

Le varie tipologie di birra: introduzione agli stili

- Parte 1

written by Rivista di Agraria.org | 15 ottobre 2015

di Ezio Casali

Prima di iniziare a parlare di classificazioni, vediamo cosa dice la legislazione, la quale prevede che possa essere definita:

- birra: il prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica (che può essere integrata con una fermentazione lattica) con ceppi di *Saccharomyces carlsbergensis* o di *Saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele (che possono essere sostituiti da altri cereali anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie prime amidacee e zuccherine nella misura massima del 40% calcolato sull'estratto secco del mosto) ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi. La birra deve avere un grado Plato (definito anche come grado saccarimetrico, indica i grammi di estratto contenuti in 100 grammi di mosto) superiore a 10,5 ed un titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5%;

Quando alla birra sono aggiunti frutta, succhi di frutta, aromi, o altri ingredienti alimentari caratterizzanti, la denominazione di vendita è completata con il nome della sostanza caratterizzante.

- birra speciale con grado Plato non inferiore a 12,5;

- birra doppio malto con grado Plato non inferiore a 14,5;

- birra leggera o birra light con grado Plato non inferiore a 5 e non superiore a 10,5 e titolo alcolometrico volumico compreso tra 1,2 e 3,5%;

- birra analcolica con grado Plato compreso tra 3 e 8 e titolo alcolometrico volumico non superiore a 1,2%.

Già qui iniziamo ad intuire delle differenze: oltre a quella ovvia della gradazione alcolica, l'utilizzo di materie prime diverse, di ingredienti che danno particolari aromi e di malto anche torrefatto; questo è alla base della colorazione della birra che però, ricordiamolo, va oltre alla semplicistica triade chiara, rossa e scura, riscontrandosi invece nelle birre una ben più vasta ed articolata gamma di sfumature che possono variare dal paglierino all'ebano passando per il dorato, l'ambrato, il rubino ed il mogano.



Un esempio di diverse sfumature di colore della birra: a destra un rosso ambrato, a sinistra un mogano-ebano (da Wikimedia Commons)

Un'ulteriore da fare riguarda la fermentazione, che può essere:

- spontanea: prevede che la natura segua il suo corso. La fermentazione è dovuta ai lieviti ed ai batteri autoctoni naturalmente presenti negli ambienti di fermentazione che lavorano senza l'intervento dell'uomo a temperature attorno ai 18 - 30°C. Rappresentano le prime birre prodotte dall'uomo, quelle tecnologicamente "meno avanzate" e quelle che forse si avvicinano di più alle prime birre prodotte e bevute dall'uomo;

- alta fermentazione: viene così chiamata perchè il responsabile della trasformazione dello zucchero in alcol ed anidride carbonica è il *Saccharomyces cerevisiae* (lo stesso che interviene in ambito enologico), il quale gradisce temperature di 10 - 20°C per una durata della fermentazione di 5 - 7 giorni. Inoltre il lievito si mantiene in superficie, galleggiante sul mosto in fermentazione;

- bassa fermentazione: in questo caso il lievito interessato è il *Saccharomyces carlsbergensis*, che predilige temperature di processo comprese tra i 6 e i 12°C (per 10 - 15 giorni) e che quindi necessita di tini di fermentazione condizionati in grado di garantire il controllo della temperatura. I lieviti non galleggiano, ma si posizionano in basso, sul fondo del tino. Quella della bassa fermentazione è l'ultima tecnologia brassicola adottata in ordine di tempo, proprio perchè legata alla necessità di poter controllare la temperatura di processo mediante impianti di raffreddamento della massa (ricordiamo che la reazione che trasforma lo zucchero in alcol e anidride carbonica è esotermica, cioè produce calore).



Mosto di birra (da Wikimedia Commons)

Fatta questa premessa di carattere strettamente tecnologico, dobbiamo ora affrontare il problema della classificazione delle birre, i veri e propri “stili”, dal punto di vista organolettico, e qui iniziano a delinearsi almeno due scuole di pensiero, anche se prima va chiarito un equivoco, e cioè la differenza tra birra di abbazia e birra trappista. Va detto che tutte le trappiste sono birre di abbazia, ma non tutte le birre di abbazia sono trappiste: infatti per fregiarsi del “titolo” di autentico prodotto trappista le birre devono essere prodotte all’interno di un’abbazia trappista esclusivamente da monaci trappisti (o comunque sotto il loro controllo) e gli introiti devono essere destinati esclusivamente al sostentamento dei monaci ed alla manutenzione degli edifici, mentre gli eventuali guadagni devono essere destinati a finalità sociali. Vi è poi un controllo ispettivo, una valutazione qualitativa e, in caso di iter positivo, il rilascio della licenza, che ha durata quinquennale. Da notare che in tutto il mondo solo 11 abbazie producono autentica birra trappista, ed una di queste è in Italia, a Roma. Una birra di abbazia è invece semplicemente una birra prodotta da un ordine religioso nel loro eremo.

Tornando alle nostre due scuole di pensiero, la prima vuole una codifica stretta e rigorosa, secondo la quale le birre che escono dai parametri definiti dal prestigioso BJCP (Beer Judge Certification Program, che indica le linee guida per gli stili di birra, idromele e sidro) vengano “riformate” senza pietà, mentre la seconda è più elastica, e partendo dal presupposto che le tipologie di birra esistenti, sia quelle tradizionali ma soprattutto quelle che quasi quotidianamente nascono dalla fantasia dei birrifici (e spesso legate a fattori locali specifici quali l’utilizzo come ingredienti di alcune spezie, frutti, tipicamente locali ecc.), non possano e non debbano essere per forza di cose “costrette” in una classificazione che, proprio perchè tendente alla standardizzazione, male si adatta ad una bevanda così versatile come la birra.

Personalmente, il mio modesto parere va più verso la seconda teoria e spiego il perchè: se un vino ha subito l’attacco di batteri lattici e presenta all’analisi sensoriale aromi aspri od aciduli nessuno lo considererà un buon vino, ma gli stessi sono caratteristici ad esempio delle birre Lambic, che possono piacere o non piacere, ma rappresentano la più antica espressione birraria. Ecco quindi che risulta difficile, e fortemente limitativo, cercare di ingabbiare i mille volti della birra in uno schema, ma è molto più funzionale approcciarsi con “spirito libero” e cercare di comprendere quanto il mastro birraio ha voluto creare; nella birra, quindi, più che nel vino, assume maggiore valenza il detto “non è buon o ciò che è buono ma è buono ciò che piace”.

Alla prossima per un’analisi di alcuni dei più importanti stili birrari.

Ezio Casali, iscritto all’Albo Provinciale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati di Cremona, insegna presso l’Istituto Tecnico Agrario Statale “Stanga” di Cremona. Si occupa di autocontrollo, soprattutto negli agriturismi, e di agricoltura multifunzionale. [Curriculum vitae >>>](#)



Tecnologia della Birra fatta in casa - Manuale pratico

Lager Super, Gold Ale, Red Ale

Nilla Turri - Mulino Don Chisciottell manuale pratico per fare la birra in casa, semplice ed essenziale ma di efficacia straordinaria... [Acquista online >>>](#)