

Hohenthanner Schlossbrauerei

di Daniela Morazzoni

A NORD-EST DI MONACO, A UNA MANCIATA DI CHILOMETRI DA LANDSHUT, LA CITTÀ CHE NEL '200 I WITTELSBACH, PRINCIPI DI BAVIERA, SCELSERO COME LORO RESIDENZA, SI TROVA HOENTHANN, UN PAESE CIRCONDATO DA PRATI E FORESTE. È QUI CHE HA SEDE UNA DELLE BIRRERIE CHE HA RESO LA GERMANIA FAMOSA PER LE SUE SPECIALITÀ BIRRARIE. JAGO DISTRIBUTION, NELLA SUA SELEZIONE DI PRODOTTI ARTIGIANALI DI ALTA QUALITÀ, NON POTEVA FARSELA SCAPPARE



Il Castello Hohenthanner

IN VETRINA

Èra il 1864 quando Nikolaus Rauchenecker creò la birreria di Hoenthann e il suo obiettivo, come del resto per tutti allora, era quello che ai giorni nostri definiremmo minimo: servire la sua birra nella trattoria adiacente e venderla nelle zone limitrofe. Se però andiamo a guardar bene, tanto minimo non era perché la difficoltà maggiore, in ogni mestiere, è "essere profeti in patria", ossia incontrare l'approvazione di chi ci è più vicino... La birra di Hoenthann piaceva... e con il più antico sistema promo-

zionale, il passaparola, nel volgere di poco tempo si fece conoscere in tutta la regione, diventando un marchio importante. Con l'acquisto del castello adiacente la birreria, fu posta la prima pietra dell'odierna fabbrica Hohenthanner Schlossbrauerei, trasformata

in un'azienda moderna da Klaus Rauchenecker, quarta generazione della famiglia, che ne prese le redini nel 1961 facendo proprio un principio fondamentale: **rispetto delle tradizioni e apertura alle innovazioni**. Non abbiamo dubbi sul fatto che il figlio Johannes segua le orme del padre, portando avanti la tradizione radicata nel territorio e l'avanzata cultura birraia dell'azienda di famiglia.

È proprio la garanzia personale della famiglia Rauchenecker, così come il suo attaccamento alla regione ed il rispetto dei suoi abitanti, che fanno delle birre Hohenthanner una specialità: completamente naturali e filtrate con cura in modo che mantengano tutte le loro sostanze preziose.

Da sempre le specialità della birreria Hohenthanner Schlossbrauerei vengono preparate sulla base di ricette di famiglia, rigorosamente non pastorizzate e secondo la legge di purezza bavarese. Il gusto



Thomas Hämmel il braumeister, Johannes Rauchenecker e Klaus Rauchenecker

intenso della birra di Hohenthanner deriva da materie prime locali come il malto bavarese di altissima qualità, il luppolo più pregiato e l’acqua proveniente dai propri pozzi. Il processo di maturazione prevede che la birra maturi nelle cantine minimo per 6 settimane. Solo così acquisisce il suo carattere inconfondibile.

A conferma dell’ottimo lavoro svolto dalla Birreria sono arrivati molti attestati di qualità, fra cui spiccano le recenti medaglie d’oro conferite dalla prestigiosa DLG, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, cioè Società Tedesca per l’Agricoltura, ad Hefe Weisse, Tannen Hell e Tannen Pils.

La qualità di Hohenthanner Schlossbrauerei non si evince solo dal prodotto, ma da tutta la gestione aziendale, a partire dalla tutela dell’ambiente che sta a cuore dei vertici come dell’ultimo dipendente della Birreria. È proprio questo atteggiamento responsabile che fa di Hohenthanner Schlossbrauerei un’azienda perfettamente integrata nel territorio che negli anni ha saputo mantenere un rapporto diretto con gli abitanti della regione, grazie anche ad iniziative di apertura della fabbrica con visite guidate e manifestazioni conviviali e culturali. L’ultimo “Porte aperte”, Hoffest, si è svolto il 21 settembre e ha visto partecipare numerosi visitatori che hanno affollato il tendone allestito nel cortile del castello come le stradine della città; un programma fitto che ha spaziato dalla visita al birrificio a grandi



bevute di kellerbier non filtrata, da scorpacciate di porchetta alla griglia a giochi come il tiro al bersaglio, dallo spettacolo del teatro delle marionette alla musica dal vivo... insomma una festa in cui conoscersi e riconoscersi.

E a proposito di conoscere è bene vedere da vicino le specialità Hoenthanner, una varietà giusta per ogni gusto, comprese birre stagionali, leggere e senza alcol. Ne abbiamo selezionate alcune.

Tannen Hell g.a.4,9% vol.

La più famosa fra le birre Hohenthanner. Intensa, con un discreto aroma di luppolo.

Tannen Pils g.a.5% vol.

Il luppolo di Hallertau conferisce alla birra un aroma delicato. Una Pils eccezionale della migliore qualità.

Tannen Dunkel g.a.5,2% vol.

Una birra originale dal sapore in-

tenso ma non troppo dolce

Hefe Weisse Hell g.a.5,3% vol.

Una Weizen chiara, gustosa e rinfrescante. Il lievito proveniente dalle colture di proprietà le conferisce il suo gusto particolare.

Hefe Weisse Dunkel g.a.5% vol.

Il tipico aroma intenso di malto e la delicata nota del lievito caratterizzano questa Weizen scura

Kellerbier g.a.4,9% vol.

Preparata come la Tannen Hell, questa birra non viene filtrata per mantenere tutte le sue caratteristiche organolettiche.

Tannen Gold g.a.5,4% vol.

Una birra pregiata per le occasioni speciali, dal gusto caratteristico. Presente in molte feste popolari della regione, è da intenditori

St.Sixtus Doppelbock g.a.5,5% vol.

Preparata secondo un’antica ricetta di famiglia, è una tipica Doppelbock bavarese

