



Piccolo vademecum della birra

© Quei del Verduzzo Copyright



ORIGINI & PRODUZIONE

La BIRRA è una bevanda fermentata, moderatamente alcolica, a base di cereali (il più usato è l'orzo) ed aromatizzata con il luppolo. La dea della terra ARMALU fu l'inventrice secondo gli Armeni di questo prodotto. La birra è la bevanda più diffusa sul nostro pianeta ed anche la più antica, infatti la prima prova della sua produzione risale a 5000 anni fa in Asia, tra i Sumeri. Furono gli Egizi i primi a diffonderla ai popoli dell'oriente che a loro volta la introdussero in Europa. In Italia furono gli Etruschi i primi a produrla contagiando i Romani. Nella Mesopotamia sorse per prima la professione del birraio ed il suo prodotto rappresentava la quota retributiva dei lavoratori. Nel 1620 i Padri Pellegrini esportarono la birra in America. La birra veniva anche offerta alle divinità per garantire un tranquillo riposo dopo la morte. Gli antichi mastri birrai erano rappresentati dalla stella a sei punte di David che simboleggia i quattro elementi della antica alchimia: la Terra, il Fuoco, l'Acqua e l'Aria, dei quali la birra è composta, la leggenda vuole che la stella tenesse lontano le malattie e le contaminazioni verso questa speciale bevanda, inoltre nella stanza dove veniva prodotta si spargeva del mosto di birra nei quattro angoli per scaramanzia. Okorei era lo spirito maligno che entrava di notte nella stanza dove la birra era in maturazione per rubarla e quella che non riusciva a portar via la inacidiva. La tradizione antica vuole che la prima birra che viene assaggiata dopo la maturazione deve essere bevuta in piedi e di evitare l'assaggio se non si è predisposti di umore in quanto la birra è cosa viva e potrebbe risentirne. Birra: dal latino "bibere", ossia bere, quindi la birra è la bevanda per eccellenza. Gli elementi di base della birra sono: Orzo, Acqua, Luppolo e Lievito. L'ORZO viene trebbiato, pulito e messo a macerare in acqua, dove avviene la germinazione, ossia gli enzimi trasformano l'amido in zucchero, appena gli zuccheri si sono formati il processo viene interrotto. Si passa alla TORREFAZIONE, ossia all'essiccamento durante il quale si toglie l'acqua residua tramite una forte dose di calore, grazie ad essa l'orzo germinato e poi torrefatto diventa malto e subito dopo viene macinato e miscelato con acqua calda. Il prodotto finale è un estratto liquido che viene filtrato per ripulirlo dalla parte insolubile chiamata trebbia. Il MOSTO viene fatto bollire per una o due ore con il luppolo che gli conferisce l'amaro e l'aroma, arriva il momento della FERMENTAZIONE, ossia il mosto viene raffreddato ad una temperatura che varia da 5 a 25 °C, essa prevede due momenti distinti: il primo avviene grazie all'azione dei lieviti, microscopici funghi ricchissimi di vitamine, enzimi ed altri fattori biologici che si nutrono degli zuccheri e degli aminoacidi presenti nel mosto e che producono alcool, anidride carbonica e numerose sostanze aromatiche, in questo passaggio nascono le birre a bassa fermentazione (tra 5 e 10 °C) e quelle ad alta fermentazione (tra 15 e 25 °C); il secondo momento è la fase della MATURAZIONE in cui i vari componenti si armonizzano e la birra acquista il suo sapore. Alla fine di questi due momenti il liquido viene ancora una volta filtrato per renderlo limpido e la birra è nata.

TIPOLOGIE

ABBZIA: birra ad alta fermentazione molto alcolica ed aromatizzata, di colore bruno, simile alla Trappista, consigliata la Coppa.
ALE: birra ad alta fermentazione di colore biondo ramato e gusto fruttato, prodotta con processi professionali, ne esitano vari tipi: "bitter ale" molto secca, "brown ale" dolce-amara, "cream ale" molto dolce, "scotch ale" maltosa e robusta, "mild" poco luppolata e scura, "old ale" scura e media, "light ale" tipo scura, "pale ale" ambrata e fruttata, "strong ale" ambrata e aromatica, "barley wine" di fortissima gradazione alcolica, "de garde" fruttata medio alta, "kolsch" secca e fruttata, "saison" fresca e leggermente acida, "steam beer" ramata e molto aromatica, "russian stout" scura e dolce, diffuse in Gran Bretagna, consigliata Pinta.
ALT: birra ad alta fermentazione simile alla Ale con molto luppolo di colore biondo ramato di sapore dolce tendente all'amarognolo, l'Altglass.
BITTER STOUT: birra ad alta fermentazione e ricca di luppolo di colore scuro e gusto amaro, tra le più famose la Guinness, Pinta biconica.
BOCK: birra a bassa fermentazione simile alla Lager di colore generalmente scuro ma ne esistono anche chiare di sapore corposo, di origine tedesca della bassa Sassonia, vari tipi: "maibock" chiara, "doppelbock" doppio malto, consigliato il Boccale in ceramica.
DIAT PILS: birra per diabetici senza carboidrati molto forte e secca, la fermentazione sviluppa molto alcool, consigliato il Calice a chiudere.
EXPORT o PREMIUM: birra a bassa fermentazione simile alla Lager, di colore chiaro, gusto leggero e delicato, consigliato il Calice a chiudere.
ICE BEER: birra prodotta tramite l'abbassamento della temperatura, maggiore bevibilità e gusto molto pulito, consigliato il Calice a chiudere.
LAGER: birra a bassa fermentazione, chiara, dorata ed aromatizzata, tendente all'amarognolo, ne esistono vari tipi: "dortmunder" secca e luppolata, consigliata la Colonna biconica, "malt liquor" molto forte, "marzen" molto maltosa, consigliato il Boccale tedesco, "munich" di Monaco di Baviera, "octoberfestbier" maltosa e solo per l'evento, "rouchbier" gusto affumicato, "strong lager" molto alcolica, "vienna" rossa e dolce, "provisie" ramata e dolce, consigliato il Boccale.
LAMBIC: birra di fermentazione spontanea prodotta in Belgio, ne esitano vari tipi: "cassis" di frumento e malto d'orzo aromatizzata al ribes nero, "peche" aromatizzata alla pesca, "faro" versione dolce, "gueuze" spumeggiante e vinosa consigliata in Calice a tulipano, "kriek" alla ciliegia consigliata in Flute, "franbozen" ai lamponi consigliata in Flute.
PILSNER: birra a bassa fermentazione simile alla Lager, detta anche Pils, di colore biondo brillante e gusto secco o retrogusto amarognolo, ne esistono vari tipi e "light", consigliata la Colonna conica.
PORTER: birra ramata o scura simile alla Bitter Stout, aromatica e forte di origine inglese, consigliata la Pinta biconica.
STOUT: birra a fermentazione alta, torrefatta e quasi nera, di origine inglese può essere dolce o secca ed intensa, consigliata la Pinta.
TRAPPISTA: birra ad alta fermentazione, prodotta esclusivamente dai monasteri trappisti, di colore scuro e gusto molto forte senza aggiunta di lieviti, consigliata la Coppa.
WEISSE: birra di malto di frumento anziché d'orzo, di colore molto chiaro e gusto acidulo e frizzante, di origine tedesca, ne esistono vari tipi: "berliner weisse e Kindl o Sailer", consigliato il Calice a chiudere.
WEIZEN: birra ad alta fermentazione di malto di frumento servita con una fettina di limone, chiara, con poco luppolo e sapore frizzante ma leggera, tipica della Germania meridionale, consigliato il Weizenbeker.
WHITE o BLANCHE: birra di frumento che si fermenta in bottiglia, molto torbida e di colore biancastro, consigliata la Colonna biconica.

DEGUSTAZIONI GASTRONOMICHE

La birra è uno dei grandi piaceri della vita, per gustarla appieno servono tre elementi: la VISTA per giudicare il colore, la schiuma e la brillantezza, l'OLFATTO per godere del profumo ed il PALATO per il gusto. La birra è misurata in gradi saccarometrici, non alcolici, ossia dati dalla quantità di grammi di zucchero contenuti in 100 cl di birra prima della fermentazione, ogni 3 gradi saccarometrici corrisponde un grado alcolico (15°sacc.=5°alc. ossia 5°alc=5°vol). Per la legge italiana ci sono cinque categorie di birra: ANALCOLICHE (1-2,6%vol), LIGHT (2,6-3,6%vol), NORMALI (3,6-4,3%vol), SPECIALI (4,3-5%vol) e DOPPIO MALTO (oltre 5%vol). Per bere una buona birra è necessario scegliere bene il bicchiere, versarla correttamente e stare attenti alla temperatura. Le birre a bassa fermentazione sono delicatamente profumate e vanno servite fresche in un bicchiere generalmente alto e stretto, quelle ad alta fermentazione come le Strong Ale o le Doppio Malto vanno servite in bicchieri capienti e panciuti con il bordo superiore svasato, le birre belghe in coppe di vetro mentre quelle di grano in bicchieri lunghi e slanciati, i piatti a base di birra sono dietetici perché con la cottura l'alcool evapora e rimane il gusto della birra aromatizzando il piatto. Mai bere una birra direttamente dalla bottiglia, solo la Corona Extra o altre birre messicane, perché in questo modo si perde il gusto dell'aroma e la definizione del gusto stesso. Versare la birra nel bicchiere tenendo il bicchiere inclinato fino a 3/4 della sua capienza tenendo la bottiglia a circa 10 cm dal bicchiere, poi raddrizzarlo per la formazione della schiuma ed avvicinarsi al bicchiere. Servirla alla TEMPERATURA giusta: 5-9°C per chiare, leggere, pils, lager, ice e weisse, 7-9°C per chiare fruttate, 8-10°C per bitter ale e brown ale, 10°C per ale, 11°C per strong ale e doppelbock, 12°C per d'abbazia, 13°C per barley wine. La SCHIUMA serve a proteggere la birra dal contatto con l'aria e quindi dall'ossidazione: Il BICCHIERE deve essere passato in acqua fredda prima di versarvi dentro la birra per tenerla più fresca possibile; I BOCCALI hanno il manico per non disperdere calore attraverso la mano; Il MASS ossia il boccale tedesco è molto spesso per permettere di mantenere fredda la bevanda; Alla SPINA perché una volta i fusti erano barili di legno e per mescolare la birra bisognava piantare con tanto di martello una spina di legno che fungeva da rubinetto; ANTIPASTI: con stuzzichini e tartine una Bud o varie Ale; con formaggi una Forst o DoppelBock; con salami e cetrioli una Weizen; con gamberetti una Stout Irlandese; PIATTI: con pizze una Vienna Ambrata; con pasta una Munich o una Francese; con pesce una Porter od una Leggera e Fresca; con torte una Pils; con aragoste una Irish Stout; con salmone una Bock; con carni rosse una Splügen Bock o una DuDemon; con carni bianche o pollo una Lager o Pilsner; con carne di maiale una Weizen; con risotti una Chiara Italiana; con zuppe una Lager o Rossa Irlandese; con arrosti una Lager alta gradazione o una Bock; DESSERT: con dolci al cioccolato una Stout Irlandese; con tiramisù una Stout; con torte e crostate una Weizen; IL BICCHIERE CORRETTO: BOCCALE per Ale e Stout; BOCCALE TEDESCO per Lager; BOCCALE BRITANNICO per Ale; BOCCALE IN CERAMICA per Bock e DoppelBock; CALICE A CHIUDERE per lager, pils, export, icebeer, lambic e weisse; CALICE A TULIPANO per stron ale, doppelbock, gueuze e d'abbazia; CALICE SFERICO BALLOON per trappiste e da degustazione; PINTA per ale, stout e hefe; PINTA BICONICA per bitter stout e porter; BICCHIERE per ale britanniche; COLONNA CONICA per danesi e pils; COLONNA BICONICA per pils belghe e da chi decapita la schiuma e white; COLONNA CILINDRICA ED ALTGLASS per alt; COPPA per trappiste e d'abbazia; FLUTE per birre secche e pils; STIVALE per qualsiasi birra ma occhio al rigurgito; WEIZENBEKER solo per weizen da mezzo litro.

PRODUZIONE CASALINGA

Per produrre la birra in casa si possono acquistare dei kit contenenti già tutto il necessario con detergenti, fermentatori, gorgogliatori, termometri, densimetri, tappi corona ed applicatori oltre alla guida con istruzioni. Cinque sono le fasi per una produrre una buona birra:

1. PULIZIA MANIACALE:

prelavare mediante acqua tiepida distillata l'attrezzatura da utilizzare, seguita da una pulizia più accurata tramite specifici detergenti, per finire alla disinfezione tramite agenti chimici solubili in acqua, un altro lavaggio finale in acqua distillata tiepida e quindi asciugare il tutto tramite un panno pulito.

2. PREPARAZIONE DEL MOSTO:

preriscaldare il contenitore del malto in acqua calda per 10 minuti, far bollire in una pentola da 8-10 litri d'acqua aggiungendo poi il contenuto del contenitore di malto, aggiungendo poi anche il giusto quantitativo di zucchero che per una Lager da 3,8% di gradazione alcolica corrisponde a 1kg di zucchero, mescolare con un mestolo di legno il tutto omogeneamente, quindi raffreddare fino a raggiungere la temperatura ambiente.

3. FERMENTAZIONE:

nel contenitore del fermentatore versare 5 litri d'acqua minerale naturale fredda, poi il mosto raffreddato ed infine ancora acqua fredda fino a riempirlo. Perché il processo di fermentazione avvenga la temperatura ambiente deve essere di 20°C, poi aggiungere una bustina di lievito e mescolare accuratamente il tutto per 30 secondi con l'apposita spazzola per ossigenare, quindi chiudere il contenitore provvisto di un gorgogliatore e mettere in un misurino la dose di una soluzione sterilizzante che verseremo nel gorgogliatore stesso, attendere circa 5-10 giorni che il gorgoglio emesso termini mantenendo la temperatura ambiente.

4. CONTROLLI:

a fermentazione conclusa aprire il rubinetto del contenitore e riempirlo per 2/3 di liquido il densimetro controllando sulla scala graduata che il valore indicato sia quello corretto, lasciare riposare per mezza giornata in un luogo fresco e quindi il tutto sarà pronto per imbottigliarlo.

5. IMBOTTIGLIAMENTO:

lavare le bottiglie con una soluzione composta da 1/4 di acqua fredda e 1 cucchiaino di metabisolfito, quindi farle sgocciolare aggiungendo 5-6g di zucchero per litro ciascuna, inclinarle sotto il fermentatore e non produrne turbini e schiuma, una volta tappate le bottiglie verranno agitate per facilitare lo scioglimento dello zucchero quindi poste in verticale in ambiente tra 18-24°C per 3-5 giorni in ambiente buio, poi messe in ambiente fresco come una cantina per 15 giorni, quindi "prosit".

BENESSERE & EFFETTI DELL'ALCOOL

La birra è composta per il 90% d'acqua ed è ricca di elementi minerali, infatti contiene 18 aminoacidi essenziali per il buon funzionamento del nostro corpo. Il consumo di questa bevanda influisce sulla produzione di vitamina B6 e riduce la presenza di omocisteina, una sostanza chimica indicata tra le concause di infarto. La birra non fa ingrassare, infatti 100g di una lager, contiene soltanto 34 calorie, le stesse di un'analogo quantità di succo d'arancia, considerato superdietetico. Gli ACIDI NUCLEICI influenzano positivamente la pressione sanguigna e l'attività cardiaca; L'ANIDRICE CARBONICA e le altre sostanze amare facilitano la digestione e la diuresi svolgendo stimoli sulle funzioni epatiche; I POLIFENOLI con il loro alto potere antiossidante agiscono contro sostanze come i radicali liberi, riconosciute tra i possibili responsabili di invecchiamento precoce dei tessuti, arteriosclerosi e malattie cardiovascolari; Il SODIO assicura una buona idratazione delle cellule ha la caratteristica di far aumentare la pressione sanguigna; Il POTASSIO provvede a controllare eventuali eccessi di pressione; Il CALCIO è il costituente principale delle ossa e dei denti e coagulante del sangue; Il FOSFORO costruisce proteine; Il MAGNESIO regola la temperatura del corpo; Lo ZINCO cicatrizza le ferite ed elimina le tossine dal fegato; Il SELENIO ossigena i tessuti; Il CLORO aiuta a digerire; Lo ZOLFO è basilare per la salute dei capelli. Non bisogna però esagerare perché il troppo alcool oltre a produrre dipendenza provoca depressione, scompensi motori, abbassamento delle difese immunitarie, tumori, epatite croniche e cirrosi epatica.

QUANTITA' IN GRAMMI/LITRO DI ALCOOL		EFFETTI SUL CORPO UMANO		
	circa 0,5	Difficoltà a percepire i colori dei semafori e dei segnali;		
	da 0,8 a 1	Non si percepiscono i pericoli laterali e si ha un eccessivo stato di sicurezza;		
	circa 1,5	Mancata coordinazione dei movimenti ed imprudenza;		
	superiore a 2,5	Effetto soporifero molto alto;		
BEVANDA ALCOLICA	FINO 0,5 g/l	DA 0,5 A 1,5 g/l	DA 1,5 A 3,5 g/l	OLTRE 3,5 g/l
Birra 1 bottiglia da 33cc	2 bottiglie	da 2 a 6 bottiglie	da 4 a 14 bottiglie	oltre 14 bottiglie
Vino 12° 1 bicchiere da 200cc	2 bicchieri	da 2 a 4 bicchieri	da 4 a 9 bicchieri	oltre 9 bicchieri
Vermuth 18° 1 bicchiere da 50cc	3 bicchieri	da 3 a 9 bicchieri	da 9 a 21 bicchieri	oltre 21 bicchieri
Whisky 42° 1 bicchiere da 30cc	2 bicchieri	da 2 a 6 bicchieri	da 6 a 14 bicchieri	oltre 14 bicchieri
Brandy 42° 1 bicchiere da 20cc	3 bicchieri	da 3 a 9 bicchieri	da 9 a 21 bicchieri	oltre 21 bicchieri
Grappa 43° 1 bicchiere da 30cc	3 bicchieri	da 3 a 9 bicchieri	da 9 a 21 bicchieri	oltre 21 bicchieri

