

**Simone Dal Cortivo** del birrificio **Birrone di Isola Vicentina (VI)** è il **Birraio dell'Anno 2014**. Così hanno deciso settanta giurati, composti da degustatori professionisti ed esperti del settore, che con le loro preferenze hanno individuato il miglior birraio italiano dell'anno passato.

Il riconoscimento ideato e organizzato da **Fermento Birra** ([www.fermentobirranetwork.com](http://www.fermentobirranetwork.com)) con la sponsorizzazione di Comac ([www.comacitalia.it](http://www.comacitalia.it)) che premia la bravura di un produttore italiano intesa come eccellenza e costanza qualitativa di un intero anno, è stato consegnato ad un birraio capace di entusiasmare pubblico e critica con "birre da bere", come recita il motto del birrificio, ovvero firmando prodotti semplici nella loro bontà, mai vittima di mode, privi di eccessi ma sempre entusiasmanti. Un premio dunque ad una filosofia produttiva incentrata sull'equilibrio e sulla bevuta capace di valorizzare l'aspetto socializzante della birra e di ricordare che la birra artigianale italiana non è necessariamente vittima di eccessi e di aromatizzazioni sensazionali.

Un 2014 che ha visto il nome del Birrone consolidarsi per qualità e affidabilità con birre di non facile realizzazione come le basse fermentazioni, prodotti, artigianalmente parlando, più fragili e sensibili ad eventuali problematiche produttive e di conservazione. Birre dunque difficili da fare, ma tanto facili da bere, come le due dorate di ispirazione tedesca, la SS46 una bavarian helles di 4.9° alc. e la più secca ed erbacea Brusca, pils di 4.9° alc. Tra le birre di successo ricordiamo la Punto G, una bock ambrata ammiccante fin dal nome, o ancora la Gericca, fulgido esempio di contaminazione tra il mondo degli aromatici luppoli americani e la solida scuola tedesca. Senza dimenticare la Scubi, una schwarzbier pluripremiata, dalle calde note di mou avvinte a sensazioni tostate di cacao e liquirizia.

Un birraio che negli ultimi anni ha dimostrato di saperci fare non solo con le rigorose lager tedesche, ma anche con tipologie di frontiera, come dimostra la Lola, birra a fermentazione spontanea prodotta con l'aggiunta di marasche e

ciliegie locali, oggi affinata anche in botte, o la H, una stagionale prodotta con un particolare processo di maturazione che riduce la presenza di glutine rendendola adatta a chi ne risulta intollerante. Simone è un veneto verace che ama la sua terra. Per questo non ha saputo trattenersi dal gettare nel tino un ingrediente locale, qualcosa che possa raccontare il suo territorio: ecco nata la Maranella con aggiunta del locale mais Marano.

Complimenti dunque a Simone Dal Cortivo che con il suo Birrone è riuscito a primeggiare tra tanti colleghi di eccezionale caratura (si veda classifica), un gruppo di artigiani della birra, che dopo anni di crescita tumultuosa, permettono all'Italia birraria di guardare a testa alta tutti i più grandi e blasonati Paesi.

### **Informazioni:**

[www.birrone.it](http://www.birrone.it)