Birra

Gli abbinamenti

Non fatevi sorprendere dalla semplicità e dall'abitudine della birra. Ogni birra ha il suo gusto e il suo profumo che sa abbinarsi perfettamente solo con determinati cibi.

Qui vi daremo un breve accenno circa gli abbinamenti generici, che possono essere utilizzati come spunto per altri abbinamenti fantasiosi. Un discorso a parte sono poi i singoli abbinamenti per le singole ricette e un altro ancora sono le svariate ricette che possono essere create utilizzando proprio la birra come ingrediente e che troverete nelle apposite sezioni "birre e ricette" e "ricette con la birra".

ABBAZIA

Birre dal gusto versatile ed essenzialmente da meditazione, sanno comunque accompagnarsi bene sia alla carne che al pesce, sia ai formaggi stagionati che ai dessert

ALE

Bitter e mild ale sono ottime con stuzzichini e tartine così come le pale, le indian pale e le belgian pale ale anch'esse adatte all'aperitivo; la scotch, la strong ale invece sono adatte per carni rosse; le belgian strong ale con formaggi stagionati (la bionda) o carni rosse (la scura); infine le irish red ale con insalate e carne suina.

BOCK

Ottime con i formaggi, soprattutto quelle tedesche, anche doppelbock (tuttavia ottimo accompagnamento può essere l'italiana Forst Sixtus); con le carni rosse (notevole l'italiana Splügen Bock)

LAGER

Birre tendenzialmente fresche e leggere per quando fa caldo e cercate una bevanda dissetante; per gli aperitivi (ottima la ceca Budweiser); per i risotti (ottima l'olandese Heineken); per i minestroni (una lager possibilmente aromatica); per le carni bianche oppure per il pesce affumicato (perfetta la francese Adelscott); per i primi piatti di pasta e per le zuppe di legumi ideali sono le Münchner

LAMBIC

Ottime con i dessert (soprattutto la Framboise)

PILSNER

Birre tendenzialmente leggere, ottimo accompagnamento per le verdure (sottolineiamo che il carciofo, terrore di tutti i vini, può essere perfettamente accompagnato dal piacevole amarognolo di una Beck's tedesca!) per le carni bianche (in alcune eccezioni anche per le rosse) e per le fritture; la tipologia Vienna è ottima con la pizza (si lega bene con il pomodoro, quindi soprattutto pizze rosse); la Schwarzbier invece con piatti a base di verdura

PORTER

Ottima con il pesce e le carni rosse

STOUT

Eccellente con le ostriche, soprattutto la irish (Guinness, Murphy's, Beamish); le versioni Sweet e Oatmeal sono più adatte ai dessert

TRAPPISTA

Simile alla birra d'abbazia anche la trappista si presta ad accompagnare ottimamente sia piatti di carne (soprattutto selvaggina) che di pesce ed è ottima anche con i formaggi stagionati e piatti speziati

WEISS

A partire dal suo tipico accompagnamento, würstel e crauti, è di ottimo accompagnamento anche per salumi; per stuzzichini e tartine, le migliori sono le kolschbier, solitamente delicate, secche, un po' fruttate. Barley wine, da meditazione