

Manuale della
BIRRA

UNA GUIDA INDISPENSABILE
PER ACQUISTARE, DEGUSTARE
E ABBINARE UNA BUONA BIRRA



GRIBAUDO

Un boccale tira l'altro

Ricordo ancora quando assaggiai la mia prima birra, un piccolo sorso dal boccale del mio babbo, la schiuma che mi solleticava il naso, le bollicine che mi inebriavano le papille gustative e poi quell'amaro finale... così intenso e puro, così diverso da ogni altra bevanda avessi mai assaggiato prima. Passarono gli anni e, come quasi tutti gli italiani, mi concedevo di tanto in tanto una birra durante la classica pizza o grigliata con gli amici, lasciando al più "nobile" vino il compito di accompagnare tutto il resto. Nel

mio ignorante immaginario non si intravedeva altra soluzione, fino a che con la diffusione delle prime birrerie, siamo agli inizi degli anni Ottanta, si iniziarono a bere Stout, Weisse, Strong Ale, birre d'Abbazia e Trappiste con un susseguirsi di gusti e di proposte culinarie a me del tutto sconosciute. Un decennio dopo arrivarono i microbirrifici italiani con la loro associazione, Unionbirrai, e si iniziò a parlare di cultura della birra, di abbinamenti, di serate di degustazione e anche di "birra fatta in casa". La bibliografia era scarna e molto spesso proveniva dalla Germania o dai paesi anglosassoni. Si dovette attendere la crescente diffusione di Internet che ebbe il compito di fungere da volano, per diffondere notizie, segnalazioni e creare o distruggere miti nostrani. Arrivarono anche le prime pubblicazioni in lingua italiana, spesso frutto del lavoro entusiastico di grandi appassionati, che colmavano in modo caotico e a volte improvvisato le lacune bibliografiche. Un bel librone, succulento, completo, in grado di affrontare tutti gli argomenti e tutte le questioni che ruotano intorno al mondo della birra ancora non era stato dato alle stampe. Spetta alle Edizioni Grubaud l'invidiabile primato, grazie a questo manuale, frutto di un lungo e accurato lavoro di ricerca svolto in equipe, confrontando dati e attingendo direttamente dalle fonti più accreditate e autorevoli. Ricco di spunti, di approfondimenti e aggiornato con gli ultimi sviluppi e con le ultime tendenze nostrane che vedono il "made in Italy" conquistare il mondo. Acqua, malto, luppolo e lievito sono gli ingredienti base delle birre, ma scoprire la storia e le infinite varianti che questa miscela "esplosiva" è in grado di creare sarà un vero piacere che si assaporerà pagina dopo pagina, un po' alla volta proprio come una grande Trappista.

Buona birra e buona lettura.

Lelio Bottero



PRIMA PARTE

Degustare la

BIRRA

La cultura delle birre



La birra non esiste, poiché esistono le birre. Si può scegliere, infatti, tra birre semplici, dai profumi e dai sapori delicati, per una rapida pausa pranzo, oppure tra le più complesse che non sfigurano in abbinamento a piatti importanti. Ci sono le birre leggere e dissetanti, e quelle forti da sorseggiare prima di andare a letto. Troviamo birre acetiche e acidule, che sgrassano pietanze sostanziose, oppure pepate e secche che esaltano il salmastro dei frutti di mare. Abbiamo birre classiche, basate su ricette antichissime, e interpretazioni innovative, frutto delle sperimentazioni di birrai fantasiosi. È opportuno, dunque, offrire una chiave di lettura originale per conoscere una bevanda affascinante quanto ancora sconosciuta, legata sia a tradizioni locali sia a tendenze internazionali, così come alle mode nate con la recente diffusione della "cultura delle birre".



Luoghi comuni da sfatare

Non c'è birra senza schiuma

La cultura della birra, anzi "delle birre", si scontra nel nostro Paese con una serie di luoghi comuni e false credenze radicate e fuorvianti, ma non impossibili da sfatare. Prima fra tutte, va scardinata l'assurda abitudine di chiedere birra senza schiuma.

La schiuma, la cui formazione è ancora oggi oggetto di ricerca, è un fattore di importanza fondamentale per un servizio corretto e, di conseguenza, per la degustazione della maggior parte delle birre.

Esistono, infatti, birre che vanno servite "piatte", senza schiuma, ma sono una percentuale minima, circoscritta principalmente ad alcuni stili del Belgio, come il Lambic, e del Regno Unito come le Real Ale.

La schiuma, oltre a trattenere i profumi, ha la funzione di preservare la birra dal contatto con l'aria che provocherebbe, come in ogni altro alimento, un processo di ossidazione e il sorgere di aromi indesiderati, come quello di cartone bagnato, oppure l'odore di stantio o di muffa. Infine, una schiuma bella, compatta, cremosa e persistente rappresenta un importante indice di qualità.

La birra in chiaro-scuro

Altro luogo comune è quello di identificare come leggere le birre chiare e come forti e alcoliche quelle scure. In realtà, la tonalità di una birra dipende

La schiuma è una componente essenziale che può variare di consistenza e di colore in base allo stile della birra.





Le birre si suddividono in diversi stili, spesso legati ai Paesi di provenienza.

dall'utilizzo di determinati tipi di malto: se il birraio impiega solo malti chiari, otterrà un colore chiaro o dorato; se a questi aggiunge anche una percentuale variabile di malti più o meno tostati, otterrà una birra che può andare dall'ambrato fino all'ebano, passando ovviamente attraverso tutte le sfumature intermedie.

Il tenore alcolico, invece, è dovuto alla trasformazione degli zuccheri in alcol, che avviene durante la fase di fermentazione.

È quindi evidente che non esiste alcuna correlazione tra colore e grado alcolico: esistono minacciose birre scure di 3-4% alc. vol. e birre chiare che superano i 10% alc. vol. e hanno un'aria innocente.

Le calorie

Un altro radicato luogo comune da sfatare è la convinzione che la birra faccia ingrassare.

Più una bevanda alcolica è dolce (e ciò significa che contiene anche glucidi, generalmente sotto forma di zuccheri), maggiore è l'apporto calorico: pertanto una birra leggera apporta meno calorie di una forte. Se si prende in considerazione una birra leggera di 4-5% alc. vol., come la chiara più diffusa al mondo, si scopre che il valore energetico è solo di 33 kcal

(chilocalorie) per 100 g, quindi meno di una Coca Cola che raggiunge le 39 kcal, e di un succo di frutta all'albicocca o alla pera, che tocca le 56 kcal.

Inoltre, anche rispetto alle birre più forti che possono arrivare fino a 60 kcal, le altre bevande alcoliche sono tutte più caloriche. Il vino, infatti, raggiunge, in media, le 70-75 kcal, mentre per i superalcolici, come grappa, vodka e whisky si toccano addirittura le 240 kcal.

Ma come si spiega allora la caratteristica "pancia da birra" (la cosiddetta *beer-belly*) che solitamente sfoggiano i bevitori incalliti? La causa sta nella nefasta unione di quantità smisurate di birra con cibi calorici, come avviene per i grandi consumatori di birra nordici e anglosassoni, che mantengono generalmente abitudini alimentari legate al clima rigido. Due fattori che giocano un ruolo fondamentale, se non decisivo, nella formazione di questi, a volte davvero abnormi, rigonfiamenti del ventre.

"Birra" non fa rima con "rissa"

Tra gli altri pregiudizi, spicca quello che identifica la birra come l'elemento scatenante di colossali risse o di atti di devastazione da parte di gruppi di giovani, pronti a ubriacarsi con la prima e più economica

bevanda alcolica a disposizione. Chi si comporta in questo modo non è certo un cultore della birra, ma semplicemente un vandalo.

La birra non deve essere colpevolizzata: educando i consumatori ad affinare il gusto, queste situazioni sarebbero di certo meno frequenti. D'altronde, non si sente parlare, in genere, di risse scoppiate tra ragazzi sbronzi di Cantillon Broucella, Grand Cru o di Pinot Noir La Tâche Domaine de La Romanée-Conti!

La birra, se consumata con moderazione e buon senso, può avere effetti benefici, non solo sull'umore, ma soprattutto sulla salute. Grazie alle proprietà dei suoi ingredienti, in particolare del luppolo, può essere di aiuto in alcune importanti funzioni

corporee, per esempio a livello digestivo, poiché favorisce l'appetito e svolge una benefica attività euforizzante. Inoltre, grazie al suo contenuto di lievito, è utile in caso di patologie della flora intestinale.

Tutti conoscono le proprietà diuretiche della birra, ma si resta ugualmente sorpresi nel sapere che un litro di birra bevuto a digiuno provoca, nel corso dell'ora seguente, una minzione in eguale misura, mentre per la stessa quantità di acqua, la minzione sarebbe minore della metà.

La birra, sempre assunta in quantità moderate, ha effetti positivi sull'apparato circolatorio, poiché rinforza la tonicità di vene e capillari, e agisce sul sangue come agente antianemico soprattutto grazie alla vitamina B12.



La birra è una bevanda ricca di proprietà benefiche, a patto che venga consumata con la giusta moderazione.