

### Per bere bene

Prima di accostare il bicchiere alle labbra, il normale consumatore di birra probabilmente ignora che il gusto della bevanda che sta per assaporare non dipende soltanto dalle attenzioni rivolte ad essa dalla birreria, ma anche da quelle del distributore e del gestore del locale.



A questo proposito è bene affermare subito che la birra è un prodotto vivo, quindi va trattata con tutti i riguardi per ottenerne la resa qualitativamente migliore. Stoccarla in un magazzino poco aerato, umido e oppresso da un caldo soffocante o da un freddo pungente non è

certo l'ideale per un prodotto che, al pari di un essere umano, ambisce a una temperatura costante compresa fra i 18 e i 20 gradi e un clima asciutto in cui si possa respirare bene. Unica eccezione all'esempio sopra citato: la luce. L'uomo ama il cielo e il sole, la birra invece gradisce la penombra. Non è casuale che le industrie imbottiglino la birra in contenitori di vetro ambrato o verde, attraverso i quali la luce filtra con maggiore difficoltà.

La qualità della birra che bevete dipende anche dalle "cattive compagnie" che talvolta questa bevanda è costretta a frequentare, ossia dalle derrate alimentari che vengono immagazzinate insieme con essa. Se emanano olezzi troppo pungenti o fastidiosi, è verosimile che anche la birra se ne impregnerà, proprio come la vostra torta gelata preferita se riempite di filetti di merluzzo il freezer.

Un'altra caratteristica che un prodotto vivo come la birra deve avere è la freschezza. Per quanto riguarda il bottigliame e le lattine è importante vedere che cosa ci consiglia l'etichetta. Su ognuna di esse è scritta la faticosa frase "da consumarsi preferibilmente entro..." cui segue l'indicazione della data di scadenza. Sui fusti invece il discorso da fare è un po' più complesso, perché non solo è importante consumarli entro un termine di tempo brevissimo, ma una volta aperti per offrire le migliori qualità della birra dovrebbero essere terminati al massimo nel giro di quarantott'ore.

Più il fusto rimane aperto e più la birra si deteriora, si ossida, conferendo al gusto un sapore acidulo che, voluto in certe birre, creato casualmente in altre ci sta come i cavoli a merenda. Una fase fondamentale della degustazione di una buona birra è la spillatura. In Italia questa operazione viene vissuta come qualcosa di meccanico, una semplice apertura e chiusura di rubinetto, uno smanettare di leve e tutto è fatto. Nossignori, siamo lontani dalla verità. E la verità contempla la spillatura come un'arte, come è considerata in Paesi birrai più avanzati del nostro, quali Belgio, Germania, Gran Bretagna e Olanda, tanto per citare i più noti. Innanzitutto non bisogna mai chiedere una birra senza schiuma. Siamo in Italia, dove il consumo delle birre a bassa fermentazione rappresenta la stragrande maggioranza, quindi è bene sapere che questi prodotti vanno versati o spillati con due dita (orizzontali, s'intende) di schiuma, il più compatta possibile. Per alcune birre ad alta fermentazione, come: le bitter ales inglesi ad esempio, la schiuma è un optional, anzi in Inghilterra è addirittura un difetto e in generale la birra, spillata a temperatura cantina e non fredda come da noi, viene servita piatta. Ma si tratta di prodotti abbastanza insoliti dalle nostre parti. Perché è necessaria la schiuma? In primo luogo il prodotto, privato del "coperchio" naturale, perde il suo aroma e la sua fragranza con più facilità, il che sarebbe un peccato in un prodotto vivo come la birra; inoltre la bevanda subisce un più repentino innalzamento della temperatura, il che non consente alla birra di esprimere le sue migliori qualità, a esaltare le quali provvede la forma del bicchiere adatto al tipo di birra che vi accingete a gustare.

**Il bicchiere:** ecco un altro perno su cui ruota la riuscita della spillatura. Dietro la forma di un contenitore birraio ci sono studi e ricerche difficili da immaginare per una persona che non li ha mai seguiti personalmente, eppure esso può rappresentare un testimone fedele o infedele della qualità della birra, e quindi in una certa misura decretarne il successo o la sconfitta.

È noto che ogni tipologia brassicola ha le sue caratteristiche di gusto, di aroma di colore e altre ancora ma nella birra queste virtù sono allo stato potenziale. Per esaltarle occorre un veicolo ideale, il bicchiere.

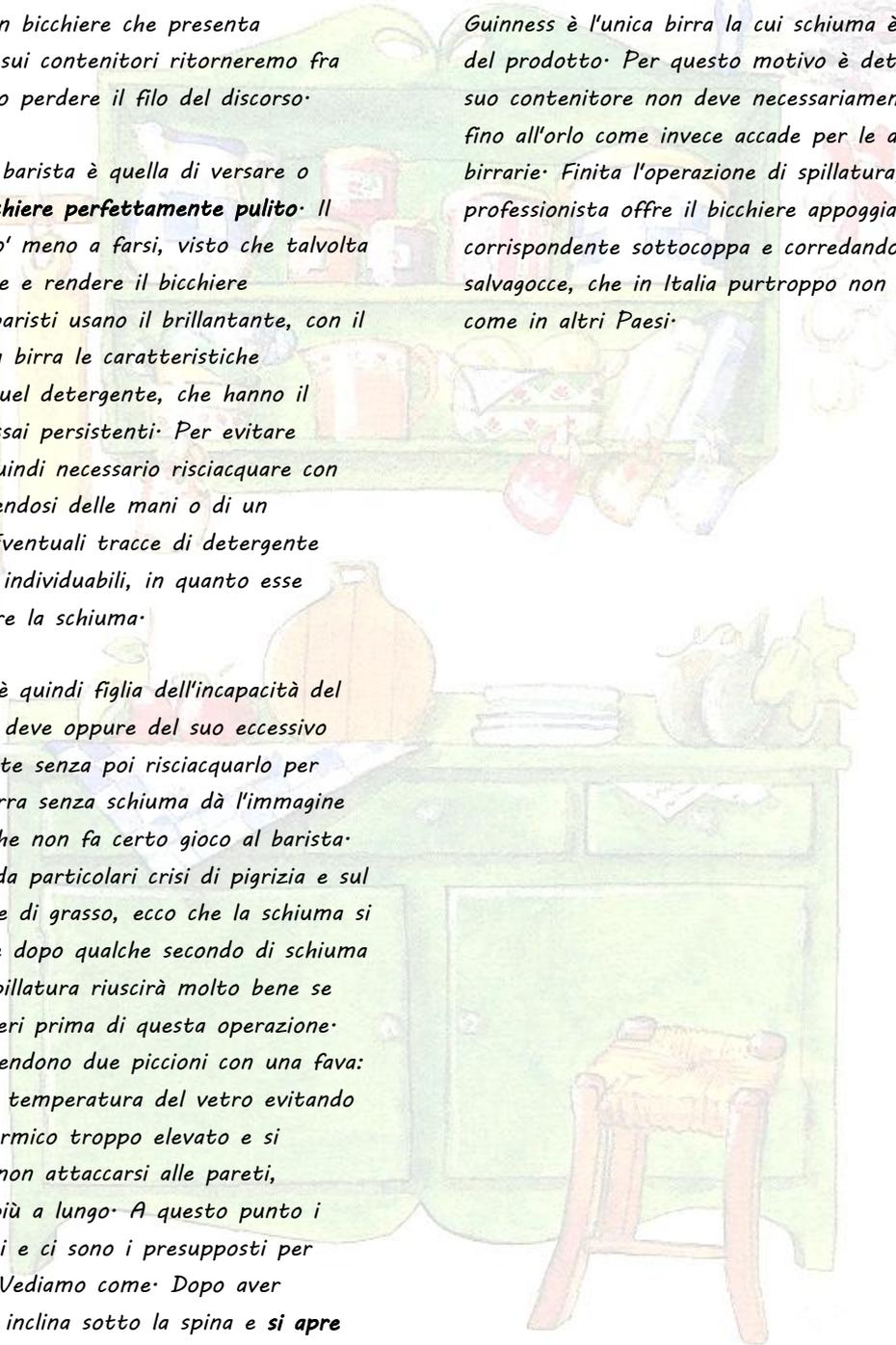
### Per bere bene

La tradizione e gli studi più recenti hanno contribuito a creare una vera e propria scienza del vetro al servizio del prodotto per cui non solo è importante degustare un certo tipo di birra nel suo bicchiere, ma identificarlo addirittura con quello di una marca brassicola. Ecco perché è sbagliato (e anche abbastanza scorretto, tra l'altro) versare un prodotto in un bicchiere che presenta un'etichetta diversa. Ma sui contenitori ritorneremo fra poco, perché non vogliamo perdere il filo del discorso.

La prossima missione del barista è quella di versare o spillare la birra in un **bicchiere perfettamente pulito**. Il che è facile a dirsi, un po' meno a farsi, visto che talvolta per il desiderio di strafare e rendere il bicchiere addirittura luccicante, i baristi usano il brillantante, con il risultato di trasferire alla birra le caratteristiche aromatiche di questo o quel detergente, che hanno il brutto vezzo di essere assai persistenti. Per evitare questo inconveniente è quindi necessario risciacquare con coscienza i bicchieri, servendosi delle mani o di un lavabicchieri a spazzole. Eventuali tracce di detergente saranno immediatamente individuabili, in quanto esse hanno il potere di divorare la schiuma.

Una birra senza schiuma è quindi figlia dell'incapacità del barista a spillare come si deve oppure del suo eccessivo zelo nell'usare il detergente senza poi risciacquarlo per bene. In ogni caso una birra senza schiuma dà l'immagine di un prodotto stantio che non fa certo gioco al barista. Se infine costui è preso da particolari crisi di pigrizia e sul bicchiere rimangono tracce di grasso, ecco che la schiuma si mette a fare le bolle... e dopo qualche secondo di schiuma non rimane traccia. La spillatura riuscirà molto bene se verrà usato il bagnabicchieri prima di questa operazione. Così facendo infatti si prendono due piccioni con una fava: si abbassa leggermente la temperatura del vetro evitando al prodotto uno shock termico troppo elevato e si consente alla schiuma di non attaccarsi alle pareti, restando così compatta più a lungo. A questo punto i preliminari sono terminati e ci sono i presupposti per spillare una buona birra. Vediamo come. Dopo aver bagnato il bicchiere, lo si inclina sotto la spina e **si apre con decisione** il rubinetto. Ogni esitazione crea ingorghi nelle tubature, vale a dire cascate di schiuma, indegne di una buona spillatura. Giunti a questo punto bisogna dire che vi sono diverse correnti di pensiero sul look da dare alla birra. In Belgio per esempio la testa della birra viene ghigliottinata da un'apposita spatola, mentre in Germania questo sarebbe considerato un sacrilegio, visto che la

schiuma deve assumere una forma tondeggianti ed essere molto persistente, al punto che, si dice, dovrebbe reggere il peso di un pfenning (un centesimo di marco). Come già accennato le birre britanniche, stout a parte, sono piatte, anche perché contengono poca anidride carbonica. A proposito di stout, la legge britannica ha stabilito che la Guinness è l'unica birra la cui schiuma è parte integrante del prodotto. Per questo motivo è detta "crema" e così il suo contenitore non deve necessariamente essere pieno fino all'orlo come invece accade per le altre tipologie birrarie. Finita l'operazione di spillatura, un vero professionista offre il bicchiere appoggiandolo sul corrispondente sottocoppa e corredandolo con il collarino salvagocce, che in Italia purtroppo non è ancora diffuso come in altri Paesi.



Per bere bene

I bicchieri

Ecco alcune utili indicazioni sui vari tipi di bicchieri:



**ALTGLASS:** cilindrico, per non esaltare né mortificare la schiuma; sottile, per dare già al tatto la sensazione della freschezza. Destinato pertanto alle ambrate altbier.



**BALLOON :** forma a chiudere, per esaltare la schiuma; superficie ampia, per favorire lo scambio termico. Per birre da meditazione, corpose.



**BOCCALE BRITANNICO:** di vetro spesso, per conservare la temperatura di cantina; liscio, per evidenziare lo scarso perlage. Adatto alle ale e in particolare alle pale ale.



**BOCCALE IN CERAMICA:** il simbolo distintivo dell'Oktoberfest, ricercatissimo dai collezionisti.



**BOCCALE TEDESCO (MASS):** : spesso, per conservare la freschezza; lavorato, per valorizzare il perlage, cilindrico, con effetto neutro sulla schiuma. È il bicchiere universale, nato però per le märzen e per le export.



**CALICE A CHIUDERE:** la forma rastremata "alza" la schiuma, impedendole al tempo stesso di traboccare; il vetro sottile e liscio favorisce la formazione di condensa. Valorizza lager e pils.



**CALICE A TULIPANO:** la bocca svasata impedisce una schiumatura troppo abbondante e favorisce la percezione olfattiva al profumo. Per birre aromatiche, come le belghe d'abbazia.



**CALICE A TULIPANO SVASATO:** corpo ampio e svasatura ideale per l'esame olfattivo, è il bicchiere adatto per birre aromatiche, caratterizzate da una grande quantità di schiuma.



**COLONNA BICONICA:** vetro di spessore medio, forma allargata al centro, bocca a chiudere: per pils belghe e per bevitori che vogliono la schiuma decapitata dalla spatola.



**COLONNA CONICA:** come il precedente, ma a imboccatura larga per controllare la schiuma. Adatto alle vivaci e profumate birre danesi.



**COPPA:** forma più o meno esattamente emisferica, che abbassa progressivamente la schiuma ed esalta il profumo.

Per bere bene

I bicchieri



**FLÛTE:** una forma essenziale per birre secche, di schiuma abbondante e da servire fredde: ecco l'identikit della pils



**WEIZENBECKER o TUMBLER DA WEISSBIER:** capacità "fissa" da mezzo litro. La svasatura alla sommità serve a controllare l'abbondantissima schiuma di birre di grano, le weizen o weissbier.



**KOLSCHGLASS:** cilindrico, sottile, piccolo: il bicchiere più semplice per una birra tipica, quasi artigianale, a circolazione limitata.



**PINTA:** la forma a cono rovesciato e lo slargo subito sotto l'orlo neutralizzano qualsiasi velleità di schiuma delle bitter ale e valorizzano invece la cream delle stout.



**STIVALE(STIEFEL) :** non importa che cosa ci si beve ma come si beve. La sua forma infatti gioca brutti scherzi agli inesperti. È il bicchiere dell'iniziazione alle confraternite studentesche in Germania.



## Per bere bene

### la degustazione

La degustazione della birra prende le mosse da quella che si effettua normalmente per il vino, nel senso che per entrambi i casi si basa sulle **caratteristiche sensoriali** delle bevande. Ciò che cambia per la birra sono ovviamente le proprietà diverse che essa ha rispetto al vino e il fatto che prevede, come si è visto, l'utilizzo di una grande quantità di bicchieri differenti.

### l'esame visivo

L'esame visivo inizia creando un ambiente che sia il più possibile neutro, ovviamente dal punto di vista della luce. Un tavolo bianco su cui poggiare il bicchiere ben illuminato da luce naturale, è il presupposto ideale e necessario.

Si procede considerando **la limpidezza**, successivamente **la schiuma**, infine **il colore**.

Riportiamo uno schema dei principali attributi utilizzati nella degustazione per descrivere una birra, con una piccola descrizione a fianco per capire cosa stanno ad indicare.

Procedendo dall'inizio, **la limpidezza**, questa è data dalla presenza più o meno massiccia di lieviti.

#### LA LIMPIDEZZA

IMPENETRABILE	Birre dal colore molto scuro e intenso (porter e stout)
OPALESCENTE	Birre come le hefe e le weiss
TORBIDA	Effetto tipico delle birre rifermentate in bottiglia (birre d'abbazia)
CHIARA	Birre ambrate ma pulite
LIMPIDA	Birre trasparenti (lager e pilsner)
BRILLANTE	Birre molto trasparenti

Per giudicare la schiuma si considera la sua **persistenza e compattezza**.

#### LA SCHIUMA

FINE	Schiuma caratterizzata da bollicine
COMPATTA	Schiuma piuttosto solida, se scossa, tende a non muoversi
CREMOSA	Schiuma solida e consistente
ADERENTE	Schiuma che difficilmente si stacca dall'orlo del bicchiere, se inclinato
PERSISTENTE o EVANESCENTE	Dipende dalla durata (oltre i 2 minuti, si considera molto persistente)

#### IL COLORE

PAGLIERINO	Tipico delle lager (talvolta sono presenti riflessi verdi o dorati)
DORATO	Tipico delle pilsner fino a quello più brillante o ambrato delle weiss
AMBRATO e AMBRATO ROSSASTRO	Tipico delle ale inglesi e belghe
RAMATO	Tipico delle ale fino al marrone o arancione scuro
BRUNO	Tipico delle bock e delle dunkel, caratterizza qualche birra trappista e d'abbazia
NERO IMPENETRABILE	Tipico di alcune stout

Per bere bene

la degustazione

### l'esame olfattivo

Riguardo l'esame olfattivo si parla di **bouquet** anche per quanto riguarda la birra: la composizione di tutti gli aromi. Per avvertirli sarebbe il caso di avvicinare il naso al bicchiere più volte e per brevi momenti, per non assuefarsi troppo all'odore. Una certa esperienza porterà a distinguere tutti i vari componenti, le varie note presenti, e descriverne **l'intensità** e **la persistenza**.

#### L'INTENSITÀ

TENUE	Quando si avvertono poche sensazioni
LEGGERA	Sensazioni più riconoscibili
NORMALE	Livello medio di percettibilità
ALTA	Note e sfumature ben percettibili e persistenti
MOLTO ALTA	Note aromatiche molto evidenti

L'esame olfattivo prosegue cercando di individuare ogni singola **componente aromatica** della bevanda. Sono stati rilevati ben 40 diversi tipi di aroma, ma ognuno può essere classificato in 6 grandi gruppi.

#### L'AROMA

FRUTTATO	Il sentore più raffinato e ricercato (agrumi, banana, mela, albicocca, frutti di bosco, frutta secca etc.)
FLOREALE	Fiori prevalentemente rossi (rosa, viola, geranio etc.)
SPEZIATO	Tipico delle weiss (spezie e sfumature di miele)
TOSTATO o CALDO	Tipico delle birre scure, sensazioni di bruciato e tostato (caramello, caffè, cioccolato etc.)
ERBACEO	Sensazioni rilasciate soprattutto dal luppolo, ma anche fieno e resine
DI CEREALE	Riguarda le componenti del malto (sentori di crosta di pane)

L'esame infine si conclude con una classificazione delle birre basata su un indice generale di gradimento.

#### VALUTAZIONE OLFATTIVA GENERALE

BIRRE ORDINARIE	Se la maggior parte degli aromi sono di cereale
BIRRE NORMALI	Se si avvertono prevalentemente sentori erbacei
BIRRE GRADEVOLI	Se le note prevalenti, oltre che erbacee, sono anche quelle tostate e speziate
BIRRE FINI	Quando si avverte una certa complessità di aromi
BIRRE ELEGANTI	Nel caso in cui si avvertano le due note più ricercate, il fruttato e il floreale

Per bere bene

la degustazione

## l'esame gustativo

Prima di iniziare l'esame gustativo è necessario partire dall'individuazione dei **4 sapori fondamentali: il dolce, il salato, l'acido e l'amaro**. La lingua ha una maggiore percezione degli stessi in punti diversi: il dolce si avverte meglio sulla punta, il salato sulla parte anteriore, l'acido sulla parte centrale, l'amaro sulla parte finale. In ogni caso l'esame gustativo prevede di individuare l'effervescenza, il corpo, l'amaro e la persistenza aromatica. Per quanto riguarda l'effervescenza e il corpo è necessario cercare di comprimere il liquido in bocca per avvertirne tutte le sensazioni.

### L'EFFERESCENZA

SCARNA
NORMALE
MEDIA
EFFERVESCENTE
MOLTO EFFERVESCENTE

### IL CORPO

SCARNO	La birra risulta acquosa
LEGGERO	Consistenza leggera
ROTONDO	Birra più fluida e consistente
STRUTTURATO	Birra piuttosto pesante e oleosa
CONSISTENTE	Ben avvertibile

L'amaro è data dalla quantità di luppolo immesso. Si avranno dunque birre più o meno dolci o amare.

### L'AMAREZZA

BIRRE DOLCI	Sensazione di amaro assente
BIRRE AMABILI	Sensazione di amaro appena percettibile
BIRRE ABOCCATE	Gusto equilibrato
BIRRE AMAROGNOLE	Sensazione di amaro decisa
BIRRE AMARE	Amarezza come nota predominante

La persistenza aromatica si ottiene contando quanti secondi intercorrono dal momento in cui si è deglutito il sorso di birra a quando le sue sensazioni spariscono.

### LA PERSISTENZA AROMATICA

IMPERCETTIBILE	Durata pressoché nulla
CORTA	3-4 secondi
SUFFICIENTE	6-8 secondi
BUONA	Intorno ai 25 secondi
LUNGA	Più di 30 secondi

Per concludere una scheda che riporta, in generale, le temperature ottimali di servizio per i principali stili birrari:

### LA TEMPERATURA DI SERVIZIO

Lager, pilsner, icebeer, esotiche	5-8 °C
Weiss, bière blanche, dortmunder, münchen, lambic	7-9 °C
Altbier, schwarzbier, vienna	8-10 °C
Steinbier, rauchbier, bitter ale	9-10 °C
Bock, pale ale, bière de garde, trappiste, abbaye, strong ale, scotch ale	10-12 °C
Porter, stout	14-16 °C
Barley wine	16-18 °C

*Per bere bene*

**la degustazione**

## **BERE RESPONSABILMENTE**

*La birra è un bevanda ottima, con molte caratteristiche positive; ci lega a lei la passione, il gusto, il divertimento.*

*Ma tutto questo deve essere fatto con responsabilità perché, per prima cosa, la birra è una bevanda alcolica.*

*Conoscere la birra vuol dire innanzitutto capire cosa può procurare al nostro corpo e alla nostra mente.*

*La birra, come tutte le bevande alcoliche, va bevuta moderatamente e in quantitativi che variano in base all'età, al peso, al sesso e alle condizioni di salute di ciascun bevitore.*

*Attualmente, la quantità moderata si aggira intorno ad 1 unità alcolica giornaliera per gli anziani, 1-2 unità per le donne e 2-3 unità per gli uomini. Ogni unità alcolica equivale a circa una lattina di birra (questa quantità varia, ovviamente, in base alla bevanda e al suo grado alcolico).*

### **Alcuni consigli**

- evitare completamente di bere se si è in stato di gravidanza
- evitare completamente di bere se si deve guidare
- evitare completamente di bere se si deve lavorare con macchinari pericolosi per la propria salute e per quella degli altri
- bere con moderazione, durante o vicino ai pasti, in modo che l'alcol possa essere smaltito più facilmente dall'organismo
- evitare di bere se si stanno assumendo farmaci, anche blandi, a meno che non vi sia stato accordato dal vostro medico
- scegli bevande con basso tenore alcolico
- evitare di bere se si è in sovrappeso o a rischio diabete, obesità, etc.
- evitare il consumo di alcol durante l'infanzia e l'adolescenza
- diminuire la quantità di alcol se si è anziani

