

# La Fattoria Bini dopo 2 secoli di vino produrrà la birra

L'amministratore delegato Mainardi: così puntiamo a conquistare nuove quote del mercato italiano

di Veronica Potenza

EMPOLI

Si chiamano Avenue e Route ma, contrariamente a quanto i nomi potrebbero far pensare, non sono birre inglesi ma toscane che stanno per essere lanciate sul mercato grazie alla voglia di reinventarsi di una delle storiche aziende vinicole dell'Empolese Valdelsa: la Fattoria Bini di Monterappoli. Dopo oltre duecento anni spesi a far vini, vinsanti e oli, l'impresa fondata nel 1802 da Mariano Bini ha deciso di esplorare un territorio sconosciuto: quello appunto della birra.

**Viti e orzo.** «La fattoria possiede circa 400 ettari di terreno - ha detto l'amministratore delegato della Fattoria Bini Simone Mainardi - ed è prevalentemente specializzata nella coltivazione di viti (circa 32 ettari) e olivi (circa 25 ettari)». A queste attività però si affianca da sempre una coltivazione di orzo che da sempre stuzzicava la volontà di Mainardi di gettarsi nell'impresa della produzione birraia, un mercato meno saturo di quello vinicolo in Italia e tramite il quale l'amministratore delegato spera di poter conquistare nuove fette di consumatori italiani, sempre più difficili da agganciare per mezzo dei vini, seppur di qualità.

**Nuovi mercati.** «I buoni vini toscani - ha detto Mainardi in occasione della presentazione della Garage beer a Monterappoli - vanno molto bene all'estero ma la crisi ha ridotto notevolmente il nostro giro d'affari sul territorio nazionale». Mainardi ha spiegato che c'è una voglia di imparare l'arte della produzione birraia ma sa bene che non ci si reinventa mastri birrai in un giorno. Per questo motivo ha iniziato la nuova avventura instaurando una partnership con due giovani imprese toscane estremamente promettenti: la ditta "Birra Amiata" di Arcidosso, Grosseto, e la Garage Inc., uffici-

## GARAGE INC. E BIRRA AMIATA

### Due partner entusiasti e strategici

Ad accompagnare la Fattoria Bini nell'avventura della neonata Garage beer sono due ditte toscane apparentemente lontane anni luce tra loro ma accomunate dalla passione per l'artigianalità e la cura del dettaglio: la prima è la Garage Inc., negozio-officina empolese, la seconda è Birra Amiata, birrifico con sede ad Arcidosso, alle pendici dell'omonimo monte nel grossetano.

Garage Inc. è un marchio empolese molto giovane, nato nel 2008 dalla passione comune di quattro motociclisti provenienti dal mondo dell'industria tessile e del vetro che, insoddisfatti dalla sterilità dei rivenditori ufficiali della Harley Davidson, hanno deciso di scavalcare il bancone e investire sulla personalizzazione dei prodotti per appassionati del settore. Una scommessa che sembra essere stata vinta dato che, a meno di quattro anni di distanza, la 0571 Officina (questo il nome del primo negozio-officina con sede a Empoli) ha dato vita a un franchising che conta già cinque affiliati sul territorio nazionale. «A breve poi - ha detto



L'etichetta della nuova birra

Giampaolo Fulgnati, uno dei quattro soci - ci saranno due nuove aperture: a Monza e a Verona». Anche il birrifico Amiata è stato fondato solo di recente ma, a dispetto dei suoi soli sei anni di storia, si è già fatto un nome tra gli appassionati della bevanda. La sua "bastarda rossa", birra aromatizzata con castagne del Monte Amiata, l'anno scorso è stata giudicata una delle dieci migliori birre al mondo al Mondial de la bière di Strasburgo. «Ci piace molto sperimentare - ha detto il birraio Claudio Cerullo - produciamo anche una birra con miele di Marruca e una allo zafferano della maremma».

na e negozio empolese specializzata in Harley Davidson. Ai primi è stata affidato il vero processo produttivo, ai secondi la realizzazione del cosiddetto packaging, l'elaborazione di logo, marchio e bottiglia in modo da rendere il prodotto il più allettante possibile.



Simone Mainardi e Roberto Pagliai, amministratori della Fattoria Bini e di Garage Inc., a fianco della nuova birra



Claudio Cerullo del Birrifico Amiata

**Il marchio.** «Avere ingredienti eccellenti non basta - ha detto Simone Mainardi - dovevamo trovare i partners giusti che li facessero spiccare, sia nella lavorazione che nella promozione. Legarci al miglior mastro birraio e scoprire un brand che rappresentasse con una metafora il piacere

della scoperta, di un viaggio sensoriale tra i sapori della propria terra, di un gusto nuovo, era il nostro principale obiettivo. Crediamo di averlo raggiunto».

**Per tutti i gusti.** Tre i tipi di birre prodotti finora: la Avenue, una birra di frumento non maltato ed orzo, la Route, birra chiara

più fruttata grazie anche all'aggiunta dei luppoli americani dai profumi e sapori particolari che conferiscono alle birre gradevolezza ed unicità. La terza è una bevanda che sarà presentata a breve alla fiera Sapore 2012 di Rimini e si chiama Dea Madre. La particolarità? È una birra al miele invecchiata nei caratelli contenenti la madre del vin santo "65 Lune" prodotto dalla Fattoria Bini. «Il progetto ci ha subito entusiasmato - ha detto il mastro birraio di Birra Amiata Claudio Gerullo - perché per gli appassionati di birra come noi è emozionante pensare di poter osservare l'orzo che utilizzeremo per la birra fin dalla semina. Per la prima volta posso avere la certezza che si tratta di orzo non trattato e coltivato in modo onesto».

**La distribuzione.** I canali di distribuzione, hanno spiegato i tre partner del progetto Garage beer, saranno principalmente i siti delle tre aziende e quello dedicato alle birre [www.garagebeer.it](http://www.garagebeer.it) e i ristoranti. Già migliaia gli ordini raccolti dai produttori che inizieranno a distribuire solo dal mese prossimo.

GIUGLIANO BIGNARDI