

# La birra

*Note per il corso per Sommelier FISAR<sup>1</sup>*

**- Andrea Bersani -**

La birra rappresenta in molte regioni d'Europa e del mondo la bevanda più diffusa e l'accompagnamento quotidiano dei pasti. In Italia e nei paesi di lunga tradizione vinaria la diffusione e il consumo di birra sono invece piuttosto limitati: inoltre, la grande varietà e complessità del mondo della birra sono spesso sottovalutati. In generale, il vino è un prodotto più nobile rispetto alla birra, tuttavia, con i giusti distinguo, si può sostituire questa a quello nella maggior parte delle occasioni.

Queste brevi note non rappresentano affatto un'immagine completa né esaustiva dell'argomento: sono piuttosto da intendersi come un invito all'approfondimento della conoscenza di un mondo che non manca di dare grandi soddisfazioni al palato.

## 1 Un po' di storia

Come per il vino, la storia della birra si perde nella notte dei tempi: documenti scritti riportano come già nell'antico Egitto venisse prodotta una bevanda a base di orzo fermentato, chiamata *zygita*. Gli Egizi avevano a loro volta mutuato la "ricetta" dalle civiltà della Mesopotamia, dove peraltro si riportano i primi documenti riguardanti la coltivazione della vite: i più antichi reperti dimostrano come i Sumeri producessero una sorta di birra già 6000 anni fa.

La bevanda che veniva prodotta allora era probabilmente assai diversa da quello che noi oggi chiamiamo birra: questa è infatti aromatizzata prevalentemente con il luppolo, mentre allora si utilizzavano essenze più caratteristiche delle regioni mediorientali, come spezie (chiodi di garofano, cannella, pepe...) o frutti (fichi, datteri...). Inoltre, la mancanza di filtrazioni, della selezione del lievito, del controllo del processo fermentativo faceva della birra di allora una bevanda meno effervescente e più soggetta ad alterazioni di quanto non sia adesso.

La produzione di birra passò poi alle civiltà greche e romane, che però la tennero sempre in minor conto della produzione di vino: ciononostante ne favorirono la diffusione in Europa centrale, dove trovò terreno assai fertile per il suo sviluppo.

La birra come la conosciamo oggi iniziò a svilupparsi nel Medio Evo in Europa Centrale: in particolare, sappiamo che i monaci di diversi conventi scoprirono molte delle procedure per ottenere un prodotto stabile e di qualità. Tra i più antichi conventi nei quali si produceva birra si ricorda quello fondato da San Colombano presso il lago di Costanza intorno all'anno 600. La diffusione dei conventi con birreria annessa crebbe fino alla secolarizzazione del 1803: da allora solo pochissimi casi sono sopravvissuti, anche se parecchi conventi finanziano le proprie attività vendendo il proprio nome (e le proprie ricette) a produttori di birra "laici", i cui stabilimenti sono spesso contigui ai conventi stessi. Questa simbiosi mantiene in vita parecchie realtà anche molto piccole,

---

<sup>1</sup> Versione 1.2 – 18 maggio 2006

permettendo la sopravvivenza di ricette molto varie e particolari, anche se spesso all'ombra di grandi multinazionali che producono e distribuiscono il prodotto.

Altri fatti storici rilevanti nella storia della birra sono legati a monaci e monasteri: pare che, ad esempio, l'introduzione dell'uso del luppolo sia dovuta al monastero fondato da San Corbiniano a Freising nel 725 (dove ha oggi sede la Weihenstephan).

## 2 La preparazione della birra

Come è noto, la birra viene prodotta a partire dal malto d'orzo. Questo è però solo uno degli ingredienti che possono essere utilizzati: nell'analizzare più a fondo le materie prime alla base della preparazione della birra, tratteremo le fasi della preparazione stessa.

La birra viene sostanzialmente ricavata dall'infusione di cereali in acqua e dalla successiva fermentazione di questo infuso. A questo possono essere aggiunti aromi di genere molto vario, in diverse fasi della lavorazione. L'affinamento della birra prima della commercializzazione (e in certi casi anche dopo) è estremamente variabile: la massima parte delle birre viene consumata molto giovane, ma esistono casi, come la Thomas Hardy's Ale, in cui un invecchiamento anche di diversi anni è ben tollerato, e porta ad una maturazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

### 2.1 I lieviti

Il lievito, che trasforma gli zuccheri in alcol e anidride carbonica, è il vero protagonista della produzione della birra. Inoltre come per il vino si distingue tra vinificazione in bianco e in rosso, anche le birre possono essere divise in due grandi categorie, e questa divisione può essere effettuata proprio in base al tipo di lievito che viene utilizzato.

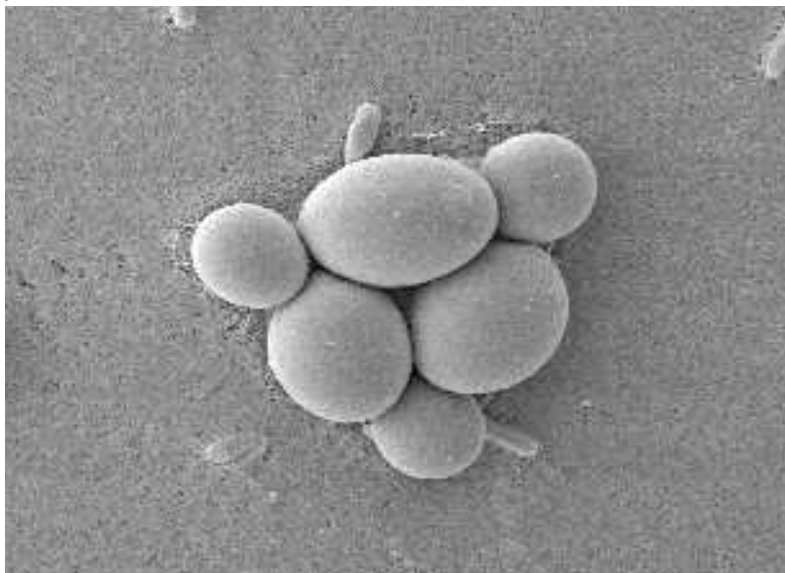


Figura 1: Il *Saccharomyces Cerevisiae* come si presenta al microscopio a forza atomica.

La lavorazione tradizionale, nascendo da processi fermentativi spontanei, è caratterizzata dall'azione di lieviti non controllati, il più comune dei quali è il *Saccaromyces cerevisiae*, il comune lievito di birra usato anche nella panificazione. La fermentazione indotta da questo lievito è detta *alta*, poiché le colonie di microrganismi tendono a galleggiare e a formare una spessa coltre nei tini di fermentazione. L'impiego di lievito ad alta fermentazione conferisce alla birra un sapore più ricco e un profumo più ampio, con note fruttate che sono altrimenti assai rare: d'altra parte, la fermentazione alta è più difficile da controllare e, a causa del galleggiamento dei lieviti, sono probabili fenomeni di ossidazione degli stessi, che possono influire negativamente sulla qualità del prodotto finito. Collettivamente, tutte le birre prodotte con lieviti ad alta fermentazione sono dette *ale*.

In tempi relativamente recenti si è scoperto come possano essere utilizzati altri lieviti per la fermentazione della birra. In particolare, il fondatore della nota fabbrica danese Carlsberg, Carl Jacobsen, investì parecchio denaro, nella seconda metà del XIX secolo per l'isolamento dei ceppi puri di lieviti. Il biologo Emil Christian Hansens isolò nei laboratori della Carlsberg un nuovo tipo di lievito, chiamato in seguito *Saccaromyces carlsbergensis*, nel 1883: questo lievito lavora bene a temperature un po' più basse rispetto al *Saccaromyces cerevisiae*, e produce birre più fresche e dai sentori meno ampi. Tuttavia, tendendo ad affondare nel mosto, rende le lavorazioni più semplici e si è rivelato assai adatto alla produzione di birre secche particolarmente diffuse nell'Europa centro-orientale. Tutte le birre ottenute con questo lievito, detto a bassa fermentazione, sono dette *lager*.

Un caso a parte è rappresentato dalle Lambic belghe: in questo (unico) caso, la fermentazione è affidata completamente ai lieviti naturalmente presenti nell'aria. Molti microrganismi diversi concorrono alla fermentazione delle Lambic, tra i quali i *Brettanomyces bruxellensis* e *lambicus* sono i maggiori responsabili della trasformazione alcolica, mentre partecipano ad altre fermentazioni sia batteri lattici che acetici, che conferiscono a queste birre una acidità insolita ed un bouquet estremamente particolare.

## 2.2 I cereali

Come già accennato, il cereale più utilizzato dall'industria birraria è l'orzo. Vengono in particolare utilizzate le varietà *Hordeum distichum* e *Hordeum esastichum*, che si differenziano per il numero di file di semi su ogni spiga, due nel primo caso e sei nel secondo, e per il prodotto, che è più fine nel primo caso e più ricco nel secondo. Le altre varietà a tre e quattro file sono raramente usate perché producono birre poco fini. Sono inoltre largamente utilizzati altri cereali, come grano (soprattutto nelle Weiss della Germania meridionale e occidentale), riso (negli Stati Uniti), avena (in certe stout) e mais: tuttavia, la materia prima più pregiata resta il malto d'orzo.

Si pensi addirittura che nel 1516 l'elettore di Baviera Guglielmo IV promulgò la famosa "legge di purezza" (Reinheitsgebot), che imponeva (e impone tuttora in Baviera, ma viene seguita in buona parte della Germania e in Norvegia) l'uso esclusivo di malto d'orzo, acqua e luppolo per la produzione di birra. Si noti come nella versione originale della legge non era contemplato il lievito: oggi quasi nessun produttore sogna di utilizzare lieviti non selezionati, che vengono aggiunti nel mosto di birra, ma se si

eccettua questa variazione, questa restrizione vale ancora oggi per la massima parte delle birre tedesche, ad eccezione delle Weiss.

Qualunque cereali si usi, è spesso necessario rendere disponibile lo zucchero in esso contenuto in forma fermentescibile: questo è sostanzialmente tutto sotto forma di amido finché non i semi non vengono fatti germogliare. In questo modo viene prodotto un enzima, la diastasi, che scinde l'amido in maltosio: la maltazione viene effettuata tenendo in acqua il cereale per 36-48 ore, e procedendo poi all'essiccamento.

In diversi stili di birra vengono utilizzati anche cereali non maltati, che conferiscono particolari doti di freschezza o di morbidezza alla birra, tuttavia, la base resta sempre il malto, e in particolare il malto d'orzo.

L'essiccamento del malto può essere effettuato con aria più o meno calda, e porta così ad una differente tostatura del prodotto. Malti poco tostati producono birre chiare, come le Lager e le Pilsner, mentre malti via via più scuri vengono utilizzati per le "rosse", cioè le Bitter Ale inglesi, le Bock tedesche e le birre tradizionali belghe, fino ai malti molto torrefatti con cui vengono prodotte le Porter e le Stout. Vengono inoltre prodotti malti tostati in modo particolare, affumicati sul fuoco di legna per le Smoked Porter, o sul fuoco di torba, come si fa per gli whisky scozzesi (come per la Adelscott).

Spesso in Italia si pensa che valga la regola "più una birra è scura e più è forte", ma non è affatto vero. La gradazione alcolica finale dipende dalla quantità di malto impiegata nella produzione della birra e dall'eventuale aggiunta di zuccheri, ma non dal grado di torrefazione del malto stesso!

Una volta ottenuto il malto e gli eventuali altri cereali, questi vengono tritati grossolanamente e messi a macerare in grandi tini con acqua. Avviene quindi l'ammontamento, che consiste nel portare la miscela ad una temperatura di 76-77°C e di mantenerla per 2-4 ore. In questo periodo, gli enzimi prodotti durante la maltazione provocano la saccarificazione degli amidi: inoltre, una quantità di altri processi secondari di decomposizione proteica e altro hanno luogo in questa fase. A questo punto la miscela viene filtrata e indirizzata alla bollitura.

### 2.3 Gli aromi

Prodotta con il solo malto, la birra risulterebbe piatta e dolciastra: per questo, sono stati utilizzati parecchi aromatizzanti per rendere il prodotto più invitante alla beva. In assoluto, l'aroma più utilizzato nella produzione di birra è il luppolo.

Il luppolo (*Humulus lupulus*) è una pianta dioica rampicante della famiglia della canapa, che produce un grosso fiore femminile, detto cono, molto ricco di sostanze aromatiche ed oli essenziali. Solo in Inghilterra vengono coltivate piante maschili insieme a quelle femminili: altrove l'impollinazione dei fiori viene accuratamente evitata per avere profumi più controllati e meno complessi. I fiori femminili del luppolo sono ricchi di sostanze aromatiche e resine: queste ultime, in particolare, conferiscono il caratteristico sapore amaro alla birra, ed esercitano una decisa azione antibatterica, agendo da conservante naturale.

Esistono parecchie varietà di luppolo diverse, che possono essere suddivise in aromatiche e amare, coltivate in diverse parti del mondo. In Europa centrale è particolarmente apprezzato il Saaz, di origine boema, alla base delle birre Pilsner, mentre in Inghilterra si preferiscono varietà più profumate e meno amaricanti, come il Golding o il Fuggle. In Germania si coltivano parecchie varietà, tra cui l'Hallertau e lo

Spalt, aromatici e decisi, che caratterizzano parecchie birre della Germania centro-meridionale.

<b>Varietà di luppolo</b>	<b>Caratteristica</b>	<b>Zona di produzione</b>
Brewers Gold	Amaro, poco fine	Ovunque
Progress	Amaro, ginepro	UK
Target	Aromatico, floreale	UK
Cascade	Aromatico, resinoso	USA
Fuggle	Aromatico, anice e pino	UK, USA, Slovenia
Golding	Aromatico, agrunato	UK, USA
Wye Challenger	Amaro, chinato	UK
Mount Hood	Aromatico, fiorito	USA
Chinook	Aromatico, resinoso	USA
Hallertau Magnum	Amaro	Baviera
Hallertau Mittelfrueh	Aromatico, fiori e agrumi	Baviera
Tettnang	Aromatico	Germania
Northern Brewer	Amaro	Ovunque
Saaz	Aromatico, fine e fresco	Boemia
Spalt	Aromatico e forte	Baviera

Tabella 1. Alcune delle principali varietà di luppolo coltivate nel mondo



Figura 2: Il luppolo in fiore (fiori femminili).

Studi effettuati per conto della Coors, colosso statunitense della produzione birraria, hanno isolato oltre 60 sentori presenti nelle diverse varietà di luppolo, suddivisibili in cinque categorie: speziate, mentolate, pinose, fiorite e agrumate. Nonostante la sua

presenza in tutte o quasi le birre presenti sul mercato attualmente, il luppolo è stato introdotto massicciamente nella produzione della birra intorno al X secolo: prima venivano utilizzati in prevalenza rosmarino, alloro, coriandolo, ginepro e altre erbe aromatiche. Il luppolo viene aggiunto al mosto prima o durante la bollitura, e vi permane fino alla filtrazione e all'immissione del lievito.

Prima dell'accettazione pressoché totale dell'uso del luppolo come unico aromatizzante per la birra, venivano utilizzate erbe (oltre alle già citate, camomilla, trifoglio, achillea, felci, erica, aghi di pino, betulla), spezie (pepe, cannella, grani di paradiso, noci moscate, chiodi di garofano), frutta (ciliegie, lamponi, susine, pesche). Alcuni di questi aromi vengono utilizzati ancor oggi: in Scozia e Irlanda per determinate birre tradizionali si usano erica e aghi di pino, mentre la betulla è usata nelle versioni moderne della birra di radice negli Stati Uniti meridionali; le spezie vengono utilizzate, in particolare il coriandolo, nelle bianche belghe, olandesi e del nord della Francia (la più famosa è la Hoegaarden), mentre l'uso della frutta caratterizza spesso le già citate Lambic, sempre belghe. Molti altri ingredienti ancor più strani, come caffè (negli Stati Uniti nord-occidentali), canapa (la famosa Cannabis svizzera), artemisia, peperoncino e addirittura cacao (come nella Young's of London Double Chocolate) sono invece stati introdotti recentemente nella pratica birraria.

## 2.4 L'acqua

La birra si basa sull'acqua in cui viene bollito il cereale che darà luogo alla fermentazione. Le proprietà dell'acqua che viene utilizzata influiscono in modo deciso sulla birra che verrà prodotta: in particolare, il contenuto in sali minerali ha un effetto rilevante sul prodotto finito.

Per le birre leggere, come Lager e Pilsner, è importante l'uso di un'acqua leggera, oligominerale, che conferisca morbidezza: l'acqua di Plzen, in Boemia, si è rivelata fondamentale per il successo della birra che ne prende il nome.

In Inghilterra, invece, l'acqua di Burton, ricca di solfato di calcio, conferisce alla birra un carattere pulito e luppolato, che si è imposto nel gusto inglese come tipico delle ales. L'acqua londinese e dublinese, ricca di carbonati e cloruri, conferisce alle porter e alle stout un gusto pieno e morbido.

Senza addentrarsi nelle proprietà delle acque di tutta Europa, basti sottolineare come il contenuto di sali influisca nel carattere della birra, e come, soprattutto nei tempi passati, le qualità dell'acqua a disposizione nelle varie regioni, vincolasse la possibilità di produrre birre di un tipo piuttosto che di un altro.

## 2.5 Riepilogo della preparazione della birra

Le varie fasi della produzione

1. La principale materia prima per la preparazione della birra è dunque il malto, che passa alla macina attraverso un setaccio. Il malto viene macinato e ridotto in farina.

2. La farina viene immessa nel tino di miscela assieme ad acqua calda. Nel tino si crea un impasto che ha la consistenza della polenta. Se si utilizza il sistema per infusione sarà necessario un solo tino. Col più diffuso metodo per decozione, la miscela viene fatta passare attraverso due tini. Un mescolatore agevola la miscelazione.

3. L'acqua calda dissolve gli zuccheri finché nel tino si forma un liquido denso (*mosto di malto*) che viene fatto defluire attraverso i filtri della vasca.

4. Nel caso in cui si adotti il metodo della decozione, viene utilizzato un terzo tino, il tino di filtrazione, per chiarificare la miscela. Eliche metalliche che riducono la miscela in una pasta che viene espulsa attraverso piccoli fori praticati sul fondo del recipiente. Il liquido chiarificato, chiamato mosto, passa alla caldaia.

5. Nella caldaia si aggiunge il luppolo e si porta tutto a ebollizione.

6. Nella fase successiva si elimina il luppolo. Esistono diverse tecniche.

7. Il mosto viene introdotto in un apparecchio detto mulinello che elimina la proteina eccedente. Il mosto passa attraverso il mulinello, mentre la proteina viene separata per centrifugazione.

8. Il mosto attraversa un refrigeratore, dove viene portato alla temperatura adatta alla fermentazione, che varia a seconda del tipo di birra che si vuole preparare.

9. Perché la fermentazione abbia luogo bisogna aggiungere il lievito. In questa fase di usa il tino di fermentazione.

10. Dopo questa prima fermentazione, la birra passa nei serbatoi di stagionatura, dove viene lasciata maturare. Questa fase ha dato il proprio nome alle birre *lager*, ma anche quelle a fermentazione alta devono stagionare (anche se per periodi più brevi), prima di lasciare la fabbrica.

11. Nella maggior parte dei casi la birra stagionata viene filtrata. Alcune delle classiche birre a fermentazione alta proseguono la maturazione in fusti o bottiglie. Dopo il filtraggio la birra passa in un serbatoio, pronta per lasciare la fabbrica.



Figura 3: mastro birraio di fronte al tino di bollitura.

### 3 I principali stili

Gli stili birrari sono decine, spesso legati al luogo di origine delle varie specialità e limitati nella diffusione da produzioni bassissime. Di seguito riportiamo gli stili principali con una breve descrizione e alcuni marchi come esempio. Questa sezione è stata tratta ed adattata da M. Jackson, *Le Birre*, Vallardi Editore.

#### 3.1 Birre ad alta fermentazione o Ales

**Ale.** Birra inglese, prototipo della birra di alta fermentazione. Il suo caratteristico sapore molto deciso è dovuto all'uso di lieviti ad alta fermentazione. È la birra più diffusa in Gran Bretagna; la si può ritrovare, ma in versione più blanda, in alcune aree ancora soggette all'influenza britannica. Si possono produrre ales di qualsiasi gradazione, indipendentemente dal contenuto alcolico.

**Cream Ale.** Il termine è americano anche se sembra di origine irlandese. Il tipo più noto è una miscela di ale genuina in piccola quantità e di lager in quantità maggiore.

**Porter.** Questa birra pregiata fabbricata a Londra, molto diffusa in Gran Bretagna dalla metà dei sec. XVII alla metà del sec. XVIII, venne poi soppiantata da ales chiare rese popolari dai birrai della città di Burton, nell'Inghilterra centrale. La porter si diffuse in Irlanda, soprattutto al nord, per buona parte del sec. XX, ma la produzione cessò completamente nel 1973. Nel 1978 alcuni produttori cercarono di rilanciarla; ma è ormai sempre più difficile trovarla nel suo paese d'origine, cosa possibile altrove. Il suo colore bruno scuro molto intenso e il caratteristico tenore di amaro sono dovuti all'impiego di orzo tostato e non maltato. Il gusto amaro è accentuato dal luppolo, presente in percentuale molto alta, che le conferisce un sapore acidulo. Tradizionalmente la porter è una birra di alta fermentazione, bene attenuata e con un sapore finale deciso, ma leggero. Le miscele originali erano considerate birre di gradazione media.

**Stout.** È un prodotto più corposo, più sostanzioso e più forte della porter, preparato anch'esso con orzo tostato e non maltato. Dei due tipi la stout è quella tuttora in auge. Ne esistono due versioni: l'irlandese *Guinness*, secca, e la *Mackerson*, inglese, dolce. Il tipo secco viene prodotto anche da Murphy e Beamish, entrambi in Irlanda, e da pochi altri fabbricanti. Mixata a metà con champagne costituisce la base di un *black velvet*, una delle bevande più rinfrescanti e pregiate. Il tipo dolce, prodotto da molti fabbricanti inglesi e familiarmente designato come milk stout, è ritenuto molto nutriente perché rinforzato con farina d'avena o estratto di ostrica. Un terzo tipo, ancora più caratterizzato, è *l'imperial*, prodotto per l'esportazione, che veniva inviato via Baltico all'impero zarista. Queste stouts erano prodotte a gradazione molto alta e fermentavano durante il viaggio, giungendo così a destinazione forti abbastanza da riscaldare il più freddo inverno russo. Non si sa quanto lunga sarà la vita della versione classica fabbricata in Gran Bretagna da Courage, ma imperial stouts vengono prodotte anche in Danimarca e in Finlandia.



**Alt.** è l'equivalente tedesco della ale. In tedesco *alt* significa vecchio, e il nome è stato dato in omaggio al fatto che questa birra viene sottoposta ad alta fermentazione, il «vecchio» metodo che precedette la rivoluzione della lager a metà del sec. XVIII. La Germania si adoperò molto per diffondere la lager, anche se da un punto di vista geografico questa innovazione veniva dall'area sudorientale del paese ed era sconosciuta a molte città birrarie della lontana zona nordoccidentale; qui i produttori continuano a seguire il vecchio metodo e le loro birre non solo si sono affermate come tipiche delle città d'origine, ma stanno guadagnando un mercato sempre più ampio. Esse hanno un modico contenuto alcolico (3,5-4,0 % p.; 4,3-5,0 % v.), un gusto rotondo e luppolato con un tenore di lievito inferiore a quello delle loro cugine inglesi. Le tipiche *Altbiere* hanno un intenso colore ramato; l'unica variante color oro pallido è prodotta dalla birreria artigianale Pinkus Müller di Münster.

**Kolsch.** E la birra di Colonia, da cui il nome. Una decina di fabbriche nell'area metropolitana di Colonia-Bonn, specializzate in questo tipo caratteristico di alta fermentazione, si sono addirittura cautelate legalmente contro l'eventualità che altri usassero la stessa denominazione. La Kolsch è una birra di colore insolitamente pallido, leggermente gassata, con un complesso carattere luppolato e un sapore di acido lattico. Ha un contenuto alcolico di circa 3,7 % p. e 4,6 % v.

**Saisons.** Sono specialità regionali del Belgio di lingua francese e, in termini stagionali, la controparte (di alta fermentazione) delle birre primaverili tedesche. Le saisons sono prodotte a gradazione originale molto alta e la loro intensità viene attenuata durante un lungo periodo di stabilizzazione a caldo con una successiva aggiunta di lievito in bottiglia. La saison viene spesso confezionata in bottiglie di vino da un litro chiuse con un tappo di sughero, dalle quali fuoriesce con «effetto champagne». Ha schiuma abbondante e soda, un colore ramato e un sapore fresco e fruttato. Il tipo più diffuso, **Saison Régal**, ha un contenuto alcolico di poco superiore al 4,5 % p. e 5,6 % v., ma molte qualità meno note sono sensibilmente più forti.

**Trappist Abbey.** Sebbene anche in altri paesi esistano birrerie annesse a monasteri, cinque abbazie di trappisti in Belgio e una sesta al confine con l'Olanda hanno creato una tradizione propria di birre molto forti, con sapore fruttato, di alta fermentazione e stabilizzate in bottiglia. E nonostante la decina di birre prodotte siano una diversa dall'altra e con gradazioni alcoliche dal 4,6 % al 9,6% p. e dal 5,7 % al 12,0% v., tutte hanno quel tanto in comune da poter essere classificate come *trappiste*. Le cinque abbazie sono Chimay, Orval, Westmalle, Rochefort e Westvleteren: in Italia si trovano facilmente le prime due, meno la terza e la quarta, mentre l'ultima è assai rara al di fuori del Belgio. L'abbazia olandese si chiama Schaapskooi, e, come per la Westvleteren, la reperibilità è estremamente limitata in Italia.

**Bière de garde.** Questo tipo regionale prodotto nel Nord della Francia sembra ritornato in auge dopo aver rischiato addirittura la scomparsa. Presentate sempre in bottiglie da vino con tappo di sughero, queste birre di cantina sono preparate con un mixaggio di malto chiaro di Pilsen e scuro di Monaco, in un'infusione a un solo stadio: il prodotto finale è di un ricco colore ambrato. Tradizionalmente di alta fermentazione, cercano di

conservare tale caratteristica anche se vengono prodotte con lieviti a bassa fermentazione e sono stabilizzate a freddo. Sono birre decisamente maltate, ma più morbide che dense, con un contenuto alcolico del 4,4-4,8 % p. e 5,5-6,0 % v. Le qualità più diffuse, fuori dalla Francia, sono la *St. Leonard* e la *Lutèce*.

**Berliner Weisse.** Il nome significa “birra bianca di Berlino”. In realtà è solo molto pallida e talvolta opaca con una schiuma candida. L'aggiunta d'una coltura di acido lattico induce una seconda fermentazione che provoca il formarsi di moltissima schiuma. Questa elegante specialità tradizionale è intesa come bevanda estiva dissetante ed è perciò leggermente aromatizzata e prodotta a basso contenuto alcolico (2,0-3,0% p.; 2,5-3,75% v.). Viene servita in grandi bicchieri a coppa, simili a quelli usati per la macedonia di frutta, e spesso legata con uno schizzo di lampone o di essenza di asperula. Benché questa sia tipica di Berlino, birre bianche di grano vengono prodotte anche in altre aree della Germania e in Belgio, dove costituiscono una tradizione della città di Lovanio e del villaggio di Hoegaarden. Le berlinesi originali sono molto rare in Italia, mentre sono piuttosto diffuse la Wiekse Witte, olandese, e, soprattutto, la belga Hoegaarden.

**Weizenbier.** Birra di grano, il cui nome poco originale venne coniato da alcuni fabbricanti della Germania meridionale che contribuirono alla diffusione di questa qualità. Mentre la «weisse» del nord è preparata con una miscela contenente solo un quarto di grano, i produttori della «weizen» ne usano un terzo e anche più, talvolta raddoppiando la quantità di grano rispetto all'orzo. La birra berlinese ha un contenuto alcolico volutamente basso ed è molto leggera, le birre di grano della Baviera e del Baden-Württemberg variano invece da una gradazione media a una forte, hanno un bouquet di malto deciso e sono piuttosto amarognole. Servite in bicchieri alti e stretti, vengono di solito accompagnate da una fettina di limone. Ne esistono almeno tre varianti: un tipo normale; uno non filtrato, cioè con lievito poiché molti consumatori, nel sud della Germania, amano il sedimento; uno di più alta gradazione alcolica, stile bock. Una weizenbock ha un contenuto alcolico di almeno 5,0% p, e 6,25% v. e anche più.

### 3.2 Birre a bassa fermentazione o Lager

Le birre a bassa fermentazione vengono spesso definite collettivamente lager. Le differenze tra i vari stili, spesso legate alla città di provenienza, sono estremamente grandi, per cui al nome lager si associano tipicamente solo delle birre chiare a basso tenore alcolico, che sono anche le più diffuse e prodotte sia in Italia che nel mondo.

**Pilsener (varie grafie).** Birra chiara dorata con intenso sapore di luppolo. Una qualità salina che facilita la digestione è accentuata nell'originale cecoslovacca *Pilsner Urquell*, che ha anche un sapore leggermente tannico per essere stata invecchiata nel legno. Queste due caratteristiche non sono necessariamente presenti in birre cecoslovacche per altri versi analoghe, come quella di Budweis. Birre tedesche tipo pilsener sono anche più aromatizzate di quella originale e quindi molto secche. Altre birre di questo stile possono deludere per la loro leggerezza. L'indicazione «12°» sull'etichetta della Pilsner Urquell si riferisce alla densità e non al contenuto alcolico, che è di circa 4% p. e 5% v.

In Italia, oltre alla Pilsner Urquell e alla Budweiser originale, oggi commercializzata come Czechvar, sono diffuse la Warsteiner, la Jever e numerose altre Pilsner tedesche.

**Münchner.** Lager di colore bruno scuro con spiccato sapore di malto dei tipo originario di Monaco. Prodotta in diverse nazioni, è una specialità piuttosto trascurata. Quella che negli Stati Uniti viene semplicemente indicata come «birra scura» è di solito una Münchner. Con questo aggettivo (*dunkel*) è nota anche nella sua città natale, ma soprattutto per distinguerla da altri tipi più chiari e al malto (*helles*). Come tutti i forti bevitori di birra, gli abitanti di Monaco e della Baviera compensano la quantità con una gradazione piuttosto bassa. Nel luogo d'origine le Münchner hanno un contenuto alcolico del 3,5% p.e 4,3% v.

**Dortmunder.** Birra di colore dorato, a metà tra la birra maltata di Monaco e quella luppolata di Pilsen, leggermente più forte di entrambe. Tuttavia il tipo tradizionale ha perso in gradazione e ha ora un contenuto alcolico del 4,2% p. e 5,2% v. Poiché un tempo veniva distribuita in tutta la Germania, nella sua città d'origine è nota come Export. I produttori di Dortmund immettono però sul mercato anche birre di altro tipo, specialmente pilsener, che tendono a esportare.

**Vienna.** Lager di colore rarnato, corposa e molto maltata. Era, in origine, la birra tipica della città, ma ora viene prodotta a Monaco con il nome di *Märzen* (birra marzolina) o di *Oktoberfest*. Ha un contenuto alcolico di circa 4,5% p. e 5,6% v.

**Bock.** Con questo nome venivano indicate, in origine, le birre tedesche più forti prodotte a Einbeek, nella Bassa Sassonia. L'ultima sillaba della città sarebbe stata trasformata in *bock* dagli abitanti di Monaco che imitarono le caratteristiche della iniscela. Poiché in tedesco *Bock* significa caprone, questo tipo di birra è stato in qualche modo associato al segno del Capricorno; e infatti alcuni birrai lo producono in dicembre mentre in Germania, per lunga tradizione, marzo, aprile e maggio sono considerati i mesi migliori per la birrificazione. Questo perché la bock viene bevuta durante ricorrenze festive in determinati periodi dell'anno; oppure, ed è molto più probabile, la tradizione, come nel caso della Märzen, risale ai tempi in cui era impossibile birrificare nei periodi caldi. L'ultima birra immagazzinata in estate veniva infatti bevuta come bock autunnale, e la produzione finale dell'inverno in maggio. Una bock tedesca ha un contenuto alcolico non inferiore a 5,0% p. e 6,25% v. e anche più. Alcuni fabbricanti producono bock sia chiare sia scure. Per una curiosa inversione, in Belgio e in Francia il termine viene talvolta usato per indicare una birra di bassa gradazione.

**Doppelbock.** Questa bock “doppia” viene classificata separatamente. Una doppelbock tedesca ha un contenuto alcolico non inferiore a 6,0% p. e 7,5% v.; il tipo più forte (13,2% v.) è la *Eisbock* (Eis = ghiaccio). Poiché durante la preparazione la birra viene congelata e l'acqua gela prima dell'alcol, rimuovendo il ghiaccio la gradazione si concentra e il prodotto finale rimane troppo robusto. La prima doppelbock venne prodotta a Monaco nella birreria del convento di San Francesco da Paola e fu chiamata *Salvator*, come il Redentore. Questa fabbrica fu l'antesignana dell'odierna Paulaner-Thomas-Brau che continua a produrre la Salvator. Ispirandosi ad essa, tutti i

produttori di doppelbock usarono nomi che terminano in *-ator*. Solo a Monaco, Löwenbrau ha la sua *Triumphator* Spaten l'*Optimizer*, Hofbrauhaus la *Delicator*, Augustiner la *Maximator* e Hacker-Pschorr l'*Animator*.

### 3.3 Un caso a parte: le Lambic

È il tipo più strano: si tratta infatti di una qualità di birra cui non viene aggiunto lievito per favorire la fermentazione, che avviene spontaneamente grazie alla microflora ambientale. E' quanto accade per alcuni vini; nessuna meraviglia quindi che queste birre abbiano uno spiccato carattere vinoso. Sono comunque state prodotte con successo soltanto nella valle della Senne, a ovest di Bruxelles. Nonostante ci sia ancora molto da indagare sulle proprietà caratteristiche della valle, una queste microflora è stata orgogliosamente chiamata dai ricercatori scientifici *Brettanomyces bruxellensis*. Un'altra, *Brettanomyces lambicus* ha dato il nome alla birra. La lambic per se stessa è molto vinosa e ha un contenuto alcolico di circa 3,6% p. e 4,5% v. Una varietà addolcita e aggiunta di zucchero e talvolta diluita è nota come faro. Mescolando due lambic si dà inizio a una nuova fermentazione che produce una birra chiamata gueuze, di sapore fruttato e frizzante come lo champagne. Quando la nuova fermentazione viene indotta per aggiunta di ciliege o di lamponi si ottengono le splendide *kriek* e *framboise*. Poiché la frutta è aggiunta come fermentante, il contenuto alcolico aumenta fino a 4,8% p. e 6,0% v. In Italia si trovano Mort Subite, Timmermans e pochi altri esempi di Lambic.

## 4 La degustazione della birra

La degustazione della birra procede secondo uno schema simile a quella del vino: ancora si valuteranno nell'ordine l'aspetto, il profumo, il gusto e la sensazione tattile in bocca, per concludere individuando le sensazioni retroolfattive.

- La schiuma: è di buon livello quando è compatta e persistente (deve lasciare dei cerchi sui lati del bicchiere quando è vuoto); essa è un elemento importante di una buona birra e non deve mai mancare (almeno 2 dita per una birra comune, 3 dita per una Weisse). Ovviamente dipende molto dalla spillatura.
- L'aspetto: è ottimo quando è ambrato scarico, oro antico; è invece scadente quando è velato oppure opalescente, a meno che si tratti di birre non filtrate o rifermentate in bottiglia
- L'intensità olfattiva: è un giudizio sulla sola quantità di odore.
- La finezza olfattiva: in questo caso il giudizio riguarda direttamente l'odore e quindi ci si può sbizzarrire in infinite ipotesi. L'odore di una birra varia a seconda della temperatura della stessa. Potremmo osservare questa caratteristica con un semplice esperimento: versiamo due birre fredde (della stessa marca) in due bicchieri; riscaldiamone uno tenendolo tra le mani per qualche minuto, a questo punto potremo notare una differenza di odore tra le due birre. Per questa caratteristica si parla di fruttato per un'ottima birra, per passare al floreale, quindi all'alcolico ed infine all'erbaceo per una birra meno interessante.
- La frizzantezza: bene, finalmente si beve! Questa caratteristica la si sente con la punta della lingua mentre si butta giù un bel sorso. Anche qui si tratta solo di un giudizio quantitativo.

- Il corpo: dopo avere sentito la frizzantezza possiamo iniziare a far passare la sorsata da una guancia all'altra, proprio come si fa per i vini, per saggiare il corpo. Più la birra ci sembra corposa e più il voto sale quindi parliamo di corposo, rotondo e morbido o vellutato.
- L'amaro: Anche qui si tratta solo di un giudizio quantitativo, ma attenzione, dopo una bella sorsata bisogna sentire l'amaro nella parte posteriore della lingua.
- La persistenza retrofattiva: questo parolone significa che dopo aver bevuto bisogna sentire per quanti secondi il sapore della birra appena bevuta persiste in gola. Più i secondi salgono, più il voto sale.

La birra sarà presentata in un bicchiere da degustazione analogo a quello utilizzato per i vini: anche in questo caso, benché i bicchieri utilizzati nel servizio della birra siano di molti tipi anche parecchio diversi tra loro, si è preferito cercare un bicchiere che non sfavorisse né favorisse in maniera eccessiva nessuna tipologia. Dopodiché, le prescrizioni che valgono per la degustazione del vino valgono anche per la degustazione della birra, sia sul locale (illuminazione, areazione...) che per le procedure (spuntini durante le degustazioni, deglutire il prodotto in quantità moderate...).

Riportiamo ora alcune caratteristiche fondamentali del servizio della birra.

Le svariate forme dei bicchieri non sono giustificate solo dall'aspetto estetico, ma studiate per gustare al meglio ogni birra. Per scegliere l'abbinamento giusto bisogna rispettare alcuni principi fondamentali. La capacità deve essere sufficiente sia per la birra che per la sua schiuma. Questa infatti protegge la birra dal contatto con l'aria e quindi dall'ossidazione, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche. Una caratteristica comune a tutti i bicchieri tradizionali da birra sono le dimensioni, che li fanno essere assai diversi dai nostri bicchieri tradizionali da vino: la tradizione mitteleuropea e anglosassone, infatti, prevede che in tavola non siano portate né bottiglie né brocche, ma soltanto i bicchieri colmi. Per questo i bicchieri tradizionali hanno una capacità decisamente notevole, come la pinta inglese (0,56 litri) o la Mass (1 litro) e lo Stiefel tedeschi (2,5 litri o più).



Figura 4: alcuni bicchieri da utilizzare nel servizio della birra: da sinistra, il classico bicchiere slanciato utilizzato per le weizen bavaresi, con la svasatura in alto per la testa di schiuma che queste birre sempre producono; il boccale per le lager tedesche, di grosse dimensioni e di vetro molto spesso, che mantiene la temperatura della birra a lungo; la coppa per le birre belghe di abbazia, che ne esalta gli aromi; il calice per le Pilsner, che ne accentua l'effervescenza ed infine la pinta inglese, con la sua forma che limita la formazione di schiuma, poco amata dai consumatori inglesi.

Le birre a fermentazione bassa (Lager, Pils, Bock, Ice etc...) non sono particolarmente profumate e devono essere servite fresche: occorre pertanto un bicchiere stretto e slanciato che riduca al minimo il contatto con l'ossigeno dell'aria. Al contrario, le birre a fermentazione alta (Ale, Trappiste, Stout, Weizen etc...) sono caratterizzate dal profumo intenso e richiedono bicchieri dai bordi leggermente svasati per poterne apprezzare tutto l'aroma. Le birre più robuste come le Doppelbock, le Strong Ale e le doppio malto devono essere servite in calici ampi e panciuti. La tradizionale Pinta, dalla forma cilindrica che tende a svasarsi, è indicata per le Ale e le Stout. Questo bicchiere va riempito fino all'orlo lasciando traboccare un sottile strato di schiuma. Le birre d'Abbazia amano spesse coppe in vetro dal gusto medievale.

Da ricordare che per uno sviluppo ottimale della schiuma, il bicchiere deve essere lavato con cura e risciacquato con acqua fredda, prima di versare la birra.

Troppo complicato? Forse, comunque ricordatevi almeno una cosa, la birra deve essere servita lentamente e con il bicchiere leggermente inclinato e con le pareti bagnate per diminuire l'attrito del liquido e non formare una schiuma eccessiva, ma soprattutto, per favore, anche per le birre più scadenti NON usate bicchieri di plastica!

Esiste una temperatura ideale per ogni tipologia di birra a seconda della gradazione alcolica, della corposità, dell'aroma. Servire la birra alla sua giusta temperatura significa esaltarne ogni sfumatura del suo carattere.

- Molto fredde (5/7°C): Birre chiare nordamericane, sudamericane, australiane e birre analcoliche.
- Fredde (6/8°C): Le Weizen (birre di grano) e le birre di frutta belghe.
- Fresche (8/10°C): Tutte le Lager Europee chiare e scure, le Pilsner.
- Temperatura di cantina (10/12°C): Le Ale e le Stout inglesi ed irlandesi e la maggior parte delle birre belghe.
- Temperatura moderata (12/15°C): Le birre più forti ed alcoliche, tipo le Ale scure (le Trappiste in particolare).

## 5 L'accostamento della birra con i cibi

Anche se birra e pizza hanno contratto matrimonio, non si può dire che la loro sia un'unione felice per il gusto, soprattutto quando a schiantarsi sulle papille gustative condizionate dal pomodoro va allo sbaraglio una *lager* bionda e leggera. Chi se ne intende sa che in questo caso dovrebbe cedere il passo a un buon vino rosato, a una *vienna* ambrata (dove il gusto morbido del malto non contrasta con l'acidità del pomodoro) o a una *altbier* come la Diebels. Seguendo i criteri fondamentali applicati al buon gusto, la birra può invece accompagnare in successione logica una cena anche complessa, ricordando che la bevanda scelta non deve essere troppo ricca rispetto al gusto per non coprire il piatto, né troppo debole da farsi sopraffare. Per quanto riguarda la tendenza ad assegnare alla birra il compito di accompagnare i cibi speziati della cucina messicana, dove il vino fatica a trovare collocazione, si tenga presente che in questi casi è azzardato parlare di abbinamento, in quanto si tratta di pietanze che tendono a urtare contro qualsiasi bevanda, e quindi la birra (Corona, Sol, XX) si limita in realtà a svolgere una funzione dissetante.

**Antipasti:** per un buon aperitivo si può scegliere tra le *lambic* belghe (meglio senza frutta) o tra le pilsner della Germania centrosettentrionale come Jever, Bitburger,

Krombacher o Karlsbrau Ur Pils, il cui gusto secco spiccatamente amaro può essere colto da un palato non ora affaticato da portate sostanziose. Con loro, e con Beck's, si può affrontare anche il carciofo, che in genere rifiuta qualsiasi accostamento al vino e che potrebbe costituire l'ingrediente fondamentale di una torta salata tiepida. Prosciutto crudo, uova, maionese e gamberi possono venire invece felicemente accostati alle *lager* dall'amaro contenuto, come Amstel, Spaten o la deliziosamente aromatica Grolsch.

**Frutti di mare:** per il gusto mediterraneo appare sorprendente, ma i grandi appassionati di birra considerano fondamentale l'abbinamento della Irish stout (Guinness, Murphy's e Beamish ecc.) con le ostriche, spingendosi fino all'astice e all'aragosta. In Belgio sono invece considerate una prelibatezza le cozze cotte nella *gueuze* che poi le accompagna, fresca, nel bicchiere.

**Primi piatti:** la scelta varia in funzione del condimento e se con la pasta prevale il pomodoro si veda quanto detto qualche riga fa per la pizza. Una *lager* aromatica può accompagnare bene una zuppa di verdure, ma sopraffino si rivela l'accostamento tra la zuppa finlandese di salmone cotto nel latte e un bicchiere della bionda Kolf. Da provare il risotto alla milanese accompagnato da Heineken e il risotto ai funghi con Maes Pils.

**Pesce:** vanno bene *lager* e *pilsner* non troppo amare. Sugeriamo di provare Ichnusa con triglie fritte, Messina con trancio di spada ai ferri, Miller Genuine Draft con trota bollita, Steinlager con sogliola alla mugnaia e Warsteiner con i filetti di lavarello panati. I pesci affumicati vanno d'accordo con le *bock*. Interessante è l'abbinamento tra Adelscott e salmone: il gusto affumicato del pesce e della birra al doppio malto da whisky si accompagnano in modo eccellente. La birra può inoltre affrontare un ostacolo insuperabile per il vino, quello dei pesci in agrodolce. La marinatura in aceto è infatti guardata con diffidenza dai sommelier.

**Carni bianche:** pollo e tacchino non troppo salsati vanno d'accordo con *lager* e *pilsner*. Il semplice petto alla piastra condito con olio e limone si nobilita con un bicchiere di Dab Original o Sapporo Draft. Per il coniglio alla cacciatora consigliamo invece una *pale ale* come la Bass o le *kölsch* tedesche.

**Carni rosse:** assieme a una fiorentina cotta al sangue i toscani chiedono un buon Chianti, dove l'amaro dei tannini è molto contenuto. Anche la bière du Demon, dal colore dorato intenso, corpo pieno e leggermente abboccata, si presta però egregiamente: la dolcezza della carne quasi cruda si accompagna infatti a quella della birra. Con arrostiti importanti, anche di cacciagione, sono adatte invece birre come Caesarus, Delirium Tremens e Splügen Bock.

**Agnello:** per il gusto forte e pronunciato richiede delle *ale* inglesi, come la Marston's Pedigree Bitter o la Fuller's London Pride. Se la carne non è troppo grassa è consigliabile anche la Carlsberg Elephant.

**Maiale:** con i weisswurst, salsicciotti bianchi da gustare appena sbollentati, sono ottime le *weizen*, in genere gradevoli con tutte le salsicce aromatizzate. La Maisel's

Weisse e la Schneider Weisse (più scure) sono indicate con lo stinco di maiale, mentre Pikantus Dunkles della Erdinger, può accompagnare una sostanziosa fetta di carré di maiale affumicato.

**Formaggi:** per quelli stagionati, morbidi o a pasta dura, sono necessarie birre di corpo, robuste e a gradazione sostenuta. Le *doppelbock* tedesche sono adatte se la nota abboccata non si fa stucchevole (ottima la Andechs). Un abbinamento davvero eccezionale è comunque italiano: provate la Forst Sixtus, morbida e vellutata, con Taleggio o Asiago ben stagionati. In genere, si dimostrano eccellenti la Chimay *Capsule Blue* e le *strong ale* con i formaggi erborinati.

**Dessert:** il tenore zuccherino accentuato di molte birre le rende l'accompagnamento ideale. La *lambic framboise* è per esempio ottima con la torta ai lamponi. Rimanendo in Belgio consigliamo la Mort Subite Kriek con una crostata di ciliegie e la Tongerlo Triple con pasticceria secca alle mandorle o nocciole. E se i sommelier disdegnano l'abbinamento tra vino e cioccolato, la birra in questo caso viene in aiuto: dove il ricco ingrediente è protagonista si provi Moretti La Rossa, la svizzera Sarnielllaus o un'altra doppio malto abboccata ad alta gradazione.

## 6 Bibliografia

- M. Jackson, *Birra*, Tecniche Nuove, Milano 1999
- T. Zangrando, M. Marconi, *Il libro della birra*, Calderini, Milano 2002
- A. Massa, *L'indispensabile libro delle birre*, Mondadori, Milano 1997
- M. Jackson, *Le birre*, Vallardi, Milano 1998
- Lorenzo "Kuaska" Dabove homepage <http://www.kuaska.it>