



CANTINA ERRANTE

PROGETTO, FILOSOFIA E PERSONE

Cos'è Cantina Errante	2
Come Lavoriamo	3
Le persone	4
Fermentazioni	5
versione breve	6
abstract	7

OGNI ORGANISMO VIVENTE, COMPRESO UN BIRRIFICIO, E' IMMERSO IN UN INTORNO, FATTO DI RELAZIONI, ALCUNE NOTE E ALTRE SCONOSCIUTE, IN CONTINUO MUTAMENTO.

NOI PENSIAMO CHE IL MODO MIGLIORE PER CONOSCERE IL NOSTRO INTORNO SIA PERDERCISI DENTRO, CON CONSAPEVOLEZZA. PERDERSI CONOSCENDO. ERRARE.

CANTINA ERRANTE E' LA TRACCIA DELLE NOSTRE ESPLORAZIONI DI MATERIE, PROCESSI E STORIE, IN FORMA DI FERMENTAZIONI.
KNOW YOUR UMWELT!



COS'E' CANTINA ERRANTE

Cantina Errante è un progetto nato per esplorare il rapporto complesso e mutevole tra il birrificio e il suo intorno. Il concetto di intorno, o Umwelt, è diverso dal concetto di terroir. Si concentra sulle relazioni che si instaurano tra un essere vivente e il suo ambiente. Queste relazioni sono scambi che avvengono tra l'interno e l'esterno dell'essere vivente stesso: ciò che c'è all'esterno modifica l'interno, che a sua volta modifica l'esterno. In un processo continuo.

Nulla è dato per sempre, proprio a causa di queste continue influenze e modificazioni tra interno ed esterno. Il processo creativo, tuttavia, dà vita a qualcosa che, in un dato momento, esprime lo stato dell'organismo e del suo ambiente: segna una traccia, individua delle coordinate spaziali, latitudine e longitudine, un "voi siete qui" sulla mappa. Come in una famosa poesia, il cammino non è dato, ma si forma un passo dopo l'altro, dietro alle spalle di chi cammina. Le impronte lasciate dal camminante sono il cammino stesso.

Attraverso Cantina Errante facciamo bevande fermentate che rappresentano le impronte del nostro cammino di esplorazione dell'Intorno. Il cammino creativo può naturalmente essere orientato. Si può agire per dare una direzione a questo flusso di relazioni in continuo mutamento. E quale direzione? Per noi, la direzione è quella di fare prodotti "giusti", cioè più coerenti possibile: birre e altre bevande fermentate che siano davvero l'espressione del nostro sistema complesso in un certo momento di una certa stagione.

L'Intorno della nostra Cantina è fatto di materie prime, dalle più tipiche del processo produttivo della birra, come il malto d'orzo italiano bio e i grani antichi toscani bio, e di materie meno tipiche, come la frutta di stagione, le erbe, i fiori selvatici freschi. L'intorno è fatto da tonneaux e barrique di rovere precedentemente impiegate per il Chianti Classico e il Bolgheri. E' fatto dagli orci di terracotta di Impruneta e dall'esperienza di chi li costruisce a mano. E' fatto dei lieviti e batteri, presenti nell'aria che ci circonda, che lavorano sui mosti a fermentazione spontanea.

Ma l'Intorno è qualcosa di più: sono le persone l'elemento più importante dell'Intorno della nostra Cantina. Le persone, con il loro bagaglio di storie, Storia, esperienze, suggestioni e sogni, sono le relazioni più importanti. Quelle che influiscono maggiormente sul risultato finale. Le persone che intervengono nella nostra Cantina Errante sono quelle che ci lavorano direttamente: Tommaso, Andrea, Beatrice e Stefano. Ma sono anche quelle che, dall'esterno, ci forniscono, per esempio, materie prime straordinarie: antiche varietà di frutta, quasi estinte, o antiche varietà di frumento. Ognuna di queste persone ha una propria motivazione, una missione e un credo, che spesso danno vita ad una battaglia quotidiana, eroica, un'epopea che ci piace condividere e sostenere.

KNOW YOUR UMWELT!

OGNI ORGANISMO VIVENTE, COMPRESO UN BIRRIFICIO, E' IMMERSO IN UN INTORNO, FATTO DI RELAZIONI, ALCUNE NOTE E ALTRE SCONOSCIUTE, IN CONTINUO MUTAMENTO.
NOI PENSIAMO CHE IL MODO MIGLIORE PER CONOSCERE IL NOSTRO INTORNO SIA PERDERCISI DENTRO, CON CONSAPEVOLEZZA. PERDERSI CONOSCENDO. ERRARE.
CANTINA ERRANTE E' LA TRACCIA DELLE NOSTRE ESPLORAZIONI DI MATERIE, PROCESSI E STORIE, IN FORMA DI FERMENTAZIONI.
KNOW YOUR UMWELT!



IN SINTESI, COME LAVORIAMO

LE MATERIE PRIME SONO

BIO O BIODINAMICHE E DA FILIERA CORTA LOCALE

Cantina Errante è l'espressione di una filiera corta, fatta di piccoli produttori locali, che dedicano le loro eroiche battaglie quotidiane alla Terra e a preservarne la ricchezza e biodiversità. Loro credono che piante più felici possano dare frutti più buoni. Noi crediamo che da quei frutti sia possibile trarre birre con grande personalità e complessità.

Il malto d'orzo è bio e proviene dalla val d'Arbia, a sud di Siena, dove viene coltivato e maltato dal nostro amico Francesco. Il grano tenero non maltato è bio e viene da una popolazione di oltre 2000 varietà antiche coltivate sullo stesso campo dalla nostra Sara in Provincia di Siena. La frutta di varietà antiche la prendiamo da Leonardo, agricoltore custode di Lari (PI), l'uva da Alessandro, grande vignaiolo biodinamico della zona. Le erbe spontanee sono raccolte direttamente dal nostro birraio Tommaso, nei boschi dietro casa.

LA FRUTTA E LE ERBE SPONTANEE

SONO SEMPRE FRESCHE E LAVORATE INTERE

Usiamo solo frutta fresca (quindi niente congelato, puree, estratti, sciroppi, oli o aromi vari) e di varietà antiche. Quando la frutta è matura al punto giusto, corriamo a prenderla e la lavoriamo immediatamente. La vicinanza delle aziende agricole, sia geografica che metaforica - perchè condividono lo spirito del nostro progetto - è l'elemento essenziale per la buona riuscita delle birre.

STAGIONALITA'

Facciamo piccole produzioni caratterizzate dalla stagionalità e dalla disponibilità del momento. Quando (purtroppo) le birre finiscono, aspettiamo l'anno seguente, senza cercare scorciatoie.

LE BOTTI E GLI ORCI SONO DI PROVENIENZA LOCALE

Attualmente la nostra cantina è fatta da barrique che hanno contenuto vini Supertuscans di Bolgheri e Chianti Classico

PITCH LESS!

Non usiamo sour pitch o inoculi di batteri / brett / lieviti selvaggi

Le fermentazioni wild/funky sono rese possibili dalle popolazioni di batteri e lieviti naturalmente presenti sui cereali, sulla frutta o nelle botti

BIRRE EQUILIBRATE E BEVERINE

Facciamo le birre che ci piace bere: equilibrate e beverine. Sempre, anche se usiamo frutta o se hanno un tenore alcolico elevato. Quando usiamo frutta o erbe, in particolare, cerchiamo sempre di trattarle come ingredienti al pari degli altri, cioè come elementi che vanno ad interagire con tutta la complessità della birra di base, senza sovrastarla.

OGNI ORGANISMO VIVENTE, COMPRESO UN BIRRIFICIO, E' IMMERSO IN UN INTORNO, FATTO DI RELAZIONI, ALCUNE NOTE E ALTRE SCONOSCIUTE, IN CONTINUO MUTAMENTO.

NOI PENSIAMO CHE IL MODO MIGLIORE PER CONOSCERE IL NOSTRO INTORNO SIA PERDERCISI DENTRO, CON CONSAPEVOLEZZA. PERDERSI CONOSCENDO. ERRARE.

CANTINA ERRANTE E' LA TRACCIA DELLE NOSTRE ESPLORAZIONI DI MATERIE, PROCESSI E STORIE, IN FORMA DI FERMENTAZIONI.

KNOW YOUR UMWELT!



LE PERSONE

Il progetto nasce e si sviluppa grazie al lavoro di tutto il team, di cui fanno parte

Stefano Botto

tra i fondatori del Birrificio, in Cantina veglia affinché si inoculino sempre meno lieviti selezionati. Nell'Intorno si occupa di mantenere i rapporti con le aziende agricole più eroiche e di reperire le materie prime delle varietà più antiche.

Tommaso Stettler

headbrewer del Birrificio, in Cantina è birraio e cantiniere. Nell'Intorno si occupa di esplorare i boschi insieme al fido Malto e di raccogliere erbe spontanee e fiori selvatici. In passato ha lavorato presso 49th State in Alaska, Fyne Ales in Scozia e Ducato in Italia.

Andrea Ladas

in Cantina è birraio e cantiniere. Nell'Intorno si occupa di raccontare la nostra avventura e di catechizzare aspiranti esploratori dell'Umwelt. In passato ha lavorato presso Fanø Bryghus in Danimarca, Fyne Ales in Scozia e Toccalmatto in Italia.

Beatrice Botto

in Cantina si occupa di marketing e customer care. Nell'Intorno cura la partecipazione agli eventi e tenta invano di convincere il pellegrino a mettere finalmente radici. Beatrice è la persona da contattare per acquisti, organizzazione di eventi e social network.

info e organizzazione:

INFO@CANTINA-ERRANTE.IT

+39 3349104674

OGNI ORGANISMO VIVENTE, COMPRESO UN BIRRIFICIO, E' IMMERSO IN UN INTORNO, FATTO DI RELAZIONI, ALCUNE NOTE E ALTRE SCONOSCIUTE, IN CONTINUO MUTAMENTO.
NOI PENSIAMO CHE IL MODO MIGLIORE PER CONOSCERE IL NOSTRO INTORNO SIA PERDERCISI DENTRO, CON CONSAPEVOLEZZA. PERDERSI CONOSCENDO. ERRARE.
CANTINA ERRANTE E' LA TRACCIA DELLE NOSTRE ESPLORAZIONI DI MATERIE, PROCESSI E STORIE, IN FORMA DI FERMENTAZIONI.
KNOW YOUR UMWELT!



FERMENTAZIONI

sour BA saison

2019 SAISON '19

2019 SAISON DRY HOPPED '19 centennial

2019 SAISON DRY SPICED '19 sambuco

2020 VECCHIA SAISON DRY SPICED '19 ginepro

sour orcio aged saison

2018 Errante Riserva terracotta

2017 Errante Riserva terracotta

2016 Errante Riserva terracotta

fruit BA sour

2019 GAMBOLUNGO '19 visciole varietà antica gambolungo

2019 CANAJOLO NERO '19 uva canajolo nero biodinamico

2019 COLOMBANA '19 uva san colombano biodinamico

2018 GRIOTE '18 amarene varietà griote marisa bio

sour BA solera bruin

2020 Detour Riserva RAMASIN '19 varietà susine damascene bio

2019 Detour Riserva RAMASIN '18 varietà susine damascene bio

sour BA tripel

2019 Nikulas Riserva ALBICOCCHIE '19 varietà antiche pisana, sanguigna, venturina

fermentazioni spontanee

2019 Sidro '18 varietà antiche bio renetta grigia, renetta ananas, parmena dorata, annurca

2019 Nonsidro '19 (birra da microflora sidro)

2020 Sidro '19

2020 Primavera '19 (koelschip ale)

OGNI ORGANISMO VIVENTE, COMPRESO UN BIRRIFICIO, E' IMMERSO IN UN INTORNO, FATTO DI RELAZIONI, ALCUNE NOTE E ALTRE SCONOSCIUTE, IN CONTINUO MUTAMENTO.
NOI PENSIAMO CHE IL MODO MIGLIORE PER CONOSCERE IL NOSTRO INTORNO SIA PERDERCISI DENTRO, CON CONSAPEVOLEZZA. PERDERSI CONOSCENDO. ERRARE.
CANTINA ERRANTE E' LA TRACCIA DELLE NOSTRE ESPLORAZIONI DI MATERIE, PROCESSI E STORIE, IN FORMA DI FERMENTAZIONI.
KNOW YOUR UMWELT!



SHORT VERSION

Cantina Errante è il progetto nel quale nascono birre e sidri a fermentazione spontanea e mista, impronte di un cammino di esplorazione dell'Intorno (o Umwelt). L'Intorno è il sistema complesso formato dalla Cantina, intesa come organismo vivente, e dall'ambiente che la circonda.

L'Intorno di Cantina Errante è fatto di materie prime, dalle più tipiche del processo produttivo della birra, come il malto d'orzo italiano bio e i grani antichi toscani bio, e di materie meno tipiche, come la frutta di stagione, le erbe, i fiori selvatici freschi. L'intorno è fatto di botti precedentemente impiegate per il Chianti Classico e il Bolgheri e dagli orci di terracotta. E' fatto di lieviti e batteri, che lavorano sui mosti a fermentazione spontanea.

Ma sono le persone l'elemento più importante dell'Intorno: con il loro bagaglio di storie, Storia, esperienze, suggestioni e sogni. E non solo le persone che ci lavorano direttamente: Tommaso, Andrea, Beatrice e Stefano. Ma anche quelle che, dall'esterno, forniscono materie prime straordinarie: antiche varietà di frutta o di cereali, a volte quasi estinte. Ognuna di queste persone ha una propria missione, un credo, che spesso alimenta una battaglia quotidiana, eroica, un'epopea da condividere e sostenere.

LE MATERIE PRIME SONO BIO O BIODINAMICHE E DA FILIERA CORTA LOCALE

Cantina Errante è l'espressione di una filiera corta, fatta di piccoli produttori locali.

LA FRUTTA E LE ERBE SPONTANEE SONO SEMPRE FRESCHE E LAVORATE INTERE

Usiamo solo frutta fresca (quindi niente congelato, puree, estratti, sciroppi, oli o aromi vari), spesso di varietà antiche. Quando la frutta è matura al punto giusto, corriamo a prenderla e la lavoriamo subito.

STAGIONALITA'

Facciamo piccole produzioni caratterizzate dalla stagionalità e dalla disponibilità del momento.

LE BOTTI E GLI ORCI SONO DI PROVENIENZA LOCALE

La nostra cantina è fatta da barrique che hanno contenuto vini Supertuscans di Bolgheri e Chianti Classico

PITCH LESS!

Non usiamo sour pitch o inoculi di batteri / brett / lieviti selvaggi. Le fermentazioni wild/funky sono rese possibili dalle popolazioni di batteri e lieviti naturalmente presenti sui cereali, sulla frutta o nelle botti

BIRRE EQUILIBRATE E BEVERINE

Facciamo le birre che ci piace bere: equilibrate e beverine. Sempre, anche se usiamo frutta o se hanno un tenore alcolico elevato. Quando usiamo frutta o erbe, in particolare, cerchiamo sempre di trattarle come ingredienti al pari degli altri, cioè come elementi che vanno ad interagire con tutta la complessità della birra di base, senza sovrastarla.

il blog di Cantina Errante, dove seguire passo passo le lavorazioni, le suggestioni e le idee, è su instagram: [cantinaerrante](#)

OGNI ORGANISMO VIVENTE, COMPRESO UN BIRRIFICIO, E' IMMERSO IN UN INTORNO, FATTO DI RELAZIONI, ALCUNE NOTE E ALTRE SCONOSCIUTE, IN CONTINUO MUTAMENTO.
NOI PENSIAMO CHE IL MODO MIGLIORE PER CONOSCERE IL NOSTRO INTORNO SIA PERDERCISI DENTRO, CON CONSAPEVOLEZZA. PERDERSI CONOSCENDO. ERRARE.
CANTINA ERRANTE E' LA TRACCIA DELLE NOSTRE ESPLORAZIONI DI MATERIE, PROCESSI E STORIE, IN FORMA DI FERMENTAZIONI.
KNOW YOUR UMWELT!



ABSTRACT

Cantina Errante è il progetto nel quale nascono birre e sidri a fermentazione spontanea e mista, impronte di un cammino di esplorazione dell'Intorno (o Umwelt). L'Intorno è il sistema complesso formato dalla Cantina e dall'ambiente che la circonda.

L'Intorno di Cantina Errante è fatto di materie prime locali, come i grani antichi, la frutta fresca di varietà dimenticate e le erbe spontanee; di lieviti e batteri, che lavorano sui mosti a fermentazione spontanea; di botti provenienti dal Chianti e da Bolgheri e di orci di terracotta.

Ma l'Intorno è fatto soprattutto di persone: Stefano, Tommaso, Andrea e Beatrice, con il loro bagaglio di storie, suggestioni e sogni. Ma anche di persone che, dall'esterno, forniscono le loro straordinarie materie prime. Ognuna conduce un cammino eroico, un'epopea da condividere e sostenere.

KNOW YOUR UMWELT!

OGNI ORGANISMO VIVENTE, COMPRESO UN BIRRIFICIO, E' IMMERSO IN UN INTORNO, FATTO DI RELAZIONI, ALCUNE NOTE E ALTRE SCONOSCIUTE, IN CONTINUO MUTAMENTO.
NOI PENSIAMO CHE IL MODO MIGLIORE PER CONOSCERE IL NOSTRO INTORNO SIA PERDERCISI DENTRO, CON CONSAPEVOLEZZA. PERDERSI CONOSCENDO. ERRARE.
CANTINA ERRANTE E' LA TRACCIA DELLE NOSTRE ESPLORAZIONI DI MATERIE, PROCESSI E STORIE, IN FORMA DI FERMENTAZIONI.
KNOW YOUR UMWELT!