

## **The Courier School**

### **IIS Cucuzza Euclide**

Tutto il sapere della sala

---

#### **La Birra**

*In questo articolo parleremo della birra; troverete una descrizione dettagliata su cos'è, quali ingredienti vengono utilizzati per produrla, come viene prodotta e quali sono le sue fasi di produzione, la sua storia, quali sono i principali paesi produttori di birra e tanto altro. Inoltre questo articolo vi servirà per capire meglio e studiare con più facilità questo argomento. Non voglio annoiarvi quindi, iniziamo subito...*

#### **La birra: cos'è**

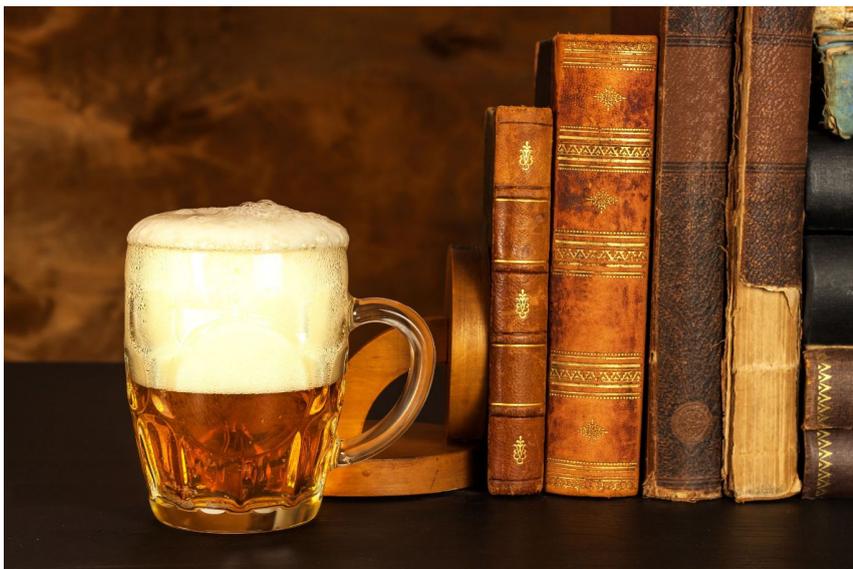
La birra è una bevanda naturale, di contenuto alcolico medio basso, ottenuta da fare la **fermentazione di malto e/o altri cereali**, con l'aggiunta di altri ingredienti (acqua e lieviti), e aromatizzata con luppolo, talvolta unito a erbe (coriandolo, camomilla ecc.), spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano ecc.) o frutta (ciliegie). La birra ha un elevato valore nutritivo e sono ormai accertate le sue proprietà diuretiche e digestive. Naturalmente, è fondamentale che il consumo di birra sia moderato e inserito in uno stile alimentare sano, equilibrato e, soprattutto, consapevole.



## Breve storia della birra

---

Non si sa con esattezza dove sia stata prodotta la prima birra, ma di sicura ciò è avvenuto oltre 5.000 anni fa. Le testimonianze più antiche ci riportano alla **Mesopotamia**, dove si producevano vari tipi di birre (chiare, rosse, scure, aromatiche, dolci ecc.) e dove sembra sia nata la professione del birraio. Anche nell'antico **Egitto** si avevano vere e proprie fabbriche di birra, che veniva utilizzata anche a scopi propiziatori; i sudditi dei Faraoni venivano abituati a berla fin da piccoli. **Greci e Romani** la apprezzarono molto, ma rimasero sempre più legati alla produzione e al consumo del vino. In seguito, la diffusione della birra in Europa si deve soprattutto alle popolazioni celtiche e germaniche del Nord, che furono produttrici e grandi consumatrici di questa bevanda. Nel **Medioevo** la produzione della birra fu perfezionata grazie alle conoscenze erboristiche dei monaci, che ne migliorano il gusto. I Padri Pellegrini introdussero la birra nel continente americano, quando vi sbarcarono nel 1620. In seguito, in Europa, lo sviluppo industriale determinò profondi cambiamenti nella produzione della bevanda, fino a quel momento prodotta esclusivamente in maniera artigianale. In Italia, nonostante la forte prevalenza della cultura del vino, si contano circa 600 produttori di birra, tra grandi marchi (14 stabilimenti industriali, 2 impianti produttivi di malto) e microbirrifici artigianali.



## Le sue fasi di produzione

---

Gli ingredienti di base, cioè cereali, acqua, luppolo (che conferisce il tipico sapore amarognolo) e lieviti, vengono prima trasformati in mosto di malto e poi in birra grazie a una complessa serie di passaggi produttivi.

- 1) Lavaggio, macerazione e germinazione
- 2) Essiccazione e/o torrefazione
- 3) Ammostamento e saccharificazione
- 4) Filtrazione
- 5) Cottura, aromatizzazione e chiarificazione
- 6) Fermentazione primaria
- 7) Maturazione (o fermentazione secondaria)
- 8) Confezionamento e pastorizzazione

## La classificazione della birra in Italia

---

Le caratteristiche che differenziano le numerose tipologie di birra in commercio sono legate al tipo di fermentazione, al colore, l'aroma, al gusto, al **grado alcolico**. Nel nostro Paese, la normativa (Legge 16 agosto 1962, n. 1354 e successive modifiche) prevede che la classificazione sia fondata sulla gradazione saccarometrica della birra, ossia sulla densità di zuccheri presenti nell'estratto di mosto prima della fermentazione, espressa in **gradi Plato**: 3 gradi saccarometrici corrispondono circa a 1,2 gradi alcolici

## Stili di birra

---

Ogni tipologia, o stile, di birra ha una sua denominazione tradizionale; il termine **lager** è invece la denominazione generica delle birre chiare a bassa fermentazione. Ricordiamo nella tabella seguente gli stili principali.

## Ale

Le Ale sono da bere a temperatura di cantina e non sviluppano molta schiuma. L'ideale è formarne solo un dito, versando la birra poco alla volta. La schiuma non deve risultare troppo cremosa per non disperdere le **note amarognole** del luppolo.



## Pils o pilsener

Le pils formano **molta schiuma**: una schiuma alta, dal fine perlage, permetterà di apprezzare meglio l'aroma del luppolo con il finale **secco e amarognolo**.



## Stout

La schiuma deve montare **densa e cremosa**. La birra va versata lentamente e in due momenti distinti per permetterle di sprigionare le tipiche **note aromatiche**.



## Weizen

Le weizen sviluppano una **schiuma molto abbondante**, perciò è necessario versare la birra con molta delicatezza, formando una schiuma imponente ma che non esca dal bicchiere.



## I principali Paesi produttori

---

La birra è una bevanda prodotta e diffusa in quasi ogni parte del mondo. In alcuni Paesi, però, la tradizione birraria è particolarmente antica e radicata e la birra è considerata bevanda nazionale. Il maggiore produttore europeo di birra è la **Germania**, seguita dal **Regno Unito**, **Polonia**, **Spagna** e **Paesi Bassi**. A livello mondiale il paese leader è la **Cina**, seguita da **Stati Uniti**, **Brasile**, **Germania**, **Russia**, **Messico** e **Giappone**.

## Il servizio della birra

---

Per valorizzare qualsiasi birra è necessario rispettare alcune fondamentali regole di servizio:

- scegliere il bicchiere adatto a ogni stile di birra;
- versare e servire la birra in modo corretto.

## I Bicchieri

Per quanto possibile, ciascun tipo di birra andrebbe servito nel bicchiere più indicato, in genere suggerito dalla casa produttrice: si tratta perlopiù di bicchieri tradizionalmente usati nella regione di produzione. Il bicchiere riporta spesso una piccola linea ben al disotto dell'orlo che indica la giusta quantità da servire.

## Il servizio

---

I principali accorgimenti da osservare per svolgere un corretto servizio della birra sono:

- versare la birra in modo che abbia un aspetto limpido e sia coperta da una **schiuma spessa dai 2 ai 4 centimetri**, secondo il tipo di prodotto;
- utilizzare **bicchieri perfettamente puliti**.

La **schiuma** infatti ha una funzione molto importante, poiché consente di mantenere la fragranza e l'aroma particolari di ciascuna birra, preservandola da una rapida ossidazione. Occorre quindi prestare la massima attenzione per ottenere una schiuma densa, compatta e persistente, evitando che trabocchi dal bicchiere.

## Il servizio al bicchiere

1) La bottiglia va stappata solo al momento del servizio e quindi del consumo della birra. Il bicchiere va inclinato di 45° e accostato al collo della bottiglia. Inclinando a poco a poco la bottiglia si versano circa tre quarti del prodotto.

2) Raddrizzato il bicchiere, si versa il resto della birra al centro. Se sul fondo della bottiglia sono sedimentati depositi di lievito, occorre recuperarli imprimendo alla bottiglia un movimento rotatorio mentre si versa.



## **Il servizio alla spina**

- 1) Dopo aver posizionato il bicchiere leggermente inclinato sotto al beccuccio del rubinetto, si apre il rubinetto senza esitazioni, per non creare ingorghi nelle tubature facendo così fuoriuscire cascate di schiuma.
- 2) Quando il bicchiere è riempito per metà, lo si raddrizza, graduando la caduta della birra in base alla schiuma che si vuole ottenere. Il bicchiere spillato si serve appoggiandolo sull'apposito sottobicchiere; se il bicchiere ha lo stelo, va corredato anche del collarino salvagoccia.

