

Breve storia della birra

Preistoria



La birra non è stata mai inventata!

Quando scaviamo nella memoria dei nostri antenati alla ricerca della birra originale, noi non la troviamo. Indoviniamo piuttosto come si è sviluppata: un composto di grani d'orzo e d'acqua. Gli archeologi testimoniano che il primo cereale coltivato è stato l'orzo, il più facile da coltivare, che ha contribuito a trasformare quei popoli da nomadi in stanziali e a formare i primi villaggi.

Piano piano le tecniche agrarie si perfezionarono e portarono alla produzione di un "surplus" che occorreva "immagazzinare".

Si presentarono allora delle difficoltà per proteggere le riserve dai vermi e dai roditori. Essendo la necessità madre di tutte le invenzioni, la donna inventa una tecnica originale di conservazione cioè mantenere i grani in recipienti riempiti d'acqua che poi grazie ai lieviti selvaggi mettono in atto una fermentazione: la birra comincia così a delinearsi. Quando si nutre di questo "intruglio", l'uomo primitivo si sente rinvigorito e soprattutto più felice: la durezza della vita gli appare più sopportabile e vede in tutto questo un intervento divino.



I Sumeri



La prima traccia inconfutabile dell'esistenza della birra ci viene da una tavoletta di argilla dell'epoca predinastica sumera (circa 3.700 a.C.), il celebre "monumento blu" che descrive i doni propiziatori offerti alla dea Nin-Harra: capretti, miele e birra.

Dai caratteri cuneiformi dei sumeri sappiamo inoltre che le "case della birra" sono tenute da donne, che la birra d'orzo è chiamata sikaru (pane liquido) mentre quella di farro è detta kurunnu e che altri tipi vengono ottenuti mescolando in proporzioni diverse le prime due.

Da ricordare almeno la niud addolcita con zucchero di datteri e la bi-du, la più "ordinaria" che serviva a calcolare il salario-base degli operai (3 litri al giorno!). La più antica legge che regola la produzione e la vendita di birra è, senz'alcun dubbio, il Codice di Hammourabi (1728-1686 a.C.) che condannava a morte chi non rispettava i criteri di fabbricazione indicati e chi apriva un locale di vendita senza autorizzazione.

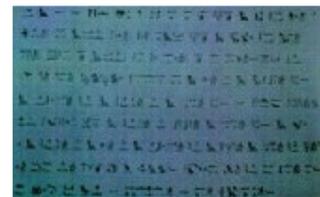
Gli Egizi

Gli Egizi attribuirono a Osiride, protettore dei morti, l'invenzione della birra ed essendo stretto il legame tra birra e immortalità, i più ricchi si facevano costruire delle birrerie in miniatura per le loro tombe. Ai Faraoni erano dovuti come tasse dalle città, dai territori e dalle province, migliaia e migliaia di vasi di birra e, come per i Sumeri, il salario minimo era liquido (due anfore di birra al giorno).

Birra è sinonimo di vita e le sue virtù curative diventano famose: il "papiro Ebers" ci offre 600 prescrizioni mediche per alleviare le sofferenze dell'umanità il cui ingrediente principale è la birra.



Le scuole superiori insegnano la fabbricazione della birra prima della scrittura e della lettura. Si stabilisce che la vendita della birra in cambio di oro e argento è proibita in quanto il venditore può esigere solo orzo in quantità uguale alla birra venduta, pena l'essere gettato nel fiume. Gli Egizi chiamarono la birra "zythum" e i loro cugini d'oltre-mediterraneo, i greci se ne ispirarono per chiamarla "zythos" e migliaia di anni dopo gli studiosi utilizzano la radice greca per designare gli elementi della fermentazione: zymotechnia (1762), zymotico (1855), ecc. La birra dell'epoca è un alimento che immaginiamo piuttosto zuccherato, alquanto spesso e che sviluppa un basso tenore alcolico.



La saliva delle donne

La donna scopre che la birra fermenta più rapidamente se mastica i grani, infatti l'enzima ptialina nella saliva trasforma l'amido in zuccheri adatti alla fermentazione. Ai giorni nostri, in molte zone dell'America Latina, le donne che masticano i grani e sputano nella marmitta, ripetono il più antico rituale di birrificazione conosciuto sulla terra.

L'impronta femminile sulla fabbricazione della birra si protrae sino al Medio-Evo. Le leggi germaniche decretano che spetta esclusivamente alla tenutaria la proprietà del materiale di brassaggio che spesso fa parte della sua dote di matrimonio.

In Gran Bretagna sono le famose "Ale Wives" che preparano la nobile bevanda e il mestiere di vendere la birra è largamente dominato dalle donne.



I Galli



I Galli migliorano tre aspetti del fare la birra: utilizzano pietre riscaldate per la cottura, inventano le botti per un più lungo periodo di conservazione (fino a otto mesi) e inventano una famosa pozione magica mescolando ad una birra di frumento una parte di idromele. Aromatizzano le loro birre con anice, assenzio e finocchio mentre i Druidi preparano anch'essi un'infusione magica dai poteri curativi impiegando un ingrediente segreto: la salvia.



il MedioEvo

Nel Medio-Evo la libertà di fare e vendere birra costituisce un privilegio che è saldamente nelle mani delle Chiese e dei nobili che ovviamente si arrogano il diritto di produrre e commerciare la birra.

Solo quando non sono in grado di far fronte alla crescente domanda, concedono la licenza ai privati in cambio di tasse alquanto salate. Con la nascita di sempre più potenti corporazioni di commercianti, la birra diventa una delle

principali forze economiche. Nel 1376 ad Amburgo operano ben 457 birrai e si distinguono due differenti tipi di birrerie: quelle gestite dai birrai "di mare" che esportano i loro prodotti e quelli "di terra" che rispondono al mercato locale.

Il "gruyt"

I Crociati contribuiscono all'incremento dell'utilizzo delle spezie che, portate dalle spedizioni in Oriente, danno senza dubbio una birra di qualità superiore. L'insieme di vari aromi, detto "gruyt" da un termine sassone, può essere formato da un numero elevato di spezie: ambra, lampone, pepe, finocchio, giusquiamo, lavanda, anice, zafferano, cannella, genziana e chiodi di garofano.

Molte città episcopali stabiliscono, diremmo oggi "monopolisticamente", un "diritto di gruyt", una vera e propria forma di tassazione che obbliga il birraio ad acquistare una quantità di gruyt proporzionale alla quantità di cereali impiegati. Con l'irresistibile ascesa del luppolo (XIII° secolo) il gruyt viene relegato ai libri di storia. Tuttavia l'impiego di spezie non sparisce completamente ed ancora oggi molti birrai soprattutto del Belgio, ma anche scozzesi e scandinavi, contribuiscono a mantenere questa tradizione che ha portato, con l'avvento delle birre da degustazione, ad un crescente utilizzo delle spezie.

Il luppolo



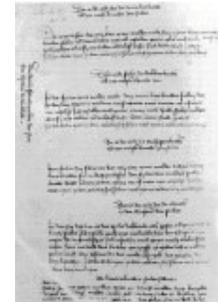
L'utilizzo del luppolo è antichissimo ma la pratica rigorosa di luppolare il mosto nasce nel XIII° secolo. un grande contributo viene dato dalle ricerche della celebre botanica Suor Hildegard von Bingen (1098-1179) dell'Abbazia di St. Rupert in Germania. Suor Hildegard mette in evidenza le qualità del luppolo per arrestare la putrefazione ed allungare al vita alla birra. L'impiego del luppolo si espande dapprima in Boemia e poi in tutta la Germania e l'Olanda, diventata il centro nevralgico del commercio internazionale. Qualche resistenza si ha nei "tradizionalisti ad oltranza" inglesi che, nonostante l'introduzione del luppolo da parte degli immigrati fiamminghi, lo accettano pienamente solo alla fine del XVI° secolo.



Nasce nel 1516 il celeberrimo "Reinheitsgebot" (l'editto della purezza), tuttora in vigore, che obbliga il birraio ad utilizzare solo acqua, malto d'orzo e luppolo (e lievito, naturalmente).

Una curiosità: pochi sanno che in realtà Guglielmo IV di Baviera emanò questo decreto (che doveva essere temporaneo) per impedire, solo per quell'anno, l'impiego del frumento che aveva dovuto patire un raccolto disastroso.

Verso la fine del Medio-Evo, la produzione della birra era saldamente nelle mani della classe media che forma potenti corporazioni. Per ottenere l'autorizzazione a diventare birrai bisogna avere le "mani pulite", non essere figli illegittimi, non aver compiuto adulterio e per chi diluisce i prodotti con l'acqua c'è la pena di morte!



I monaci

La produzione di birra monastica debutta all'epoca carolingia.

Già nel 770 nell'Abbazia di Gorze in Mosella, il mastro birraio opera per i suoi silenziosi fratelli. I monaci perfezionano in modo significativo i metodi di brassaggio e diventano fino al XII° secolo gli esclusivi detentori delle conoscenze e delle tecniche. Nella famosa Abbazia di S.Gallo in Svizzera, nascono le geniali tecniche che permettono di dividere la stessa produzione in più mosti. Il primo mosto che si estrae, ricco di zuccheri e destrine, dà una birra forte e prelibata, chiamata "prima melior". Il malto utilizzato trattiene tuttavia una forte proporzione di zuccheri "imprigionati" che, con l'aggiunta di acqua seguita da una filtrazione, permette di ottenere una birra meno ricca di zuccheri e destrine, più leggera e di minor valore ("da tavola") chiamata "secunda" per il consumo dei monaci che potevano (a seconda delle regole del singolo monastero) berne dai 5 agli 8 litri al giorno! Un'ulteriore diluizione poteva essere fatta per ottenere la cosiddetta "tertia", la birra offerta ai mendicanti.

Dopo le note vicissitudini, i saccheggi ed esopri patiti con la Rivoluzione Francese e con Napoleone, i monasteri ritornano a produrre birra ma la maggior parte cessa l'attività all'inizio del XX° secolo (fanno eccezione i famosi "padri trappisti" tuttora attivi ed anzi sempre più agguerriti, anche a livello di "marketing": chi non conosce il logo esagonale "authentic trappist product"?). In Inghilterra, Enrico VIII mise brutalmente fine alle attività brassicole dei monasteri e a tutt'oggi non si segnalano oltremarica cenni di ripresa.



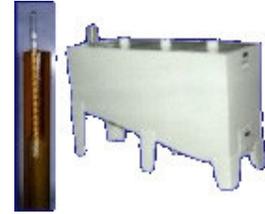
La Rivoluzione Industriale

Già prima delle grandi invenzioni contribuirono a migliorare i procedimenti medievali: il termometro inventato nel 1714 da Fahrenheit e l'idrometro di M. Marin, datato 1768. Questi strumenti sono all'origine dei primi "quaderni di brassaggio" che permettono di avere informazioni precise sulle diverse fasi: un esempio significativo può essere rappresentato dall'inoculazione del mosto il cui momento giusto veniva deciso immergendo la mano oppure quando si riusciva a vedere la propria

immagine riflessa.

La rivoluzione industriale e quella scientifica si affermano in Europa nel XIX° secolo, sconvolgendo irrimediabilmente il mondo della birra, trasformato da due fattori fondamentali: da una parte la meccanizzazione che permette di aumentare il volume prodotto e dall'altra la possibilità di controllare rigorosamente ogni tappa della produzione in modo scientifico. La prima macchina a vapore in campo birrario è attribuita a James Watt che nel 1785 utilizza la nuova tecnologia per produrre una "porter" a Londra. Daniel Wheeler fa brevettare una macchina per tostare il malto nel 1817 e apre la strada ai malti chiari e scuri, prima sconosciuti. Jean-Louis Baudelot inventa nel 1856 il "raffreddatore del mosto" che permette di recuperare il mosto

raffreddato e passare subito alla fermentazione. La macchina per il ghiaccio artificiale, inventata da Carrè tre anni più tardi, esercita un impatto significativo per la birrificazione non solo a livello del raffreddamento del mosto ma soprattutto per molte altre operazioni come la bassa fermentazione e la possibilità di produrre lungo l'intera annata.



La bottiglia di vetro



È solo nel XVIII° secolo che si assiste a una vera e propria industria del vetro. Lo sviluppo della bottiglia di vetro si ha verso il 1880-1885 con l'invenzione della vetreria meccanica che coincide con l'avvento delle birre a bassa fermentazione. Il consumatore può ora ammirare il suo nettare e questo lo spinge a preferire birre sempre più chiare e dorate, il cui bellissimo aspetto viene esaltato dalla trasparenza del vetro.

La scoperta del lievito

Leuwenhoeck nel 1680 identifica il lievito di birra ma non è in grado di spiegarne né la natura né come agisce, cosa che riesce nel 1739 a Cagniard-Latour che attribuisce la fermentazione ad una cellula di lievito. La sua teoria, basata su una cellula invisibile, viene duramente contestata dagli scienziati dell'epoca ma già l'anno dopo Anton Dreher e Gabriel Sedlmayr identificano il lievito come l'ingrediente segreto che fa la gloria delle birre bavaresi. Questo lievito, esportato in Boemia, fornisce l'occasione a Plzen nel 1842 di lanciare uno stile che sconvolge il mondo della birra. La Pilsner Urquell (cioè "fonte originale") diventa il punto di riferimento di moltissime birrerie che si ispirano alla sua celebrata bionda per proporre nuovi prodotti ad un mercato sempre più crescente.

I lavori di Pasteur sulla fermentazione del 1876 spianano la strada alla comprensione dell'azione del lievito e a quella dei batteri responsabili dei problemi che portano al cattivo gusto. I risultati delle sue ricerche spingono le birrerie ad equipaggiarsi di un laboratorio e nel 1883 Emil Hansen della danese Carlsberg sviluppa la tecnica per isolare un'unica cellula di lievito che permetterà finalmente ai birrai di esercitare un controllo totale sulle birre che produce.



Pižeňský Prazdroj, a.s.



Il XX° secolo

La birreria diventa un'impresa industriale che deve affrontare una concorrenza sempre più feroce e deve migliorare la sua produttività mantenendo prezzi bassi. L'evoluzione dei mezzi di comunicazione e dei trasporti favoriscono gli spostamenti delle birre e di conseguenza il loro confronto. Si sviluppano pertanto dei "giganti" dell'industria birraria prima negli Stati Uniti poi via via in tutto il mondo provocando la diminuzione in caduta verticale delle piccole birrerie.

Alla fine del XIX° secolo se ne contavano più di 3.000 in Belgio e più di 2.000 negli Stati Uniti, mentre meno di cent'anni dopo il loro numero era vertiginosamente sceso a poco più di un centinaio in Belgio e a qualche dozzina negli Stati Uniti.

La birra-alimento diventa bevanda dissetante

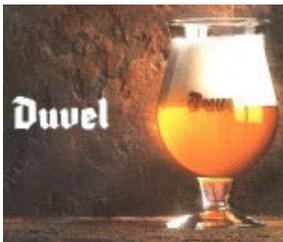


I mezzi di comunicazione permettono alla birra di viaggiare sempre più lontano ma favoriscono subito dopo lo sviluppo di un marketing di massa. Le indagini di mercato dimostrano alle birrerie che "meno la birra è amara più si vende". Questi studi rispondono ai loro bisogni capitalistici: se per esempio risulta che il 75% prova repulsione per le birre amare, la birreria diminuisce l'amaro in tutta la sua gamma di birre senza tener conto del restante 25% dei suoi clienti.

Se poi, in fase successiva, afferma nelle sue campagne pubblicitarie che è migliore perché meno amara, ha contribuito a offrire un'informazione

parziale alla popolazione che rischia di identificare l'amaro con un difetto. Assistiamo così ad un appiattimento delle birre e all'impoverimento delle attitudini sensoriali della popolazione. Il fenomeno trova il suo apogeo nel Nord America all'inizio degli anni 60 con la scomparsa della maggioranza delle birre "speciali". Ma per fortuna questa regressione nel gusto ha i suoi limiti.

La birra di degustazione



Infatti all'inizio degli anni 80 assistiamo a un vero e proprio "rinascimento" della birra "di gusto". Questo fenomeno assolutamente originale non ha attinenza col passato in quanto, prima dell'industrializzazione non si parlava dell'esistenza di una cultura birraria.

La pubblicazione di opere sulla degustazione è nuova, la gastronomia alla birra è nuova, i locali specializzati sono nuovi e i primi musei della birra non hanno ancora vent'anni.

Gli elementi che spiegano questo fenomeno recente sono molteplici: il turismo, l'interesse degli appassionati, il posizionamento sul mercato delle piccole e medie industrie birrarie, la formazione di gruppi di interesse e, non ultima, la filosofia del "piccolo è bello".

Appendice: la birra in Italia

Viene attribuito agli Etruschi il merito di aver portato in Italia l'orzo, l'ingrediente fondamentale per la preparazione della birra. Ben presto nell'Antica Roma e in tutto l'impero romano si cominciò a consumare abitualmente birra anche se veniva considerata una bevanda "pagana e plebea" al confronto del "divino e nobile" vino. Nell'anno 87 d.C., Tacito, infatti, parla della birra dei Germani paragonandola al "vinus corruptus" cioè andato a male! Non la pensava così suo suocero, Agricola, che portò tre mastri birrai da Glevum, l'odierna Gloucester ed aprì a Roma nella sua villa, una birreria privata. Augusto esentò la classe medica dalle tasse perché Musa, il suo medico, l'aveva guarito dal mal di fegato ricorrendo alla "cervisia".

La birra fu, in seguito, una delle vittime delle invasioni barbariche che distrussero gli impianti di produzione, sia pure artigianali, delle città. Del periodo medievale, si ricordano solo degli episodi isolati legati alla vita monastica. Tra il 529 e il 543, manoscritti riportano che mentre San Benedetto da Norcia era presso l'Abbazia di Montecassino, nel Lazio, si produceva birra e questa è la prima birra d'Abbazia Italiana e forse del mondo. Nel 600 d.C. il futuro San Colombano, monaco di origine irlandese, fonda l'Abbazia di Bobbio, nel piacentino, e tra il 612 e il 613 fa miracoli con la birra. La ripresa non avviene in Italia nei secoli seguenti per l'influenza determinante del clima e delle credenze religiose. Infatti come cattolici vediamo nel vino la bevanda sacra, benedetta nell'ultima cena, e nella birra il simbolo del paganesimo delle genti del Nord.

Il ritorno della birra nel nostro paese non avviene sotto buoni segni, portata infatti dai famigerati lanzichenecchi che saccheggiano Roma nel 1527. Lo storico Massimo Alberini ci riferisce che uno dei loro capi, Giorgio von Frundesberg, si faceva seguire, anche in battaglia, da un cavallo che trasportava due barilotti di birra. Anche durante i moti risorgimentali si evidenziano le differenze di mentalità tra gli oppressi bevitori di vino e gli oppressori austriaci bevitori di birra. Ma nulla poteva ormai arrestare, anche nel nostro paese, la popolarità che questa fresca, dissetante e socializzante bevanda ha saputo conquistare in ogni parte del pianeta. Dobbiamo arrivare alla metà del secolo diciannovesimo perché finalmente anche in Italia sorgano le prime vere e proprie fabbriche, tutte a carattere artigianale.

La prima brasserie italiana è la Spluga di Chiavenna che inizia la sua attività nel 1840, seguita subito da quelle formate da lungimiranti imprenditori austriaci che volevano entrare in un mercato nuovo, come Wurher, Dreher, Paskowski, Metzger, Caratch, Von Wunster imitati ben presto da commercianti italiani, come Peroni e Menabrea. Dopo varie vicissitudini collegate alle due guerre mondiali e alle sempre più alte tassazioni, si è giunti ai giorni nostri all'inevitabile concentrazione di grossi e potentissimi raggruppamenti internazionali che hanno rapidamente portato all'acquisizione delle piccole fabbriche, facili prede, vittime di irreversibili crisi. Il consumo di birra in Italia per il 1999 è salito alla cifra record di circa 15,555 milioni di ettolitri. La produzione interna è salita a circa 12,137 milioni di ettolitri. Salgono lievemente anche l'import fino a 3,841 milioni di ettolitri e l'export fino a 0,423 milioni di ettolitri. Il consumo pro-capite rimane costante intorno ai 27 litri. Questi aridi numeri parlano chiaro e sembrano incoraggianti se teniamo in considerazione solo il parametro della quantità. Ma se consideriamo la qualità, la realtà è ben diversa e lo sanno bene tutti coloro che si battono, ognuno nel proprio campo di competenza, per poter in un immediato futuro intraprendere il cammino l'avventura degli americani, protagonisti di una straordinaria e ben nota "renaissance".

principali stili birrai

Birre a bassa fermentazione

STILE	DESCRIZIONE	% ALCOL
Pils - Pilsner - Pilsener	Chiare, amare, secche, molto luppolate	Circa 5%
Dunkel	Scure, amare, secche, molto luppolate	Circa 5%
Diät-pils	Dietetiche, per diabetici	Circa 5%
Kellerbier	Non filtrate, molto luppolate	Circa 5%
Kräusenbier	Con una dose di zuccheri non fermentescibili, non filtrate	Circa 5%
Dortmunder Export	Mediamente secca e leggera di corpo	Circa 5,5%
Münchener	Color ambrato, molto maltata	Circa 5%
Vienna	Color ambrato, gusto tipico di malto	Da 5% in su
Märzen	Color ambrato, gusto tipico di malto	Da 6% in su
Rauchbier	Scura, malto affumicato da legno	Circa 5%
Bock	In Germania, dorata, corposa, maltata	Da 6% in su
Eisbock	Tedesca, con tecnica di congelamento del mosto	Oltre 6,5%
Maibock	Dorate, bock di maggio, profumate	Da 6% in su
Doppelbock	Scure, forti, il nome generalmente finisce in -ator	Oltre 7%
Lager	Sinonimo di "bassa fermentazione" in generale	-
Strong Lager	Molto alcoliche, inglesi e scozzesi	Circa 8-9%
Malt-liquor	Danesi, alcoliche, corpose	Circa 6-7%
Cream-Ale	Americane, cremose	Circa 5%
Dry	Dal Giappone, esplose in Canada e USA	Circa 5%
Ice-beer	Con tecnica del congelamento del mosto, hanno successo in USA, Canada ecc	-
Light-beer	Leggere	Circa 2%
Low-alcohol	Siglate L.A.	Circa 2%
Non-alcohol	Siglate N.A.	0%
Bière de table - Tafelbier	Da tavola, per tutta la famiglia	-

Birre ad alta fermentazione

STILE	SOTTOSTILE	DESCRIZIONE	% ALCOL
Weisse - Weizen	Tradizionale	Bavaresi, "di frumento"	Circa 5%
	Kristal-weizen	Filtrata	Circa 5%
	Hefe-weizen	Con lieviti	Circa 5%
	Weizen-dunkel	Scura	Circa 5%
	Weizenbock	Scura e più forte	Circa 7%
	Berliner Weisse	Acidula (lattico)	Circa 3%
Bière Blanche - Witbier		Belghe ma anche olandesi, francesi ecc, speziate (coriandolo, scorza d'arancia, Curaçao)	Circa 5%
D'épautre		Al farro	-
De sarrasin		Al grano saraceno	-

Bière de Garde		Francesi del nord, maturate	<i>Circa 6-7%</i>
Ales	Pale Ale	Letteralmente "Ale pallida"	<i>Circa 4%</i>
	IPA	Sigla di Indian Pale Ale	<i>Circa 4-5%</i>
	Mild Ale	Antico stile, bruna, dolce	<i>Circa 3%</i>
	Real Ale	Maturata nel "cask", un classico da proteggere	-
	Best bitter Ale	La preferita nei pubs	<i>Circa 3-4%</i>
	Strong Ale	Inglese, nonostante il nome e di gradi alcolici di	<i>Circa 5,5%</i>
	Old Ale	Inglese, alcolica	<i>Oltre 7%</i>
	Brown Ale	Inglese e scozzese, molto caramello	<i>Circa 5%</i>
	Scotch Ale	Scozzese, poi ripresa Da belgi	<i>Circa 7%</i>
Barley wine		"Vino d'orzo", molto alcolica	<i>Oltre 10%</i>
Porter		Antico stile, scura, malto torrefatto	<i>Circa 4-5%</i>
Stout	Milk Stout	Con lattosio	<i>Circa 4%</i>
	Oatmeal Stout	Con avena	<i>Circa 4-5%</i>
	Imperial Stout	Inglese, alcolica	<i>Circa 7%</i>
	Dry Stout	Irlandese, con molte varianti di alcool	<i>Circa 4%</i>
	Sweet Stout	Scozzese, dolce	<i>Circa 4-5%</i>
	Chocolate Stout	Americana o inglese	<i>Circa 4-5%</i>
	Oyster Stout	Per accompagnare le ostriche	<i>Circa 4-5%</i>
Alt		Di Dusseldorf, ambrata	<i>Circa 5%</i>
Kölsch		Di Colonia, dorata	<i>Circa 5%</i>
Bönnsch		Di Bonn, nuovo stile	<i>Circa 5%</i>
Belgian Ale		Fiamminga, rossiccia	<i>Da 5% in su</i>
Trappiste		Nel chiostro, diverse tipologie	<i>Da 35 a 12%</i>
Bières d'abbaye		Non direttamente nel chiostro	-
Dubbel		Scura, fruttata, rotonda	<i>Circa 6,5%</i>
Tripel		Dorata, fruttata, secca	<i>Circa 7,5%</i>
Quadrupel		Scura, molto forte	<i>Circa 10%</i>
Oud bruin		Di Oudenaarde bruna acidula (lattico)	<i>Circa 6%</i>
Oud Bruin Kriek		Ciliege su "Oud bruin"	<i>Circa 6%</i>
Oud bruin Framboise		Lamponi su "Oud bruin"	<i>Circa 6%</i>
Old Flemish Red		Acetiche, Rodenbach e sue imitazioni	<i>Circa 6%</i>
Uytzet		Antico stile fiammingo, leggermente acidule	<i>Circa 6%</i>
Druivenbier		Con acini interi di uva	-
Saison		Specialità stagionale vallona	<i>Circa 6-7%</i>
Kerstbier		Per feste e commemorazioni, alcolica	<i>Oltre 7%</i>
Celebration		Per feste e commemorazioni, alcolica	<i>Oltre 7%</i>
Easter Beer		Belgio, Danimarca ecc, per Pasqua	<i>Circa 7-8%</i>
Christmas Beer - De Noel		Di Natale, del Belgio, Francia ecc	<i>Oltre 7%</i>
Fumée		Con malto affumicato, di Anversa ecc	<i>Circa 6%</i>
Steinbier		Scura, affumicata con pietra rovente	<i>Circa 5%</i>

Steam Beer		Stile nuovo di S. Francisco	-
------------	--	-----------------------------	---

Birre a fermentazione spontanea

STILE	SOTTOSTILE	DESCRIZIONE	% ALCOOL
Lambic	Tradizionale	Del Pajottenland	Circa 5%
	Faro	Con zucchero candito	-
	Gueuze	Melange di vecchio e giovane lambic	-
	Kriek	Con ciliegie "griotte" intere	-
	Framboise	Con lamponi interi	-
	Abricot	Con albicocche intere	-
	Druiven	Con acini d'uva interi	-
	Commerciale	Con sciroppi di frutta di tutti i tipi	-
Iris		Nuovo stile: puro malto a fermentazione spontanea	-

La degustazione di una birra

La degustazione delle birre va intesa come un **momento gioioso, divertente ed appagante** che ha come fine la ricerca assoluta del piacere. Abbiamo sposato questa convinzione dopo aver assistito per anni a numerose sedute di assaggi condotte da istituzionali docenti, seriosi e... noiosi.

Nel corso di queste rigide e fredde esibizioni, si privilegiava l'aspetto accademico fine a se stesso con l'inevitabile risultato di non coinvolgere sia praticamente che emotivamente gli allievi presenti. **Trasmettere la nostra passione e il nostro entusiasmo sono gli aspetti di questo lavoro che maggiormente ci gratificano.**

Il complimento più bello è quando un allievo ci confida di "non essere quello di prima": non trangugia più una birra con il solo scopo di dissetarsi o peggio ancora di stordirsi, ma adesso non può fare a meno di valutare la consistenza della schiuma, di concentrarsi poi sull'olfatto alla ricerca del floreale e del fruttato ed infine di godersi a piccole sorsate le complesse sfumature del gusto e del retrogusto.

Dare un taglio da "happening" ad una seduta di degustazione non significa ovviamente non tener conto dei dogmi e dei parametri oggettivi, ma solamente assecondare, per poi liberare, la propria personalità ed il proprio anticonformismo. In tema di degustazione, mettiamo letteralmente "anima e corpo" e ci esaltiamo davanti ad una grande birra che può riservarci brividi ed emozioni indimenticabili. Ora passiamo ad occuparci di come si degusta una birra.

Degustare è un'arte che implica il coinvolgimento di tutti i sensi, in particolare la vista, l'olfatto e il gusto. Per prima cosa dobbiamo seguire alcune regole semplici ma fondamentali per una corretta degustazione.

L'esame dell'aspetto

Il **bicchiere** deve essere perfettamente **pulito, lavato con detergenti appositi, evitando l'uso del brillantante** in quanto ogni agente grasso tende a far scomparire rapidamente la schiuma ed ad alterare irrimediabilmente il gusto della birra. Provate ad osservare questo fenomeno su di un bicchiere con tracce di rossetto!

La **bottiglia** deve essere stata **conservata correttamente, al riparo dalla luce e dal caldo e con un'etichetta il più possibile completa** che indichi almeno la data di imbottigliamento e di scadenza, i dati del produttore, gli ingredienti e il tenore alcolico; sarebbe anche molto utile ed interessante ricavare dati più approfonditi, come il numero della bottiglia, il lotto, l'etimologia del nome e qualche riferimento storico, culturale o legato al territorio.

Ora **versiamo la birra in un bicchiere appropriato** che ne esalti le qualità olfattive e gustative. Posizioniamo la bottiglia tenendola orizzontale e versiamo la birra con regolarità nel bicchiere inclinato all'inizio a circa 45° che poi gradatamente raddrizzeremo allo scopo di formare un'**abbondante testa di schiuma** che (a seconda del tipo di birra) lasceremo trascinare per poi livellare con un deciso colpo di spatola.

Avremo così una **schiuma bella e cremosa, ricca e densa**, ben aderente alle pareti del bicchiere e

persistente che racchiude tutti i profumi e relative sfumature e che rende oltretutto ben digeribile la birra in quanto evita il formarsi di grosse bolle piene di aria che gonfiano lo stomaco e che comportano una difficile digestione.

Dopo aver versato la birra, passiamo senza indugio alcuno alla prima fase, dedicata all'osservazione e definizione dell'aspetto. **Consideriamo il colore con le varie tonalità e i riflessi, poi la limpidezza e l'opalescenza, poi passiamo ad esaminare la schiuma commentandone la quantità, qualità, aderenza e persistenza.**

L'esame olfattivo

Finalmente siamo pronti e ansiosi di passare alle caratteristiche olfattive. Piccola premessa indispensabile: i recettori olfattivi si adattano ai contatti prolungati con le sostanze volatili. **La funzione del naso è quella di identificare gli odori e non di avvertirli indefinitamente.** Dopo un certo periodo di tempo, il naso cessa di trasmettere al cervello i messaggi relativi all'odore.

Dopo aver odorato troppo a lungo la stessa molecola, il naso si anestetizza: bisogna perciò identificare l'aroma rapidamente e questa è la vera sfida del degustatore. Il principio di saturazione degli odori è dunque di vitale importanza nell'identificazione dei profumi che ci può regalare un bicchiere di birra.

I profumi offerti dalla birra si possono collocare su tre livelli ben distinti. Al primo troviamo il **profumo dominante** (che impera all'inizio per poi calare), al secondo livello appartengono i **profumi secondari** (che si avvertono dopo il calo del primario) e al terzo i **profumi di fondo o le sfumature** (avvertibili in seguito al calo del secondario).

Possiamo **paragonare gli aromi della birra ad un mazzo di fiori assortiti**, ognuno col proprio specifico profumo, ma che tutti uniti portano ad una complessa combinazione che si usa definire col nome di "bouquet". Da ripetute esperienze, abbiamo tratto la conclusione che l'impostazione preferita è quella che indirizza la fase olfattiva in quattro canali ben definiti.

Il primo è dato dalla ricerca delle materie prime impiegate, quindi ci si concentra prima sul **malto e poi sul luppolo**, giungendo a definirne, ad esempio, l'intensità e le varie sfaccettature. La seconda fase è rivolta verso il floreale; quindi si tenta di **riconoscere fiori e piante riconducibili alla nostra memoria olfattiva**. Dopo aver analizzato il floreale si passa alla ricerca del **fruttato, la parte più divertente e coinvolgente**.

Gli aromi fruttati della birra derivano generalmente dagli esteri, quelle sostanze che si formano durante la fermentazione allorché gli acidi organici presenti nel mosto reagiscono con l'alcol. Gli esteri sono i grandi protagonisti della fase di ricerca del fruttato. Sono raggruppabili in numerose famiglie che ci indicano le diverse caratteristiche aromatiche di ogni componente della birra.

Possiamo utilizzare un apposito indice per valutare tali caratteristiche. Questo indice varia normalmente da 0 a 5 dove 0 ci indica una birra che non comporta alcuna sostanza percettibile (ad esempio una lager standard) e dove l'estremo vertice opposto 5 ci rivela una birra dal fruttato esplosivo in aromi e sapori (ad esempio una trappista rifermentata in bottiglia).

La quarta e ultima parte della fase olfattiva è dedicato alla ricerca di aromi e profumi più inusitati grazie alla tecnica dell' "open mind". E' un momento molto divertente ma utile per aprire la mente.

Si libera la mente dai campi che siamo soliti esplorare in fase olfattiva, come ad esempio fiori più o meno freschi o caldi, la frutta più o meno acerba o matura, il malto più o meno dolce o torrefatto, il luppolo più o meno aromatico o pepato. Si arriva così collegialmente ad identificare profumi veramente inaspettati come, per fare un solo ma emblematico esempio, la lingua salmistrata nella Rosé de Gambrinus.

L'esame gustativo

Passiamo ora all'esame gustativo, dal naso alla bocca finalmente! La soglia di percezione del gusto è per nostra fortuna più elevata di quella dell'olfatto. Riusciamo facilmente ad elencare i quattro sapori fondamentali: **il dolce, il salato, l'acido e l'amaro**.

La percezione di questi quattro sapori fondamentali è abitualmente situata in zone ben distinte della superficie della nostra lingua.

Grazie alle diverse papille gustative (calciformi, fungiformi e filiformi) siamo in grado di percepire con una certa facilità il **dolce sulla punta della lingua, il salato sulla parte anteriore laterale, l'acido su una più ampia parte centro-laterale ed infine l'amaro sulla parte posteriore vicino alla gola**. Nella birra saranno il dolce e l'amaro i due sapori sui quali concentreremo maggiormente la nostra attenzione in quanto il salato è molto raro e l'acido è tipico solo di alcune tipologie che poi vedremo più in dettaglio.

Di solito si inizia la fase gustativa concentrandosi intensamente sulla parte anteriore della lingua per poter cogliere tutte le sensazioni dolci che le papille calciformi riescono a farci percepire. E' proprio qui che riusciamo ad evidenziare un intenso sapore di malto o un piacevole sapore di miele che cercheremo poi di specificare (millefiori, acacia e così via). Avvertiremo i sapori zuccherati proprio sulla punta della lingua mentre i sapori dolciastri saranno catturabili sulla parte anteriore superiore.

I sapori salati si trovano raramente nella birra e sono dati per lo più dall'utilizzo di un'acqua caratterizzata da un'elevata presenza di cloruro di sodio.

Spesso, tuttavia, si è portati a confondere il salato con un amaro molto pronunciato che rinviene nella parte posteriore della lingua fino ad invadere la zona di percezione del salato (esempio classico: Orval). Non sempre

intensamente ma a volte più marcato, avvertiamo il salato nella famosa Pilsner Urquell boema.

La sensazione di acido è per molte birre sinonimo di alterazione e degenerazione del gusto originale dovute a varie cause come, ad esempio, la mancanza di igiene nel corso del processo produttivo o nella cattiva gestione dell'impianto di spillatura. Tutto questo però non ci deve assolutamente indurre in confusione: alcune prestigiose tipologie di birre ci regalano dei sapori acidi e aciduli di grande rilevanza gustativa.

Saremo probabilmente tacciati di scarsa obiettività, ma il Belgio ci offre, da questo punto di vista, una varietà di birre di gran valore. Alludiamo ovviamente alle straordinarie acidissime lambic tradizionali del Pajottenland, a sud-ovest di Bruxelles oppure alle acidule fiamminghe Oud Bruin della zona di Oudenaarde e alle acetiche consorelle Rosse delle Fiandre (Rodenbach Grand Cru per nominare la caposcuola).

Passiamo infine al complicato ma suggestivo esame gustativo dell'amaro. Si distinguono tre principali fonti di amaro tipiche della birra: **amaro da lievito (fenolico), da cereali torrefatti e ovviamente da luppolo**. Ricordiamo ancora che l'amaro è **recepito sulla parte posteriore della lingua** vicino alla gola mentre la parte posteriore superiore e la parte posteriore del palato sono più sensibili all'amaro tipico del tostato. La più importante fonte di amaro nella birra è dato dall'utilizzo del luppolo. **Esistono numerose varietà di luppolo** e solo per dare un'idea citiamo tra i più aromatici, il finissimo Saaz dalla Boemia, gli inglesi Fuggles e Golding, l'Hallertau bavarese e il Cascade americano.

Retrogusto e corpo della birra

Dopo aver analizzato l'aspetto, l'olfatto e il gusto della nostra birra, diamo inizio alla fase conclusiva: la definizione del suo retrogusto.

Valutiamo l'intensità dei sapori di base sulla nostra lingua nei secondi che seguono la sparizione del liquido dalla nostra bocca. All'inizio l'amaro è spesso il protagonista, ma poi più per l'effetto del suo decadimento che per un maggior vigore degli altri sapori di base, questi ultimi intervengono a turno per poi decadere anch'essi, dando vita ad una evoluzione del retrogusto che possiamo così definire unico per ogni birra. Non tralasciamo, di concentrarci anche sulla **persistenza retro-olfattiva**, cioè su quelle sensazioni che si avvertono a livello olfattivo dopo ogni sorsata. Altre sensazioni boccali sono a volte ben presenti nel corso di una degustazione, come l'astringenza, per esempio, che ricorda cachi e nespole acerbe.

Più importante è infine la **definizione della sensazione del corpo di una birra**. Un facile esercizio ci permette di valutarlo: palleggiate da una guancia interna all'altra una piccola quantità di liquido e poi concentratevi sulla parte centrale superiore della lingua: più il sapore intenso di malto rimane persistente, più la birra è dotata di corpo.

Liberare la mente

Non amiamo molto l'aridità dei grafici e degli schemi; possiamo utilizzare una semplicissima scheda che ci fa capire subito quali componenti e quali aspetti caratterizzano la birra assaggiata.

Bisogna sempre comunque **lasciare libero sfogo all'intuito e alla fantasia**, non tralasciando mai un approccio descrittivo importante nella definizione dell'aspetto, del floreale e del fruttato assolutamente indispensabile per un breve riassuntivo commento finale.

Provate anche voi ad esercitarvi partendo da birre meno complesse confrontando alla fine, con i vostri amici, i differenti risultati e relativi commenti. Scoprirete con sorpresa di avere in comune alcune affinità che rinsalderanno le vostre convinzioni e che serviranno da incentivo per insistere e progredire nella giusta direzione, passo dopo passo.

Il segreto del buon degustatore è infatti quello di **"liberare la mente"** assaggiando con costanza, un numero sempre maggiore e differente di birre, anche artigianali, provenienti da tutto il mondo.