

# Italia a Tavola

## L'ESTATE NEL BICCHIERE

I vini da (ri)scoprire  
per l'estate



# OTUS

Il birrificio artigianale  
dall'indole popolare

FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO



# Otus Redvolution

## L'unica birra italiana premiata al World Beer Cup 2023

**La più prestigiosa competizione brassicola internazionale ha assegnato la medaglia di bronzo nella categoria 47A (Traditional German-Style Bock) a Redvolution di Birrificio Otus. La cerimonia di premiazione si è svolta lo scorso 10 maggio al Music City Center di Nashville in Tennessee negli Stati Uniti**

Otus è l'unico birrificio italiano ad aver ricevuto una medaglia fra quelli in gara quest'anno al World Beer Cup 2023. La Traditional Bock di Otus, già premiata al Barcelona Beer Challenge 2022 con la medaglia di bronzo nella Categoria 6C Dunkles Bock (Amber Malty European Lager), è una birra a bassa fermentazione dal colore ambrato scuro. Le Bock sono birre corpose, fra le più forti nel panorama brassicolo tedesco, apprezzate per il notevole residuo zuccherino e gli aromi caldi e dolci derivanti dai malti caramello.

Anche Redvolution ha un corpo importante, ciò che la differenzia dagli standard tedeschi è la luppolatura e il maggior grado di amaro. Gli aromi sono complessi e spaziano dalla frutta sotto spirito, alla frutta secca, al caffè. Il gusto è di malto e caramello con accenti di caffè. Il birraio di Otus, Alessandro Reali, ha interpretato lo stile Bock in chiave contemporanea creando una birra particolarmente bilanciata.

Scopo della Brewers Association, l'organizzazione no profit che organizza il contest americano, è celebrare la creatività, l'artigianato e la

**Redvolution è una birra in stile Traditional Bock e ha un corpo importante. Ciò che la differenzia dagli standard tedeschi è la luppolatura e il maggior grado di amaro. Gli aromi sono complessi e spaziano dalla frutta sotto spirito, alla frutta secca, al caffè.**

**Il gusto è di malto e caramello con accenti di caffè.**

**REDVOLUTION**



passione per la grande birra riunendo i migliori produttori del mondo e diffondere la conoscenza degli stili brassicoli. World Beer Cup 2023 ha visto la partecipazione di 2.376 birrifici provenienti da 51 paesi del mondo, che hanno presentato in totale 10.213 birre, iscritte in 103 categorie e afferenti a 176 stili. Il direttore della competizione, Chris Williams, ha sottolineato che le 307 medaglie assegnate rappresentano un'attestazione di qualità e innovazione.

Il successo di Redvolution non è un caso isolato: la quantità di medaglie e riconoscimenti che il birrificio artigianale di Seriate ha ricevuto nei più importanti concorsi internazionali è indicativa del livello di qualità delle sue birre; le premiate sono 7 e in totale Otus è salito sul podio ben 22 volte. I motivi di tali apprezzamenti sono rintracciabili, sia nella capacità di conservare i caratteri specifici degli stili storici entro un percorso di innovazione e ricerca del gusto contemporaneo, sia nella stabilità delle birre, che conservano la loro fragranza originale fino al momento della degustazione, sia, e soprattutto, nella costanza della qualità.

Ciò è confermato per esempio dai ripetuti successi di Ambranera e Pils 2: entrambe sono state premiate ben sei volte nell'arco di sei anni. Un simile risultato sarebbe impos-

sibile senza l'adozione di protocolli operativi rigorosi che consentano di riprodurre sempre e a distanza di anni lo stesso profilo organolettico. L'apprezzamento delle giurie, inoltre, conferma la creatività del birrificio e l'attualità del gusto delle sue birre, che esprimono un carattere accogliente; anche quelle più originali e complesse. Una scelta lungimirante se pensiamo alla necessità del settore di attrarre più consumatori. Non a caso il motto che accompagna il marchio Otus è "Indole popolare".

[👉 cod 96932](#)





# Il birrificio artigianale dall'indole popolare

**A**bbiamo intervistato l'equipe di direzione del Birrificio Otus, composta dal birraio **Alessandro Reali** e da **Giampietro Rota**, **Ruben Agazzi** e **Anna Cremonesi**, che si occupano rispettivamente di vendite, gestione e marketing. Il team ci ha spiegato nel dettaglio i segreti del successo del Birrificio Otus.

**Qual è il ruolo della creatività nel lavoro del birraio?**

**Alessandro Reali (birraio):** «Disponiamo di ingredienti, conoscenze microbiologiche, tecnologie e tecni-

che un tempo impensabili e scambiamo esperienze con chiunque nel mondo, ciò consente di spaziare con la creatività ed è fondamentale. Gli altri fattori costitutivi della birra artigianale sono la naturalità e la qualità, il mio compito è produrre birre eccellenti sotto ogni aspetto e serve rigore tecnico. La mia creatività si realizza tramite la cura di ogni dettaglio, sia quando creo gusti inediti sia quando interpreto uno stile storico praticato da migliaia di birrifici: vincere sei medaglie con la Stout e sei con la Pilsner è gratificante».

**Quali sono i fattori qualificanti della distribuzione?**

**Giampietro Rota (vendite):** «Prima degli anni '90 il concetto di birra artigianale era inesistente. La comparsa dei microbirrifici ha prodotto una rivoluzione culturale mettendo al centro la naturalità e la qualità della birra, il piacere di degustarla e di conoscerla, di spaziare col gusto fra gli stili brassicoli. La creatività italiana si esprimeva anche nella birrificazione e questo era entusiasmante. Il processo di assestamento del settore però è lungo, penso che l'enfasi sulla creatività stia

lasciando il posto ad una maggiore attenzione alle tecniche produttive e che i birrifici debbano concentrarsi sull'oggettiva eccellenza del prodotto e sul mantenimento della sua fragranza fino al momento della miscita. Fra i clienti cresce l'attenzione alla naturalità e qualità dei prodotti agro-alimentari e il maggior valore della birra artigianale nel confronto con quella industriale deve trovare conferma nel bicchiere. È fondamentale che una data birra abbia sempre lo stesso profilo organolettico, che sia matura al punto giusto, fragrante. La rete di distribuzione è determinante: se nel tragitto verso il consumatore la birra non viene trattata in modo adeguato perde qualità. In assenza di distributori consapevoli e attrezzati si corre il rischio di restare ancorati alla capienza del territorio locale e di non trovare l'indispensabile equilibrio economico fra offerta (stile produttivo e relativi consumatori), volume della produzione e bacino commerciale. Il problema non è insormontabile, a fronte delle opportunità commerciali che il mercato offre, gli investimenti nella catena del freddo che il distributore deve affrontare sono tutto sommato mini-

Giampietro Rota



mi. In Otus abbiamo trovato soluzioni efficienti e il mio desiderio è di non avere confini commerciali, spero che le nostre birre possano raggiungere chiunque abbia il piacere di gustarle».

**Qual è il rapporto fra passione e organizzazione nel vostro birrificio?**

**Ruben Agazzi (gestione):** «Mi occupo di gestione aziendale e perseguo la razionale organizzazione dell'impresa ai fini della produzione di valore, in Otus la passione per la birra è supportata dal rigore dell'equipe di direzione dove le idee e le competen-

ze trovano la sintesi. La scelta di posizionamento nel mercato delle nostre birre è frutto del metodo dell'equipe: vogliamo che abbiano un gusto accogliente, anche quelle più creative e complesse. Ci rivolgiamo al cliente con umiltà, il suo giudizio è insindacabile».

**Quali sono le novità e le tendenze della produzione Otus?**

**Anna Cremonesi (marketing):**

«In occasione di "Bergamo Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023" abbiamo creato Arlecchino, un'edizione speciale della nostra keller, con ingredienti 100% italiani e conforme al disciplinare Birra della Bergamasca [CCIAA Bergamo]. Stiamo adottando, ove è possibile, la filiera corta valorizzando le eccellenze del territorio anche in un'ottica di sostenibilità ambientale. Coltiviamo l'orzo per alcune birre, Perla d'Orzo per esempio, avvalendoci di agricoltori locali esperti e attenti agli aspetti biologici».

[👉 cod 96932](#)

**Birrificio Otus**

☎ 035 296 473

🌐 [www.birrificiootus.com](http://www.birrificiootus.com)



Anna Cremonesi



Alessandro Reali



Ruben Agazzi