

# BIERBA



Cavalieri dell'Etna

*Breve guida a cura di  
Antonio Sciacca (Maxct)*



**B**irra, e sai cosa bevi, diceva una vecchia pubblicità. Ma è proprio così? Nessuno di noi ha avuto qualche dubbio a orientarsi fra i vari tipi di birra e le indicazioni dell'etichetta?

Spesso siamo portati a fidarci delle affermazioni del barman o del gestore di turno, che pretende di spiegare cose che spesso, purtroppo, non conosce bene neanche lui! Per chiarire gran parte dei dubbi ho pensato di elaborare questa breve guida nella quale, senza voler assurgere a trattato di chimica, ho cercato di mantenere un certo rigore, in modo che, la prossima volta che il titolare del locale vi elogia le sue birre, possiate capire se vi sta prendendo in giro! Volendo, potete scaricare **qui** la versione già impaginata per la stampa (da fare in fronte retro).

*P.S.: comunque non litigate con i gestori, soprattutto se sono "oversize"!*

Maxct

§

### Qualche cenno storico

Fin dagli albori della civiltà la birra è stata una delle bevande preferite dell'uomo. Su tavolette di ardesia databili 2500-3000 a.C., trovate sulle rive del fiume Eufrate, è inciso "L'inno a Ninkasi" (Kas è la parola sumerica che indica la birra), antica poesia dedicata alla dea sumerica della birra. La poesia comprende anche il metodo particolareggiato per la preparazione della birra. Anche i Babilonesi, come pure i Siriani, gli Ittiti, gli Armeni e i Greci bevevano birra. Come accade oggi, la Babilonia di 5000 anni fa annoverava una notevole varietà di birre: si poteva scegliere fra quella aromatizzata con miele, con sciroppi di frutta concentrati o con varie spezie. La preparazione della birra era nota anche nell'antico Egitto, infatti esistono reperti "tecnologici", risalenti al 2000 a.C., che ne testimoniano l'attività produttiva. Furono gli Egiziani a far conoscere questa bevanda agli altri popoli orientali i quali, a loro volta, la portarono nel bacino del Mediterraneo. Da qui l'arte della birra si sviluppò nell'Europa del nord e quindi in tutto il resto del mondo. A far arrivare in Italia l'orzo, ingrediente fondamentale per la preparazione della birra, furono gli Etruschi. Nell'antica Roma e in tutto l'impero romano si consumava abitualmente birra, anche se in quel periodo la produzione veniva lasciata soprattutto in mano a tutte quelle popolazioni barbare che di volta in volta venivano assoggettate.

La birra è una bevanda ottenuta mediante fermentazione alcolica dei mosti ricavati sospendendo il malto in acqua; come succedanei dell'orzo possono

essere usati anche altri cereali, come ad esempio il frumento, il riso e il mais, purché non superino il 40%. I mosti vengono addizionati di luppolo, che è un amaricante (cioè conferisce alla birra il sapore amarognolo).

### Preparazione

La preparazione della birra schematicamente comprende le seguenti fasi:

1. Preparazione del malto: i semi (cariossidi) di orzo o altri cereali vengono messi a germinare (a tallire) in modo da trasformare le sostanze di riserva amilacee in zuccheri fermentescibili, successivamente le cariossidi vengono tostate. Il prodotto che si ottiene è il *malto*, che sarà più o meno scuro a seconda del grado di tostatura;
2. Preparazione del mosto: le cariossidi germinate vengono utilizzate per preparare una sorta di decotto al quale viene poi aggiunto il Luppolo e il tutto viene lasciato in cottura per circa due ore;
3. Fermentazione: il mosto raffreddato viene messo in appositi recipienti detti *tini di fermentazione* e addizionato di lieviti, le cui caratteristiche sono tenute gelosamente segrete dai vari produttori, questo perché è proprio il tipo di lievito che determina tutte le caratteristiche della birra.

Dallo zucchero prodotto per reazione enzimatica dagli amidi dei cereali in sala di cottura, il lievito durante la fermentazione produce alcol etilico e anidride carbonica: da un grado saccarometrico si forma un mezzo grado alcolico e lo 0,5% di anidride carbonica. Il grado saccarometrico viene anche chiamato **grado Plato**, e rappresenta *il numero di grammi di estratto, calcolato come solo zucchero, che sono presenti in 100 g di mosto a 20 °C*. In termini pratici quindi se nelle etichette leggete ad es. "Alcol: 15° sacch." si tratta del grado saccarometrico che non coincide con il grado alcolico. Quest'ultimo viene indicato con la dicitura del tipo: "Alc. x % Vol." .

Vi riporto le gradazioni dei vari tipi di birra previste dalla legge.

Tipo di birra	Grado saccarometrico	Grado alcolico
<i>Analcolica</i>	3-8	< 1,2
<i>Light</i>	5-11	1,3-3,5
<i>Normale</i>	11-12,9	3,6-3,9
<i>Speciale</i>	13-14,9	4-4,4
<i>Doppio malto</i>	> 15	> 4,5

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

La birra oltre all'alcol contiene mediamente il 90 % di acqua e il 2-4 % di zuccheri. Sono presenti inoltre: sostanze azotate, acidi organici, sali minerali, tannini, vitamine, ecc.

Data la significativa presenza di lieviti, la birra contiene anche elevate quantità delle vitamine del gruppo B.

Il suo valore energetico varia a seconda dei tipi, soprattutto in relazione al contenuto in alcol (che è il suo costituente più energetico) e può variare dalle 300 alle 450 Kcal/litro. La birra ha senza dubbio un elevato potere dissetante e possiede qualità nutrizionali più elevate rispetto al vino, dati i suoi componenti glucidici, proteici, vitaminici e salini. E anche più diuretica, dato il basso contenuto di sodio.

La birra stimola la secrezione dei succhi gastrici e ha un'azione digestiva.

Ma possiamo ad assaggiare in modo "professionale" questa splendida bevanda. La birra va degustata, apprezzandone: brillantezza, colore, schiuma e gusto alla temperatura ideale di 8°C, mentre a temperature elevate, come si può facilmente immaginare, ha un pessimo sapore!

### **La Valutazione sensoriale**

Per degustare una birra ed elaborare un giudizio oggettivo, bisogna avvalersi degli organi sensoriali come si trattasse di un buon vino. La scelta del bicchiere non rappresenta un aspetto secondario, poiché consente di analizzare assaporare e gustare la birra al meglio riuscendo a coglierne tutte le sfumature. Il bicchiere ideale per un'attenta degustazione sarà un calice a stelo di media ampiezza che meglio potrà convogliare i profumi al naso.

La completa valutazione di questa bevanda avviene tramite 3 fasi di analisi: Visiva, Olfattiva Gusto-Olfattiva.

### **Analisi Visiva**

Serve a valutare limpidezza, colore, bollicine e schiuma. La limpidezza dipende dal tipo di birra. Le birre filtrate e pastorizzate sono sempre limpide, trasparenti e cristalline, mentre le birre non filtrate o con aggiunta di lieviti in bottiglia (ad esempio le Weisse o le Trappiste) sono sempre velate o torbide. Non si tratta di un difetto, bensì della loro caratteristica!

E' importante che la velatura sia sempre omogenea e distribuita uniformemente nella bevanda.

Il colore è diverso a seconda della tostatura del cereale e della tipologia utilizzata dal mastro birraio. La scala cromatica parte dal giallo dorato lumino-

so, passa attraverso tonalità intense, dorate, giallo ambra, ramate, bruno e rossiccio, fino ad arrivare a tonalità scure come testa di moro o nero. Le bollicine indicano l'equilibrio tra anidride carbonica e birra. Più sono piccole, numerose e persistenti, più la birra è buona. La schiuma deve essere compatta cremosa e omogenea.

### **Analisi olfattiva**

Quando si avvicina il bicchiere al naso si percepiscono i profumi più volatili dovuti soprattutto agli oli essenziali del luppolo. Roteando delicatamente la birra, si percepiscono numerose sensazioni relative all'intensità della bevanda, alla sua complessità, alla sua qualità, alla sua ricchezza olfattiva ed infine all'eleganza dei suoi profumi, che possono spaziare dal malto tostato al caramello, dai fiori ai frutti fino al caffè e al cioccolato per birre più scure.

Quando si assaggia la birra e la si tiene un attimo in bocca facendola scorrere all'interno della cavità orale si percepiscono la pienezza, la pastosità, la rotondità, la nota amara, la pulizia di bocca e la struttura della bevanda. Una buona birra deve lasciare la bocca pulita, non deve "appiccicare". Dopo averla deglutita, la valutazione si concentra sulla ricchezza retroolfattiva, sulla persistenza e sulla finezza che devono convalidare le sensazioni percepite nell'analisi olfattiva.

I profumi si accentuano perché, nel momento della deglutizione, la temperatura della birra si avvicina alla temperatura corporea e permette alle sostanze più grevi di liberarsi.

### **Ad ogni Birra il suo stile.**

Come detto prima, la fermentazione è la fase decisiva in cui si determina il carattere finale della birra.

Distinguiamo:

- *Fermentazione bassa (lager): gusto pulito e rotondo.*
- *Fermentazione alta (birre al frumento, ale, porte stout, weizen): gusto pieno e fruttato.*

All'interno di queste famiglie, si possono distinguere diversi stili:

**Lager:** birra fermentata e maturata a basse temperature, di colore giallo pallido e grado alcolico variabili. È il tipo di birra più diffuso a livello mondiale. Il termine "Lager", di origine tedesca, indica i magazzini in cui la birra veniva messa a maturare. Fra le marche più note di birre lager ricordiamo: *Löwenbrau (Germania), Paulaner original münchen*

(Germania), Hofbräu (Germania), Cannabis (Germania), Bjørne beer (Danimarca), San Miguel (Spagna), Desperados (Francia), Grolsh (Olanda), Moretti baffo d'oro (Italia), Mc Farland red (Irlanda).

**Strong Lager:** birra tipicamente chiara ad alto tenore alcolico, ottenuta a bassa fermentazione. Fra le marche più note di birre strong lager ricordiamo: *Ceres old 9 (Danimarca)*, *Ceres Red Erik (Danimarca)*, *Crest super (GB)*, *Gordon (GB)*.

**Bock:** il termine tedesco indica una birra extra-strong (6°- 7,5°), di solito chiara, prodotta con il metodo della bassa fermentazione. Quando è ancora più forte, diventa Doppelbock ambrata e scura. Fra le marche più note di birre bock ricordiamo: *Urbock 23 (Austria)*, *Moretti la rossa (Italia)*.

**Pils/ Pilsner/ Pilsener:** descrive una birra di solo malto prodotta a bassa fermentazione, con un deciso aroma e secchezza di luppolo fiorito, solitamente delle varietà Saaz. Fra le marche più note ricordiamo: *König pielsener (Germania)*, *Pilsner urquell (Rep ceca)*, *Warsteiner (Germania)*, *Altenmünster (Germania)*, *Bavaria (Italia)*, *Amarcord (San Marino)*.

**Weizen (Weissbier):** termine tedesco che indica una birra di frumento, spesso servita con spuma alta. Asprigna e dorata, dissetante e rinfrescante, si produce ad alta fermentazione. Nella miscela di cereali, il frumento maltato tende ad essere prevalente sugli altri cereali; viene inoltre utilizzato un particolare lievito che apporta al prodotto un delicato aroma di chiodi di garofano. Fra queste birre ricordiamo: *Hacker-Pschorr (Germania)*, *Paulaner weißbier (Germania)*, *Kapuziner (Germania)*, *Franziskaner hell (Germania)*, *Hofbräu schwarze (Germania)*.

**Bière Blanche:** birra di frumento, leggermente acidula, rinfrescante e digestiva. La miscela di cereali impiegata è costituita da orzo maltato, frumento non maltato ed in piccola parte anche avena. Raggiunge mediamente una gradazione di 5°. Esempi: *Hooegaarden (Belgio)*, *Blanche de Namur (Belgio)*.

**Stout:** è la famosa birra nazionale irlandese di colore scuro intenso dal mar-

rone al nero, prodotta con orzo torrefatto a fermentazione alta con l'aggiunta di caramello. Fra le stout abbiamo: *Ceres stout (Danimarca)*, *Guinness extra stout e draught (Irlanda)*.

**Ale:** il termine di origine inglese indica la birra tradizionale prodotta con il metodo della fermentazione alta. Ha moderato contenuto alcolico e poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. Numerose le sottotipologie. Fra queste birre troviamo *La Chouffe (Belgio)*.

**Strong Ale:** è diffusa in Belgio e in Gran Bretagna. Ambrata e aromatica, supera facilmente i 6°.

Birre strong ale più diffuse: *Bulldog (GB)*, *St. Sebastian grand cru (Belgio)*.

**Trappista:** è tuttora prodotta dai monaci trappisti. Forte carattere, gradazione robusta, colore che va dall'oro carico all'ambrato scuro, schiuma ricca. Alcune sono adatte all'invecchiamento. Esempi: *Chimay tripel*, *Chimay blu*, *Chimay rouge (Belgio)*.

**Abbazia:** Ale belga forte e fruttata. Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, ha forte contenuto alcolico che varia da 6° a 9° e si ispira alle birre anticamente prodotte nelle abbazie belghe. Fra le marche più note di abbazia ricordiamo: *Leffe (Belgio)*, *Montagnarde tripel (Belgio)*, *Affligem blonde e brune (Belgio)*.

## Bibliografia

- Biffoli: *Chimica degli alimenti, Uses.*
- Sicheri: *Tecnologie agrarie*
- D'Ancona: *Chimica dell'agroindustria, Reda*
- Cantarelli: *Industrie agrarie, Edagricole*
- Bastasin: *Industrie agroalimentari, Lucisano Editore*  
*Si ringrazia inoltre l'Associazione Sommelier della regione Lombardia*