo di questi luoghi di tradizione: la stella a sei punte. Quello è il segnale per la comunità che lo Zoiglstube in questione ha il diritto di essere aperto e tutti il dovere di entrare a brindare. Ma andiamo con ordine. Con cosa brindiamo? Con la birra a km zero per eccellenza naturalmente.

Con il termine "zoigl" o "Kommunbier" si intende una birra a bassa fermentazione il cui mosto è prodotto nel birrificio comunale o "Kommunbrauhaus" dagli aventi diritto/licenza, secondo una propria ricetta. Al termine della giornata di cotta (a fine processo di cottura ovvero dopo aver raffreddato il mosto), Il mosto viene trasportato nella cantina di famiglia dove viene fermentato in botti o tank in acciaio. La birra così prodotta viene servita nello zoiglstube adiacente alla cantina di fermentazione, rispettando una turnazione e secondo un calendario ben definito.

Come si intuisce, non tutti hanno la possibilità di produrre e soprattutto servire la propria zoiglbier. Il diritto di produrre birra per uso domestico era inizialmente concesso a tutti gli abitanti del comune di appartenenza in un quantitativo pari al valore della propria abitazione oppure in relazione al numero dei propri operai nel caso si trattasse di fabbriche o botteghe artigiane. Anche in passato però non a tutti era concessa la licenza di vendita e somministrazione. Successivamente il diritto di brassare e somministrare la zoiglbier divenne sempre più restrittivo in modo tale da non compromettere l'economia delle cantine tradizionali con un numero spropositato di "licenze", la cui richiesta sarà stata sicuramente in crescita a causa anche dell'ampliamento delle cittadine dovuto all'aumento di popolazione non autoctona. I birrifici comunali attuali sono delle strutture mantenute da una comunità di birrai-cittadini e solo loro hanno le chiavi per poter accedere e produrre mosto nella rispettiva Brauhaus. Coloro che hanno la licenza possono poi completare il processo produttivo nella propria cantina di famiglia (keller) e servire la birra così ottenuta ai concittadini e ai viandanti negli spazi predisposti. La licenza di produzione e somministrazione, se così si può chiamare, è legata alla proprietà dell'abitazione. Questo rende possibile il passaggio di licenza anche tra famiglie diverse acquistando la casa/cantina in questione. Ovviamente lo zoiglstube di famiglia deve essere collocato nello stesso comune dove è stato prodotto il mosto. E' anche possibile che una famiglia avente licenza affidi la produzione del proprio mosto ad un birraio appartenente ad un'altra famiglia (come accade ad esempio al birraio di Teicher). Inoltre può accadere che altri impresari si facciano produrre della birra all'interno di un birrificio comunale per commercializzarla altrove, ad esempio nel proprio locale, come nel caso della locanda del Cigno bianco o Schwan Gasthof che serve birra prodotta da Beim Binner a Windischeschenbach. Può anche accadere, come ad Eslarn, che anche altri produttori esterni producano birra all'interno del birrificio comunale, ma in questo caso non si tratta di zoiglbier tradizionale.

Esistono 5 cittadine dove sono presenti i tradizionali ed ufficiali birrifici comunali, cittadine situate in una zona chiamata Oberpfalz, nel distretto dell'Alto Palatinato, regione nella parte est della Baviera molto vicina al confine con la Repubblica Ceca. Con circa un'ora e mezza di macchina infatti si può giungere in un'altra interessante meta birraria: la città di Plzen.

Di seguito ho riportato la lista delle cinque cittadine dove sono situati i birrifici comunali e le diverse zoiglstuben/famiglie aventi diritto/licenza. Va sottolineato che è difficile visitare diversi zoigl in un solo viaggio essendo gli zoigltuben aperti a turnazione e solo nei week-end o in prossimità degli stessi. Di fianco

ad ogni zoigl ho indicato con un asterisco se lo zoigl in questione è stato da me visitato. Nel caso di due asterischi consecutivi si tratta di zoigl visitati in più di un occasione in viaggi diversi.

LISTA DEGLI ZOIGL E DELLE KOMMUNBRAUHAUS:

- Cittadina di Eslarn Kommunbrauhaus dal 1522

  Zoigl Beim Strehern Famiglia Albert Griessi

- Cittadina di Falkenberg Kommunbrauhaus dal 1467

  Zoigl Kramer-Wolf Famglia Fischer *
  Zoigl Schwoazhansl Famiglia Flieger**

- Cittadina di Neuhaus Kommunbrauhaus dal 1415

  Zoigl Teicher Famiglia Jurgen Punzmann **
  Zoigl Bahler Famiglia Thomas Witt *
  Zoigl Kack'n Famiglia Matthias Schonberger
  Zoigl Lingl Famiglia Klaus bauer*
  Zoigl Schoilmichl Famiglia Manfred Punzmann *
  Zoigl Schafferhof Famiglia Futterer *

- Cittadina di Windischeschenbach Kommunbrauhaus dal 1467

  Zoigl Beim Gloser Famiglia Popp **
  Zoigl Binner Famiglia Robert Sperber
  Zoigl Schlosshof Famiglia Weiss *
  Zoigl Zum Roud'n Famiglia Anton Heinl *
  Zoigl Fiedelschneider Famiglia Kollner
  Zoig Weissen Schwan Famiglia Schrembs *

- Cittadina di Mitterteich dal 1516

  Zoigl Oppl Famiglia Willi Oppl
  Zoigl Hartwich Famiglia Thomas Seitz-Hartwich
  Zoigl Lugert " Boozhaus"

L'ESPERIENZA NEGLI ZOIGL

Lo zoigl Teicher, aperto 10 volte l'anno dal venerdi al lunedì, è stato il primo zoiglstube da me visitato in assoluto: la loro zoiglbier quindi è stata la prima che ho avuto modo di bere. L'edificio dal colore rossastro si trova lungo il corso principale della piccolissima Neuhaus, dove per noi appassionati si accende una scintilla nel vedere diversi zoiglstuben della cittadina sfilare davanti ai nostri occhi. Proprio di fronte c'è un albergo molto accogliente dove soggiornai la prima volta (Teicher ha anche camere in affitto). Appena arrivammo a Neuhaus, posate le valigie, non dovetti far altro che attraversare la strada ed entrare nel primo edificio con l'esagramma ciondolante. I tavoli all'interno di queste taverne sono in legno e l'arredamento è molto semplice e familiare. Non ci sono tavoli da due posti ma le tavolate sono condivise, come accade spesso in molte sperdute taverne della Germania. Quel giorno c'erano solamente due posti disponibili al tavolo: assetati ci sedemmo in fretta con l'intento di molestare qualche bevitore autoctono. Neanche il tempo di sedersi e fummo noi "agganciati" da una coppia residente nella zona: Helmut e Sabine. Loro sono diventati nostri amici e nostre guide locali essendo anch'essi grandi frequentatori delle "taverne dei cittadini".

Nella mia seconda visita da Teicher, Zoigl della famiglia Jurgen Punzmann, avvenuta circa due anni dopo la prima visita, ho avuto la possibilità di visitare il birrificio comunale di Neuhaus guidato dal birraio dei Teicher, il signor Otto! Con 20 anni di esperienza come birraio sul tradizionale impianto a legna, appresi da lui diversi interessanti particolari come ad esempio che la chiave del birrificio di Neuhaus è una e una soltanto, la quale viene ceduta da birraio a birraio secondo opportuna turnazione. Credo che questa sia una pratica comune, se non a tutte, a molte Kommunbrauhaus. Otto, tra una spiegazione e l'altra, mi ha reso noto che in passato vi era soltanto un birraio a Neuhaus mentre ora ce ne sono 4. Otto produce anche birra per un altro zoigl diverso da Teicher, utilizzando però una ricetta diversa. Sempre in passato, mi raccontava Otto, il mosto era trasportato su calessi o carri con delle botti di legno mentre oggi si utilizzano botti in acciaio. Otto produce birra in queste caldaie da 30 ettolitri, circa 8-9 volte l'anno, ottenendo circa 2500 litri di mosto finito a cottura. Toccare con mano un impianto di produzione operativo dal 1920 circa, mostrato direttamente dal birraio forse più anziano e con più esperienza della zona, mi ha regalato un emozione fortissima. Mi duole sottolineare che non sono previste visite guidate nei birrifici comunali e che non è il caso di importunare i birrai, sempre se si riesce a individuarli. All'interno di questo birrificio comunale ho anche trovato un pannello didattico che spiega a grandi linee la simbologia del "logo" degli zoigl: la "Zoiglstern" o "Bierzel". Proprio da quest'ultimo termine sembra essere nato l'appellativo "Zoigl". In sostanza i vertici dei due triangoli equilateri simboleggiano sia le 3 materie prime impiegate nella produzione di birra, ossia malto, luppolo e acqua (il lievito non era ancora stato scoperto o meglio identificato), sia 3 dei quattro principi elementari, ovvero terra, aria e fuoco. Va ricordato che già i due triangoli in se, per la tradizione ellenica, rappresentano rispettivamente due elementi (fuoco e acqua). L'unione di questi principi elementari porta alla trasformazione di tutte le cose. Perché una stella a sei punte quindi? Sul sito zoiglbier.de è sottolineato che la stella che viene esposta all'esterno degli edifici (per dare il segnale a tutti che lo zoigl è aperto) è simile ma non collegata alla stella di David ebraica. Fatto è che la stella a sei punte o esagramma è un simbolo antico di valore esoterico, Kabalistico ed alchemico. Quest'ultimo è un percorso iniziatico che attraverso l'osservazione della natura e la pratica attiva delle sue trasformazioni, è volto alla comprensione del mondo e all'elevazione intellettuale e spirituale dell'uomo. E' evidente che il legame tra i due triangoli rappresentanti, rispettivamente, le materie prime e i 3 elementi, ed il simbolismo esoterico della stella stessa non è casuale. Come, quando e perché sia stata utilizzata questa simbologia non mi è chiaro ma non nego che è l'aspetto più intrigante e che mi spinge nel compiere piccole ricerche sull'argomento soggiornando in quei luoghi.

Nella Kommunbrauhaus di Neuhaus con il Sig. Otto birraio dello Zoigl Teicher

Il giorno seguente la mia prima esperienza da Teicher, mi recai a pranzo con i nostro amici locali nel biergarten Zoigl Beim Glosar della Familgia Popp a Windischeschenbach . Beim Glosar indica il mestiere del vetraio: infatti la cantina si trova vicino alla bottega di un mastro vetraio nei pressi di una chiesa. Gli zoiglstuben solitamente offrono due menù a seconda del periodo dell'anno (estivo o menù freddo, invernale o menù caldo). Le pietanze sono preparate in casa e a volte anche le materie prime sono direttamente preparate dalla famiglia. Non vi aspettate però grandi possibilità di "abbuffate" come nelle classiche taverne tedesche bavaresi o della Franconia. Quello che le famiglie servono sono solitamente degli stuzzichini preparati nella cucina di casa. D'estate si possono trovare ad esempio piatti freddi come il panino aringa e cipolla, filetto di manzo, fiocchi di latte, cetrioli sotto aceto o salumi/formaggi assortiti. Insomma niente montone allo spiedo purtroppo, ma fortunatamente almeno la birra scorre a fiumi (c'è un ristorante greco a Windischeschenbach). Come in altre località birrarie, se non si vuole più essere serviti bisogna coprire il boccale con il sottobicchiere. In caso contrario il nostro boccale sarà sostituito automaticamente ogni qual volta risulti vuoto. Le birre consumate vengono segnate direttamente con delle linee sotto al proprio sottobicchiere e pagate poi al tavolo a chi ci serve. Da Beim Gloser ho conosciuto il loro figlio nonché birraio, il giovane Moritz, che prese le chiavi ci mostrò il birrificio comunale di Windischeschenbach a pochi passi dalla la sua cantina di famiglia. Da quanto riferito, la loro produzione si attesta sui 3 mila litri/mese e la birra, fermentata in tank di acciaio termocontrollati, è tutta servita nel proprio zoiglstube.

Caldaia di cottura del birrificio comunale di Windischeschenbach

Come in tutti i birrifici comunali tradizionali, anche se gli edifici possono aver subito dei restauri, l'impianto produttivo di "Windi" è rimasto quello di decenni e decenni fa. Questi birrifici hanno un'organizzazione verticale e le caldaie funzionano ancora a fuoco di legna! Immaginate quanto sia difficile gestire le rampe di temperatura e cottura del malto d'orzo in caldaia. Nel birrificio di Windi, ma anche in altri, la scorta di legna da ardere viene stipata in soffitta, dove si trova anche il molino per la macinazione del malto a cinghie (risalente forse alla seconda guerra mondiale!). Proseguendo si trovano la vasca di raffreddamento, la caldaia di cottura ed infine la fornace. Da qui nasce, oltre che dalle diverse ricette, la differenziazione produttiva tra zoigl e zoigl, una birra che più che definibile tecnicamente secondo parametri organolettici fissi, è il frutto di una mistica tradizione locale, ambasciatrice della funzione sociale originale del nettare maltato: far incontrare e socializzare le persone, promuovendo l'economia locale. In questi come in altri luoghi speciali è ancora incarnata, forse per poco, l'essenza magica della tradizione brassicola. Che non sia forse questo l'elemento alchemico invisibile, e non il lievito, in grado sia di trasformare l'acqua in qualcosa di diverso sia di plasmare in qualche modo la vita e la coscienza dei singoli avventori?

Il birraio Moritz della famiglia Popp Zoigl Beim Gloser e gli amici Helmut & Sabine

CONSIDERAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLE ZOIGLBIER

La zoiglbier non è una birra identificabile in uno stile vero e proprio ma più una tecnica produttiva e commerciale tradizionale geograficamente ben localizzata. Analizzando le varie produzioni, dall'aspetto generalmente ambrato-ramato nelle sue diverse intensità, si può riscontrare delle volte una predominanza di carattere mielato e delle volte un carattere più erbaceo di luppolo. Essendo una birra a bassa fermentazione, anche se occasionalmente si possono presentare lievi note fruttate, i sottoprodotti della fermentazione non sono elementi caratterizzanti. In generale possiamo riscontrare un carattere maltato che può ricordare il miele millefiori, con note biscottate-caramellate dovute probabilmente, oltre che alla lavorazione a fiamma viva, anche a un diacetile (note di burro) comunemente ma non matematicamente presente. Il finale amaro può essere anche lungo ma non risulta in genere invadente. Anche alla gustativa queste produzioni possono presentare un carattere delle volte più dolce e corposo e delle volte più secco e con un amaro più accentuato rispetto ad altri esempi della categoria, amaro che però si distanzia dalle pils tedesche in genere. Il carattere delle zoiglbier è generalmente fresco e di facile beva e spesso nel bicchiere si riscontra una birra giovane. L'aspetto risulta generalmente velato e a seconda della qualità si può riscontrare anche della leggera astringenza. Il diacetile delle volte risulta in eccesso e si possono riscontrare anche livelli di pulizia non adeguati, anche se generalmente il prodotto è ben fatto. Il grado alcolico,

solitamente intorno ai 5 gradi, può variare da produttore a produttore così come il livello della carbonatazione, generalmente basso. Il livello di carbonatazione nel boccale varia anche in base al tempo intercorso tra il primo servizio effettuato dalla botticella (ossia dall'apertura della stessa) ed il nostro primo sorso, ed ovviamente dalla spillatura. Le birre vengono appunto spillate, come da tradizione, da botticelle più o meno capienti direttamente in boccali di vetro da mezzo litro. E' importante sottolineare che essendo il processo produttivo tradizionale su fuoco di legna c'è un'estrema variabilità non solo tra produttore e produttore ma anche tra lotto e lotto della stessa cantina. A livello tecnico si può sicuramente affermare che l'inusuale passaggio consistente nel trasportare mosto dalla vasca di raffreddamento fino alla cantina di riferimento (con i vari trasferimenti vasca-serbatoio di trasporto-tank di fermentazione), può aumentare il rischio di contaminazioni che potrebbero portare ad eventuali off-flavour anche se sarebbe necessario indagare più approfonditamente queste passaggi, ad esempio determinando a quale temperatura vengono fatti questi trasferimenti e se e quali precauzioni vengono adottate.

Rappresentativa "zoiglstern" o "Bierzel"

COME E QUANDO

Non credo ci siano dei periodi preferibili ad altri per far visita a questi luoghi. Sicuramente l'estate può essere vantaggiosa per il clima e il piacere di bere direttamente nei biergarten, anche se da quanto ho avuto modo di comprendere la produzione di birra è sospesa. Da evitare sono le visite in prossimità delle festività perché si incorre nel rischio di trovare qualche zoigl chiuso. In una visita estiva sono capitato nel

mezzo della “festa dell’acqua” a Windischeschenbach dove veniva servita birra industriale tedesca per la strada, festa comunque piacevole e ben fornita a livello culinario. E’ comunque consigliabile seguire e studiare bene il calendario sul sito zoiglbier.de ed eventualmente contattare qualche zoigl via mail, sempre che vi rispondano! Bisogna tenere sempre a mente che si tratta di piccole realtà locali dove lo zoigl rappresenta l’essenza stessa della tradizione ed in cui le persone si identificano, essendo parte della loro quotidianità. Nelle mie visite ho avuto spesso la percezione che gli abitanti del luogo accettino il turismo ma non vogliano essere invasi da turisti per così dire “non convenzionali”. In passato, così come mi è stato riferito, è stato anche organizzato un festival delle zoiglbier, ma da qualche anno stanno saltando l’appuntamento, a detta dei cittadini locali forse a causa del troppo caos derivante.

COSA FARE NELLE VICINANZE

Non ci sono grandi attrattive nella zona ed in fondo non ci siamo recati li per questo. I paesini sono molto caratteristici e tranquilli. Per gli amanti delle passeggiate in mezzo alla natura, oltre ad una passeggiata lungo il fiume principale che attraversa Windischeschenbach, è possibile fare delle piccole escursioni nei campi e nei boschetti della zona (vedi sentiero escursionistico Goldsteig), spiando le capanne dei cacciatori e sostando nei pressi dei tanti laghetti dove vengono allevate tradizionalmente le carpe. Interessante può essere la visita al vicino centro geologico KTB dove è allestito un museo che mostra i risultati di una ricerca geologica svolta in loco grazie alla realizzazione di un programma europeo di perforazione profonda della crosta terrestre (https://www.geozentrum-ktb.de/). Va menzionato anche il pittoresco ed arroccato castello di Falkenberg.

Molto interessante e piacevole può essere anche la visita ad un altro piccolo birrificio locale situato proprio a Windischeschenbach dove si ha la possibilità anche di mangiare molto bene (www.zoiglbrauerei.de) cosi come accade anche alla locanda del Cigno Bianco. La differenza tra queste ultime due attività consiste nel fatto che “Il Birrificio Zoigl” è un vero e proprio birrificio situato a Windischeschenbach. La taverna è a conduzione familiare e la birra viene prodotto direttamente in loco in un piccolo impianto a vista direttamente dal proprietario del birrificio, impianto che ho avuto modo di visionare da vicino. Producono un solo tipo di birra che si allinea con le altre produzioni locali, ovvero quelle degli zoigl veri e propri.

Se si ha voglia di muoversi, specie nei giorni infrasettimanali in cui gli zoigl sono chiusi, la Franconia non è così lontana così come la Repubblica Ceca. Con qualche ora di macchina potrete anche andare a gustarvi una bella Gose a Lipsia ma ci vuole impegno.

DOVE ALLOGGIARE

- Appartamenti a Neuhaus
  Ferienwohnung Rettinger
  Windischeschenbach
  Badandbreakfast.eu

- Gasthof Zum Waldnaabtal Hotel – Apartaments
  Marktplz, 1
  92670
  Windiscehscehnbach
  (Neuhaus)+49 9681 3711

- Camping Schweinmuhle
  Schweinmuhle, 1
  92670
  Windischeschenbach
  www.schweinmuhle.de

Zoigl Schwashansl

Zoigl Teicher operativo con la caratteristica stella a sei punte esposta

Zoigl Beim Gloser