



# CANTINA ERRANTE

## PROGETTO, FILOSOFIA E PERSONE

<b>Cos'è Cantina Errante</b>	<b>2</b>
<b>Come Lavoriamo</b>	<b>3</b>
<b>Le persone</b>	<b>4</b>
<b>Abstract</b>	<b>5</b>

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!**

[www.cantina-errante.it](http://www.cantina-errante.it)  
[instagram.com/cantinaerrante](https://www.instagram.com/cantinaerrante)  
[facebook.com/cantinaerrante](https://www.facebook.com/cantinaerrante)  
youtube: cantina errante channel

[info@cantina-errante.it](mailto:info@cantina-errante.it)



## **COS'E' CANTINA ERRANTE**

Cantina Errante nasce dall'esigenza di esplorare il rapporto tra il birrifico, inteso come un organismo vivente, e ciò che gli sta intorno. Tutti gli organismi viventi instaurano un rapporto complesso e mutevole con il loro ambiente, fatto di relazioni e influenze reciproche. E' uno scambio continuo tra l'interno e l'esterno dell'organismo, che si modificano in un processo di scambio ed evoluzione continuo. Tutto prende vita quando si inizia a considerare la Cantina come un organismo vivente. Emergono infinite possibilità di scambio, interazioni con gli elementi naturali, gli esseri umani e gli altri organismi.

Abbiamo scelto di usare il concetto di intorno, anziché il concetto di terroir, perché quest'ultimo non permette di cogliere la reciprocità del rapporto tra un essere vivente e il suo ambiente. Il concetto di intorno, o Umwelt, è invece perfetto, perché si concentra sulle relazioni che si instaurano tra un essere vivente e il suo ambiente e coglie bene la complessità e l'evoluzione del rapporto.

Proprio a causa di queste modificazioni tra interno ed esterno, succede che nulla è dato per sempre, perché tutto il sistema muta ed evolve in continuazione. In Cantina, però, abbiamo la possibilità di fissare lo stato del sistema in un dato momento. Attraverso il nostro processo creativo, diamo vita a qualcosa che esprime lo stato dell'organismo e del suo ambiente, qualcosa che segna una traccia, individua delle coordinate, 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.

Le birre di Cantina Errante rappresentano le impronte del nostro cammino di esplorazione dell'intorno. Facciamo ciò che è possibile, non ciò che vogliamo. Facciamo quello che questo intorno ci permette di fare.

L'intorno della nostra Cantina è fatto di materie prime biologiche e biodinamiche da filiera corta, dalle più tipiche del processo produttivo della birra, come il malto d'orzo e i grani antichi, alle meno tipiche, come la frutta, le erbe e i fiori selvatici di stagione. L'intorno è fatto da botti provenienti da cantine vinicole toscane. Ed è fatto dai lieviti e batteri, presenti nell'aria che ci circonda, che lavorano sui mosti a fermentazione spontanea. Ma non è tutto qui.

L'intorno è fatto soprattutto di persone. Con il loro bagaglio di storie, esperienze, suggestioni e sogni, le persone sono le relazioni più importanti che abbiamo, e che influiscono maggiormente sul risultato finale. Le persone che intervengono nella nostra Cantina sono quelle che ci lavorano direttamente: Tommaso, Stefano e Giacomo. Ma sono anche quelle che, dall'esterno, ci forniscono materie prime, esperienze, esempi e suggestioni. Ognuna di queste persone ha una propria missione e una grande passione, 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 BIRIFICIO, 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!**



## COME LAVORIAMO

### FACCIAMO CIO' CHE E' POSSIBILE, NON CIO' CHE VOGLIAMO

Facciamo ciò che il nostro Intorno ci permette di fare. E la sua straordinaria ricchezza e complessità ci apre la strada a tante sperimentazioni. Ma non possiamo fare tutto. Questo senso del limite, o del possibile, stimola il nostro processo creativo e ci fa capire che quel processo creativo non dipende solo da noi, ma dall'interazione con l'ambiente. Non siamo solo noi a fare le birre, ma è tutto un sistema complesso che le genera. Per questo non bisogna avvicinarsi a queste birre con delle aspettative. Perché sono uniche.

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

Cantina Errante è l'espressione di una filiera corta locale, 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.

### 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 - perché 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 SONO DI PROVENIENZA LOCALE

Attualmente la nostra cantina è fatta da barrique che hanno contenuto vini Supertuscans di Bolgheri, Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Vernaccia di San Gimignano.

### FERMENTAZIONI SPONTANEE

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 nell'aria, sulla frutta o nelle botti. Abbiamo anche deciso di cessare l'uso di lieviti selezionati per la fermentazione alcolica primaria.

### BIRRE EQUILIBRATE E BEVERINE

Facciamo le birre che ci piace bere: equilibrate e bevande. 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

### Stefano Botto

tra i fondatori del Birrifico, è co-sviluppatore del progetto Cantina Errante. E' la persona da contattare per degustazioni, eventi e commerciale. Nell'Intorno si occupa di mantenere i rapporti con le aziende agricole più eroiche e di reperire materie prime e botti.

### Tommaso Stettler

headbrewer, co-sviluppatore del progetto Cantina Errante e responsabile di Cantina. 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.

### Giacomo Pazzi

apprendista stregone in Cantina, nell'Intorno si occupa di comunicazione social. Giacomo lo trovate anche dietro alle spine della Piccola Birreria di Prato nel weekend.

info e organizzazione:

[INFO@CANTINA-ERRANTE.IT](mailto: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!**



## 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 e Giacomo, 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!**