

Gli stili birrari

i tipi di birra

mentre noi comuni mortali scegliamo la nostra birra della serata a seconda del colore:

(bionda, rossa, ambrata o scura), i produttori sanno che i cosiddetti stili birrari si differenziano a seconda del tipo di fermentazione a cui è sottoposta la birra stessa: ne esistono di tre tipi:

la fermentazione spontanea: sfrutta i lieviti naturali presenti nell'aria, il *Brettanomyces bruxellensis* e il *lambicus*

la bassa fermentazione: a una temperatura di 10-15 °C

l'alta fermentazione: a una temperatura di 15-30 °C

della serie ... di birra non ce n'è una sola!

per scoprire tutti i suoi tanti gusti, colori e gradazioni ...

- birre da invecchiamento
- la classificazione

I principali stili birrari

STILE	TIPOLOGIE	FERMENTAZIONE
ABBZIA o ABBAYE	dubbel tripel quadrupe	Alta
ALE	belgian red ale belgian strong ale bitter ale cream ale dark ale english brown ale indian pale ale irish red ale mild ale old ale pale ale scotch ale	Alta
BIÈRE BLANCHE WEIZEN WEISSBIER	altbier barley wine berliner weizen hefe weizen kolschbier kristall weizen	Alta

STILE	TIPOLOGIE	FERMENTAZIONE
LAGER	american lager dark lager eisbier esotiche golden lager ice beer kellerbier kulmbacher light beer malt liquor münchener dunkel münchener helles strong lager	Bassa
LAMBIC	cassis faro framboise geuze kriek pecheresse	Spontanea
PILSNER o PILS	american pilsner bière de garde bière de mars deutscher pilsner dortmunder export kellerbier marzen oktoberfestbier premium lager rauchbier schwarzbier vienna	Bassa
PORTER		Alta
STOUT	dry stout imperial stout irish stout milk stout oatmeal stout oyster stout stout chocolate sweet stout	Alta
TRAPPISTA	dubbel tripel	Alta

Gli stili birrari

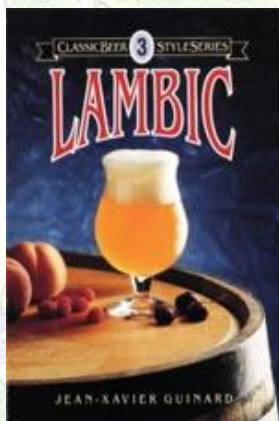
Fermentazione spontanea

Lambic - Stile di birra a fermentazione spontanea, che raccoglie cioè il lievito dell'aria e lascia fermentare liberamente il mosto. Viene prodotta con una buona percentuale di malto di frumento, ma dato che il lievito presente nell'aria non è mai lo stesso né della stessa quantità, si miscelano vari tipi di Lambic per dare origine a diversi tipi di birre di questo stile.

Le Faro, addizionate di zucchero, ma acidule e dalla schiuma particolarmente compatta.

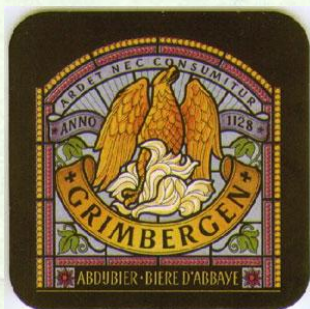
Le Geuze, birra belga a fermentazione spontanea, ricavata dalla miscelazione di vari tipi di Lambic anche di diversa età. Come per le Faro, forti note acidule e tenui note di luppolo.

La Lambic può essere aromattizzata, per macerazione, con vari tipi di frutta. Le birre più note di questo tipo sono la birra Kriek (amarena) e la Frambozen (lampone), ma si producono anche birre alla pesca (Pecheresse) al ribes, al mirtillo (Cassis) alla banana. Note dolci e schiuma compatta.



ALTA FERMENTAZIONE

Abbazia o abbaye Le birre d'abbazia sono prodotte con l'antico metodo dell'alta fermentazione; generalmente corpose e di forte contenuto alcolico (da 6 a 9 gradi) per via dell'usanza di farle rifermentare in bottiglia. Le birre dunque si distinguono per il numero di fermentazioni subite: Dubbel, Tripel, Quadrupel. La loro colorazione varia dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro. Si richiamano alle birre che venivano anticamente prodotte in numerose abbazie belghe.



Trappista - Le birre trappiste sono molto apprezzate in quanto vengono tuttora prodotte dai monaci trappisti in sei abbazie (cinque situate in Belgio, tra cui le più note sono la Chimay, Orval e Achel, e una in Olanda). Questa tipologia di birra, come per le birre d'abbazia, si caratterizza dalla doppia o tripla fermentazione in bottiglia (Dubbel e Tripel). Gradazione robusta (da 6 a 9° alcol). Di colore che varia dall'oro carico, all'ambrato, allo scuro. Schiuma ricca. Gusto pieno. Si bevono in grandi bicchieri balloon per meglio apprezzarne gli aromi.

Ale - È il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale. Identifica birre ad alta fermentazione, di moderato contenuto alcolico e di poca schiuma, da bere a temperatura di cantina. Colori assortiti, sapori anche. Numerose sono le sottotipologie per la British ale: le più conosciute, inizialmente destinate esclusivamente alla spillatura e ora disponibili anche in bottiglia, sono le Bitter ale, "birre da conversazione", non pastorizzate, amarognole, rossastre e leggere, a esclusione delle Strong bitter; le Strong ale; la Pale ale nata nel '700, dorata, equilibrata nelle note di luppolo e malto, si attesta intorno ai 5 gradi alcolici. Da questa derivò la sua versione più alcolica, la Indian pale ale, la quale fu studiata durante la prima guerra mondiale per le truppe inglesi di stanza in India; e infine le Scotch ale, pale ale con l'aggiunta di orzo tostato, risultano dunque molto scure, con note fruttate e caramellate. Tra le meno conosciute vi sono le Mild ale, birre rosso rame dal basso tenore alcolico; le Old ale birre invernali fortemente maltate e caramellate. Molto apprezzata è la Real ale ovvero la ale prodotta con metodi tradizionali antichi. Ci sono poi le English brown ale dal gusto tostato e fruttato e dal tenore alcolico moderato, e quella che viene chiamata Barley wine (letteralmente "vino d'orzo") altra ale inglese "da conversazione", ma di forte gradazione alcolica, colore che va dal rame al bruno, birra da invecchiamento, dolce e luppolata e dalla spuma cremosa. A parte e famosissima è l'Irish red ale, solitamente più alcolica e dolce rispetto a quelle inglesi, di colore rosso-bruno.



Gli stili birrari

Alta fermentazione

Anche il Belgio vanta una sua tradizione in fatto di ale. Le Belgian ale possono essere strong: di forte contenuto alcolico, ambra o brune, ottenute con l'utilizzo di differenti zuccheri raffinati e molto speziate (solitamente chiodi di garofano e frutta) e red: agrodolci, originarie delle Fiandre, ma prodotte con l'utilizzo di malto viennese in botti di quercia. Vi sono poi le Dark ale e Oud Bruin, caratterizzate dalle acque della zona di origine (Oudenaarde) color rame-marrone, agrodolci, maltate, non troppo alcoliche, dalla schiuma cremosa. Ancora, originaria del Nord America e totalmente autoctona bisogna ricordare la Cream ale chiara ed equilibrata.

Porter Questo stile di birra nasce da un pub londinese di Harwood agli inizi del 1700. Chiamata così perché i suoi maggiori consumatori erano i facchini (in inglese, appunto, "porter"). È da questo stile che successivamente nacque lo stile stout.

Stout Lo stile stout nasce dalle modifiche apportate dall'azienda Guinness (letteralmente "forza") all'inglese porter, diventando così la famosa birra nazionale irlandese, scurissima, con una schiuma abbondante e cremosa. I suoi prodotti sono sempre caratterizzati, appunto, da una "forte" struttura e un basso tenore alcolico. Il motivo è dato dall'utilizzo di orzo molto torrefatto e dunque poco fermentescibile e aggiunte di caramello, caffè o cioccolato. Questo stile birrario è molto apprezzato anche in Gran Bretagna, ma non mancano birre stout provenienti anche da altri Paesi. La più famosa, dunque, è sicuramente l'Irish stout, originaria di Dublino, nera, amara e maltata. Una stout molto forte e famosa è la Russian Stout (o Imperial stout) originariamente prodotta a Londra nell'Ottocento, per essere esportata a San Pietroburgo dallo Zar di Russia; tuttora in produzione viene esportata in vari Paesi, incluso il nostro.



La Oatmeal stout si caratterizza per la sua particolare cremosità data dall'aggiunta di farina d'avena durante la preparazione del mosto. Molto particolari le Sweet stout (o Milk stout) caratterizzate dalla presenza di lattosio, e per questo molto difficili da reperire, se non in ambito locale. Infine le Stout chocolate, ottenute aggiungendo cacao durante il processo produttivo.

Bière blanche, weizen, weissbier - Sono tre denominazioni geografiche per indicare un unico stile, quello della birra bianca. La Bière blanche viene prodotta in Francia, la Weizen in Belgio, la Weissbier in Germania. Sono birre a base di frumento non maltato, caratterizzate dunque da un colore molto chiaro e leggermente lattiginoso, particolarità data dalla rifermentazione in bottiglia. Sono leggermente acidule, assai rinfrescanti e digestive, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di spezie, quali coriandolo e curaçao. Tra le varianti è interessante la Roggenbier, ottenuta dall'utilizzo della segale al posto del frumento. Le weissbier tedesche sono sempre leggermente asprigne e dotate di una abbondantissima schiuma. Molto dissetanti e rinfrescanti, sono anche assai digestive. Altra caratteristica è il lievito che rimane in sospensione dando alla birra un gusto particolare e un aspetto opaco. Sono prodotte in varie tipologie, le tre più note sono: la Hefe weizen (chiara con lievito) birra non filtrata contenente dunque molti lieviti e acido lattico che la rende particolarmente rinfrescante; le Kristall (chiare senza lievito) filtrate e dunque più brillanti, dalla spuma compatta e dall'aroma speziato, grado alcolico leggero; infine la Weizen dunkel (scure con lievito), è la versione scura della hefe weizen, colore dato dall'utilizzo di malto più tostato, dunque corpo maggiore e maggiore carica aromatica. Tra gli altri tipi: le Weizenbock, weizen scure, dal tenore alcolico maggiore, gusto acidulo e di lieviti; la Berliner Weizen, chiamata anche "champagne di Berlino" dal nome che gli diedero gli ufficiali di Napoleone, è acidula e amarognola; la Weizen gose, è originaria della città di Lipsia, è caratterizzata da una particolare effervescenza ed è ottenuta con frumento, coriandolo e sale marino; le Steinbier, originaria della Baviera, si ottiene da una tecnica molto particolare che prevede la colatura del malto su pietre roventi scaldate dal fuoco di legno di faggio, da qui le note dolci e affumicate che caratterizzano questo tipo di birra.

Gli stili birrari

Alta fermentazione

In questa tipologia rientra anche la Kolschbier, birra tipica della città tedesca di Colonia, ad alta fermentazione, dorata, delicata e decisamente secca. Si beve in un apposito bicchiere cilindrico. Di difficile reperimento nel nostro Paese. Tra le belghe, da ricordare, le Saison, birre artigianali particolarmente aromatiche, prodotte in determinati periodi dell'anno e per questo molto rare. Tra le altre ... la Wheat Beer, prodotta essenzialmente negli Stati Uniti, birra molto leggera, effervescente e rinfrescante; le Steam Beer, forse il vero unico stile tipico americano, viene prodotta dalla birreria Anchor di San Francisco, si ottiene utilizzando lieviti a bassa fermentazione ad alta temperatura ("steam" sta per "vapore").

Da ricordare infine l'Altbier, un tipo di birra ad alta fermentazione originaria di Düsseldorf (Westfalia e Renania). Ramata, leggera, digestiva, dal gusto fruttato. Simile nello stile alla cream ale americana.

Le birre da invecchiamento



La birra è in genere sottoposta al deterioramento nel tempo e dunque, per legge, è prevista una scadenza che va dai 12 ai 18 mesi per i prodotti pastorizzati, intorno ai 2 per quelli artigianali.

L'eccezione sono le birre da invecchiamento, che, così come il vino, acquistano proprietà e sentori diversi a seconda del tempo e del tipo di conservazione. Sono solitamente piuttosto forti e, luppolate a causa della rifermentazione in bottiglia oppure acidule a causa di quella spontanea. Così come il vino sarebbe dunque necessaria una cantina, poiché in egual modo la birra non sopporta la luce, gli sbalzi di temperatura e il caldo. La temperatura ottimale si attesta solitamente intorno ai 10 gradi o ancora meglio dovrebbe essere mantenuta costante quella di servizio. Quindi niente frigorifero, ma un ambiente leggermente umido e, c'è chi dice, privo di rumori! Sul posizionamento della bottiglia (orizzontale/verticale) ognuno dice la sua. Il problema è il tappo di sughero che al contrario delle altre birre contraddistingue spesso le birre da invecchiamento.

I tempi sono molto variabili, ci sono birre che saranno già "pronte" dopo 2 anni, altre che necessiterebbero di raggiungere o superare i 25 anni! Gli stili adatti per l'invecchiamento sono: le imperial stout (Courage per esempio), alcune belgian strong ale (Chimay Grand Reserve o la Gouden Carolus Cuvée dell'Imperatore), i barley wine (Thomas Hardy Ale's), le lambic (Cantillon o Liefmans) e vecchie ale (Prize Old Ale della Gale).