



L'azienda Torrechiarà (www.torrechiaravini.it) si occupa fin dagli anni 30 della produzione di [vini tipici dei colli di parma](#)

La produzione della birra nasce dalla passione personale di Renzo Losi per la bevanda di Cerere: Renzo ha iniziato sin dai primi anni 90 a prodursi la birra in casa, quindi, dopo la laurea in biologia conseguita nel '95, ha iniziato nel 2000 la produzione vera e propria della Panil, il cui nome ha origini segrete... La Panil ha ottenuto in breve tempo successi e consensi.

Ecco una piccola selezione di sue frasi prese dal sito ufficiale www.panilbeer.com o da altre interviste.

"Mi ricordo che fin da quando avevo 14 anni ho iniziato a bere birra, all'esame di maturità mentre tutti avevano i loro succhi di frutta io mi sono portato una Ceres. Ho assaggiato praticamente tutte quelle che giravano nelle birrerie dell'epoca. Mi sono focalizzato comunque sulle birre provenienti dal Belgio, che ritenevo le migliori. Ho imparato ad apprezzare le birre rifermentate in bottiglia o in fusto, ho fatto le mie esperienze come homebrewer, ho fatto il maltatore, ho fatto la mia prima all grain ed infine ho comprato l'impianto. Posso comunque dire che in questo mondo c'è sempre da imparare."

"La caratteristica che maggiormente mi interessa nelle mie birre è l'equilibrio, unito ad una grande digeribilità. Non uso nessun tipo di conservanti né pastorizzazione, per dare sempre il massimo gusto possibile, e faccio praticamente solo birre rifermentate in bottiglia, per lo più da 50cl, perché ritengo sia l'unico metodo possibile di fare una buona birra in bottiglia".

"Vorrei arrivare ad avere un punto di riferimento per le mie birre in ogni città italiana e spero di riuscirci nel giro di due o tre anni. La mia filosofia è comunque molto semplice; dare ottima birra priva di qualsiasi additivo al minore prezzo possibile."

"Le mie birre sono in continua evoluzione: non è facile trovare il bicchiere giusto. Spero che le mie birre cambieranno (entro certi limiti ovviamente) fino al giorno della mia morte".

"Sto lavorando attualmente a tre birre: una pilsen, una schwarz e ad una ale molto particolare. Inoltre ho intenzione di creare un lambic krieb, ma qui siamo ancora in alto mare. Non so se queste birre entreranno mai in commercio."

"Mi sembra che la differenza fondamentale tra birra industriale e artigianale sia che i microbirrifici non usano conservanti. Una cosa fondamentale è la presenza di lieviti, sto parlando delle bottiglie, penso che bisogna lavorare molto per fare capire ai consumatori che senza lieviti la birra non durerebbe e sarebbe privata di una delle sue componenti fondamentali. Anche l'uso di materie prime di prima qualità mi sembra un punto a nostro favore."

L'impianto da dieci ettolitri di E.C.O., è stato acquistato a fine 1999 ed entrato in funzione nel giugno 2001.

L'impianto di maturazione è composto da 4 fermentatori/maturatori e 4 barriques per la birra barricata.

Il laboratorio si occupa di migliorare le birre esistenti e di inventare nuove birre, grazie ad un impianto pilota.

Per ora non è annesso alcun locale di mescita diretta, anche se è presente un negozio aperto tutti i giorni di vendita diretta di birra in bottiglia



Birre artigianali Panil

Sono senza conservanti o altri additivi, non pastorizzate, stabilizzate biologicamente, prodotte in alcune qualità solo in determinati periodi dell'anno.

Panil Bionda

Birra dal bel colore dorato rifermentata in bottiglia. Orgogliosamente Italiana, è una birra a fermentazione mista; dopo una prima fermentazione in vasca d'acciaio, viene fatta un'altra fermentazione in bottiglia. Dal bel colore dorato, è generosamente luppolata con luppolo inglese. Prodotta in bottiglie da 75 cl, dal moderato tenore alcolico, 5.5%, è destinata ad un consumo più largo rispetto alle altre birre della gamma Panil.

Panil Ambreè

Birra ambrata di grande carattere, prodotta con puro malto d'orzo distico.

Al naso dà sensazioni diverse e complesse, dalla vaniglia, alla frutta, al miele. In bocca il corpo è piuttosto consistente. E' stata la prima birra creata da Renzo e quella che ha più contribuito al successo Panil, che basa la sua filosofia sul matrimonio tra gusto e bevibilità. Questa ale ambrata, fatta riposare a lungo in tank di acciaio e poi rifermentata in bottiglia, è paragonabile ad una birra di abbazia. Disponibile in confezione da 0.5 e 0.75, questa birra discretamente luppolata unisce grandi caratteristiche organolettiche ad una estrema bevibilità. All'olfatto si possono sentire svariati aromi, dalla crosta di pane, alla macedonia, alla vaniglia. In bocca prevalgono l'amaretto e la liquirizia.

Di discreto grado alcolico, 6.5%, si accompagna in modo fantastico a grandi formaggi anche stagionati, come il parmigiano, con secondi di carne come stracotti ed arrosti, oppure anche con piatti a base di gamberoni, molluschi e pesce dal sapore deciso.

Da servire a 7/8 C°. Adatta ad un invecchiamento.

Panil Blanche

La Panil Blanche, disponibile in bottiglie da 0,5 l, è una birra a base di malto d'orzo, malto di frumento e grani crudi di frumento. Leggermente speziata con coriandolo, buccia di arancia e con una buona tenuta di schiuma, è mediamente luppolata per la sua categoria. È stata presentata al GBBF di Londra 2002, il festival birrario più importante di Europa, assieme ad altre 6 birre italiane. Un corpo di media intensità accompagna il moderato tasso alcolico, 4.6%, con fragranti sensazioni fruttate al naso ed un leggero amaro in bocca. È quella che riscuote più successo sul mercato locale: ne apprezzerete la fragranza e la grande bevibilità. Ottima come dissetante, sia accompagna bene a piatti di pesce semplici e delicati, ad antipasti di terra, a dolci e torte a base di frutta. Temperatura di servizio 5/6 C°.

Panil Brune

Creata da Renzo assieme al suo grande amico e ottimo homebrewer Marco Bellini, la Panil brune è una birra scura con sfumature rosso vivo. Alla creazione di questa birra concorrono 7 malti differenti, provenienti da diversi paesi europei, e due luppoli tra i migliori in circolazione. Piuttosto robusta, di buon corpo, grande struttura, gradazione 7.5% alcool, questa birra sprigiona aromi che vanno dalla crema di caffè alla liquirizia nera ed al cappuccino. Dalla data di produzione alla vendita trascorrono almeno due mesi. Da servire a 10/11 C°, si accompagna in modo fantastico alla cioccolata, a crostate elaborate e torte al cioccolato in tutte le varianti, ma anche alle carni rosse alla brace.



Panil Barriquée

L'ultima creazione di Renzo, da sempre amante del legno, è una novità assoluta in Italia: è una belgian ale scura, non filtrata né pastorizzata, ma soprattutto è la prima invecchiata in barriques, con tre fermentazioni: 15 giorni in vasca di acciaio, 90 giorni in barriques sterilizzati di rovere francese provenienti dal cognac e dal bordeaux, e 30 giorni in bottiglia. I caratteri della birra vengono quindi notevolmente ammorbiditi grazie alle proprietà microossigenative del legno che, inoltre, cede tannini nobili. Inoltre gli

stessi tannini dei malti scuri, con la maturazione nel legno, diventano più morbidi partecipando al corpo della birra. È ottenuta dall'impiego di diversi tipi di malto, provenienti da Germania, Inghilterra e Belgio, e di luppolo. Il risultato è un birra che accompagna ad un robusto tasso alcolico, 8%, una straordinaria bevibilità, e un bouquet di aromi impareggiabile.

Appena versata forma un testa di schiuma cremosa, color marmo antico, piuttosto densa e non troppo abbondante, persistente. Il colore è marrone scuro se guardato da lontano, ma in piena luce sembra più rossastro. Leggermente velata già prima di aver versato i lieviti presenti in abbondanza sul fondo, che la renderebbero totalmente opalescente, presenta piccole bolle che salgono velocemente alla superficie.

L'aroma è potente, veicolato dalla notevole frizzantezza, di ciliegie dolci e di malti scuri: un misto di dolcezza e di acidità che intriga. Appena odorata le note prevalenti sono date dai lieviti: asciutta, sentori di polvere e terrosi, piuttosto speziata di pepe, non lascia intendere altro sulle sue caratteristiche. Andando più in profondità, si affaccia l'invecchiamento nel legno di rovere, che non è troppo forte, segno di una corretta gestione e durata della barricatura. Ancora si sentono aromi floreali (di lavanda), leggere note di bacche, sensazioni di vino agro ed accenni d'aceto balsamico.

Appena accostata alla punta della lingua, esplodono i sapori delle ciliegie acerbe, delle bucce di susina e d'uva, dell'uva sultanina. Al primo sorso s'incontra l'austera acidità, ma poi si fanno notare sentori di tabacco e leggero caramello. Continuando a sorseggiare si apprezzano ancora l'asprezza e le caratteristiche speziate (di pepe) dei lieviti ed una leggera astringenza di more, bilanciata da una leggera dolcezza. Non mancano ovviamente le note tanniche e di vaniglia date dall'invecchiamento nel legno. La piacevole carbonazione, comunque non eccessiva e che cala verso la fine, invoglia a svuotare rapidamente il bicchiere, che resta completamente ricoperto dai merletti della schiuma. Sorprende con nuove sensazioni ad ogni sorso, grazie alla miriade di sentori che offre! Successivi assaggi permettono di apprezzare ancora la leggera acidità che abbinata al gusto fruttato (di ciliegie) si sofferma a lungo sul palato. E poi un misto di sapori di caramello e cioccolato al latte, con l'acidità che prevale man mano che i tratti dati dai malti tostati si affievoliscono. Gli ultimi assaggi della birra che rimane sul fondo del bicchiere sono meno puliti ed eleganti, ma il gusto "sporco" ed antico dei lieviti dimostra come questa birra si davvero naturale e non trattata. Il corpo è medio, la sensazione alcolica c'è ma non è eccessiva ed il finale è sapido ed astringente, mentre nel retrogusto si ripresenta e prevale l'acidità.

La barriquée è una birra perfettamente bilanciata ed attenuata, una delle cose più difficili da ottenere in birre di questo stile, di cui presenta al completo tutte le caratteristiche, seppur non estremizzate: comunque resta sicuramente adatta solo ad appassionati già introdotti ai gusti originali delle birre artigianali. Per molti è addirittura migliore, con aromi più intensi e profondi, degli originali belgi! È da gustare da sola o al limite con un cioccolato fondente al 70%, versandola a 12°/14° in un bicchiere a tulipano o per birre trappiste. Questa birra è disponibile in eleganti confezioni da 75 cl.



Esiste anche nella versione sour (acida), volutamente infettata con batteri acetico-lattici, la cui bottiglia reca sul collo una piccola etichetta aggiuntiva. Le barriques usate per questa versione sono trattate diversamente e apportano, in fase di fermentazione, dei lactobacilli che scindendo le molecole dello zucchero, generano dei composti acidi. Ne risulta un prodotto che, al deciso gusto legnoso, accompagna una acidità che è la sua vera peculiarità e forza. Non vengono aggiunti dolcificanti, cosicché ha un gusto complesso ed asciutto senza compromessi. Secondo il sito americano www.ratebeer.com, che rappresenta una delle comunità di appassionati più importanti, influenti ed ascoltati al mondo relativamente alla birra - gli stessi che scegliendo come miglior birra al mondo la WV 12 l'hanno fatta diventare praticamente introvabile... - oltre ad essere la migliore birra italiana, rientra tra le migliori 50 birre al mondo, per la precisione al 24° posto, e questo l'ha fatta diventare famosissima, anche se più all'estero che da noi.

