



PLOP ART

Sembra l'opera di un autore contemporaneo, invece sono tappi. In porcellana, ecologici, pratici, sigillano ermeticamente la birra Flensburger. Famosa proprio per l'esuberante schioppettio al momento dell'apertura delle bottiglie

testo di Alessandro Melazzini foto di Thomas Meyer





Acqua, orzo, lievito e luppolo. E null'altro. La birra in Germania si produce solo con questi ingredienti, attenendosi al Reinheitsgebot, l'editto di purezza emesso nel 1516 da Guglielmo IV di Baviera, una delle più antiche norme vigenti in ambito alimentare. Guglielmo non menziona il lievito, ma solo perché il suo ruolo nei processi di fermentazione fu scoperto da Louis Pasteur tre secoli e mezzo dopo l'editto.

In Germania la bevanda bionda, oltre a rappresentare un'amata tradizione, è un pilastro economico e culturale: 120 milioni gli ettolitri di birra consumati ogni anno rispetto ai circa 16-17 dell'Italia. A produrla i 1.300 birrifici sparsi sul territorio, molti dei quali sempre più spesso in mano a investitori stranieri. Non stupisce che molti consumatori e birrai si cruccino temendo il venir meno della secolare tradizione artigianale tedesca. Non è il caso della Flensburger Brauerei, azienda da 532mila ettolitri l'anno per un fatturato di 50 milioni di euro, tuttora in mano alla famiglia Dethleffsen, che dall'estremo nord della cittadina di Flensburg, nell'omonimo fiordo, ha saputo vincere in questi anni le difficoltà di un settore frammentato ed esigente, riuscendo a proporsi come uno dei marchi più originali.

«Da quando lavoro alla Flens - dice Carlo Ricchiuti, italiano cresciuto in Germania e responsabile del settore esportazioni - abbiamo avviato una politica di espansione creando un prodotto meno luppolato (e quindi meno amaro) studiato proprio per l'estero. Naturalmente, per le mie origini, l'Italia riveste un ruolo di primo piano, anche se il mercato a sud delle Alpi è difficile, perché saturo di birre tedesche. Eppure stiamo ottenendo buoni riscontri: oltre alla qualità, Flensburger ha un asso nella manica: il plop!».

Ricchiuti non scherza. Per chiarire il concetto chiede silenzio, prende una bottiglia e la stappa. Sentito che plop? Tutto merito del tappo meccanico in porcellana che dal 1888, anno di fondazione di questa birreria ai confini con la Danimarca, ne rappresenta l'elemento distintivo. Certo il più comune tappo a corona, quello rotondo, piatto e dentellato, agevola le procedure d'imbottigliamento, tanto che la maggior parte dei concorrenti utilizza solo quello per sigillare le bottiglie. Ma il dispositivo di chiusura della Flens, oltre a essere molto meno inquinante (un tappo a clip si ricicla) e a permettere di riporre la bottiglia nel caso in cui non la si termini, conferisce alla birra quell'effetto simpatia che l'ha resa negli anni un cult.

«Fare plop è divertente, soprattutto quando in compagnia si stappa tutti insieme - prosegue Ricchiuti -: il plop non è solo un rumore, ma una sensazione psicologica di benessere. Promette freschezza, gusto, divertimento. La Flens senza il plop? Impensabile. Quando una bottiglia stappata non risona per bene, ci sono clienti che chiamano per reclamare!».



ALCUNI CLIENTI
INVIANO RECLAMI
SE IL TAPPO NON RISUONA
COME DOVREBBE
E IL LAND SCHLESWIG-
HOLSTEIN HA CONCESSO
ALL'AZIENDA
UN FINANZIAMENTO
DI 1,5 MILIONI DI EURO
PER PERFEZIONARE
L'IMBOTTIGLIAMENTO

Un tappo meccanico a clip è composto da tre componenti, un gangetto inferiore, quello superiore e la testa in porcellana con guarnizione in gomma. Eppure gli spazi per migliorarlo sono così tanti che il Land Schleswig-Holstein ha concesso alla Flens un finanziamento di un milione e mezzo di euro per studiare ancora. Tutti questi soldi per un bel plop? «No, no! Il suono è solo l'effetto più evidente e amato, ma altre sono le migliorie - risponde Werner Sauer, direttore tecnico della Flensburger Brauerei -. Abbiamo studiato un processo automatizzato per realizzare il tappo, costruendo anche macchinari appositi che migliorano la qualità della produzione del 60-70 per cento. Finora avveniva tutto in gran parte a mano e i pezzi difettosi erano troppi. Poi, in collaborazione con l'Università tecnica di Flensburg, abbiamo sviluppato un nuovo materiale per la guarnizione in gomma che permette un'estrema ermeticità della chiusura, impedendo che la birra invecchi troppo presto. Inoltre, un sistema di videosorveglianza escluderà che nel processo di riempimento entrino tappi sporchi, e un controllo ottico e all'infrarosso riconoscerà la presenza di impurità nella bottiglia».

Anche nell'ambito del tappo a corona c'è chi ha cercato di imitare il plop, creato grazie alla CO₂ presente nella bottiglia. Ci sono riusciti in un laboratorio austriaco, ma con il risultato che il tappo a corona, privo di gangetti per trattenerlo, schizzava in aria come un missile rischiando di accecare qualcuno, tanto che l'innovazione non è stata messa in commercio.

«Un altro problema, dovuto al Reinheitsgebot - continua Werner - è che, senza l'aiuto di agenti chimici, è difficile mantenere stabile il gusto della birra per molti mesi. Nei nostri laboratori ci siamo riusciti da poco, intervenendo sulle variabili della fermentazione in maniera del tutto naturale». Questa scoperta, resa pubblica, ha fatto diventare la Flens una specie di Mecca per tutti i birrai tedeschi.

«Infine c'è l'aspetto ecologico - conclude il direttore -: migliorando i tappi a clip ne abbiamo aumentato il ciclo di vita. Presto arriveremo a quaranta riutilizzi, contro l'uso singolo dei tappi a corona. Una soluzione importante per l'ambiente, considerato che, oltre alla birra, produciamo anche acqua minerale, attingendo dal nostro pozzo interno profondo 240 metri che trae origine dai ghiacciai sotterranei della Scandinavia. Perché anche quando si tratta di acqua minerale, i nostri clienti bevono con più gusto se il tappo fa plop». ●

