

Fierce Beer: dall'oro nero al nettare degli dei

Written by Giorgia Croce

Tuesday, 30 January 2018 19:20 -

X



I protagonisti della nostra storia provengono dal mondo petrolifero e da quello marittimo, si chiamano Dave Grant e David Mc Hardy e si incontrano per la prima volta nel 2015 a Sunderland ad un corso di Brewing Technology. Scoprono sin da subito di avere vedute simili, ognuno di loro apprezza il lavoro dell'altro ed entrambi ritengono che il cibo giochi un ruolo decisivo nell'enfatizzare ed accompagnare le caratteristiche di una birra.

"I liked the beers he was making, he liked the beers I was making, and we are both a bit of a gastronaut"

(A me piacevano le birre che faceva, a lui piacevano le mie, ed entrambi eravamo un po' gastronauti".)

Quindi, con queste premesse nel 2016 grazie alle loro liquidazione ed al sostegno morale ed economico di altri soci riescono a racimolare 250.000 sterline per avviare il loro sogno. Sogno che apre i battenti ad Aberdeen in Scozia e prende il nome di: "Fierce Beer".

Si sa, passione, dedizione e costanza fanno dei sogni realtà, così Fierce nel 2017 arriva a produrre 250,000 lt annui con l'obiettivo di ampliare notevolmente l'impianto produttivo entro questo mese.

Così, in quasi due anni di vita, hanno già prodotto più di 50 etichette, alcune “one shot” altre di produzione fissa e hanno suddiviso la loro linea produttiva in quattro:

1. Hoppy. Pale A
2. Ie, Ipa e altre birre luppolate;
3. Fruity. Birre chiare con purea di frutta e birre acide;
4. Dark. Stout e Porter con aggiunta di spezie, caffè, noci;
5. Seasonals. Produzioni stagionali con zenzero, habanero e altri ingredienti particolari.

Alla base della filosofia aziendale di Fierce Beer troviamo una continua ed accurata ricerca orientata verso l'alta qualità finale del prodotto. Dall'utilizzo di ingredienti naturali, non alterati da procedimenti od additivi chimici, e quando possibile locali, ai procedimenti non invasivi, da qui la scelta di non pastorizzare le birre o utilizzare additivi di alcun genere. Un esempio emblematico è l'utilizzo di purea di frutta al posto di elementi di sintesi nelle Fruity che riesce ad esaltare la componente aromatica, trovando lo spazio per esprimersi in maniera avvolgente, rafforzando le note che i luppoli utilizzati fanno emergere.

Nel 2017 vengono premiati come “Breakthrough Brewery of the Year” agli Scottish Beer Awards vincendo anche la medaglia d'oro di “Best Porter” grazie alla loro Café Racer, orgoglio aziendale, che vince anche il premio come birra dell'anno.

Se in poco tempo hanno conquistato l'attenzione di numerosi marchi tra i quali Brewdog, iniziato collaborazioni con Weird Beard, Cycle Brewing e Basqueland Brewery, e vinto diversi premi, cosa avranno in programma per i prossimi anni? Dave ci risponde per email e dichiara che, come obiettivi, hanno quello di raggiungere la produzione di 590.000 litri annuali e provvedere a una nuova linea di confezionamento per le lattine. Infatti, da febbraio, sostituiranno gradualmente le bottiglie con le lattine, seguendo la strada che ultimamente hanno deciso di intraprendere molte realtà brassicole!

Per Fierce Beer, dunque, si prevedono anni di crescita vertiginosa, che terranno Dave e David molto impegnati, anche se Dave ci confessa che, se e quando avrà più tempo libero, si dedicherà ad andare in giro per il mondo con la sua Triumph.