# Le varie tipologie di birra: introduzione agli stili – Parte 2

written by Rivista di Agraria.org | 31 ottobre 2015
di Ezio Casali

Dopo la breve disamina delle tipologie di birra “legali” e legate ai diversi tipi di fermentazione, analizziamo ora alcuni tra i più noti e consumati stili birrari; premessa indispensabile è quella che non li affronteremo tutti (sarebbe un lavoro veramente lungo e complicato, senza contare il fatto che molti di essi sono molto somiglianti tra di loro, e solo un grande esperto sarebbe in grado di coglierne le sottili differenze) ma cercheremo di soffermarci solo su alcuni di essi, quelli più rappresentativi o più conosciuti della propria categoria.

**AMERICAN ALE**

Rientrano in questa categoria le AMERICAN PALE ALE (4,5 – 6,0%; da gialle ad ambrate), le AMERICAN AMBER ALE (4,5 – 6.0%; da ambrate a marroni) e le AMERICAN BROWN ALE (4,3 – 6,2%; da marroni chiare a marroni scure). La schiuma non è particolarmente abbondante. Nelle versioni lavorate con il “dry-hopping” (processo che consiste nell’aromatizzare la birra con il luppolo a freddo) è tipico un fresco aroma citrico e a volte erbaceo dato proprio da questo procedimento. Nelle tipologie più scure si possono avere anche sentori di caramellato sempre più intensi fino al tostato.

**BARLEYWINE** (8,0 – 12,0+)

Alta fermentazione. Storicamente rappresentavano le birre più alcoliche (barley = orzo; wine = vino; quindi vino d’orzo) che il locale serviva. Adatte all’invecchiamento. Colore di solito ambrato (anche scuro) con poca schiuma. Sentori di caramello, tostato, frutta secca. Generalmente si riconoscono le ENGLISH BARLEYWINE e le AMERICAN BARLEYWINE, che si differenziano per un più marcato accento luppolato delle seconde rispetto alle prime che si ripercuote anche sulle sensazioni di amaro (ovviamente più percepito nelle American).

**BLONDE ALE** (Titolo alcolometrico 3,8 – 5,5%)

Generalmente ad alta fermentazione, ne esistono versioni anche a bassa. Colore giallo da chiaro a scuro con schiuma non particolarmente evidente e persistente. Presenta sentori di malto (leggera dolcezza, pane, biscotto, ecc.) e fruttati e la sensazione amara del luppolo, pur presente, non deve mai essere predominante. Mediamente corposa con carbonatazione medio-alta.

**BOHEMIAN PILSENER** (4,2 – 5,4%)

A bassa fermentazione, è stata prodotta per la prima volta in Boemia nel 1842 (è stata la prima birra “chiara”).
Di colore oro dal pallido al marcato, molto limpida, con schiuma densa, persistente e cremosa (che tende a fare la “montagnola”). Profumi floreali e forte caratterizzazione data dal luppolo, che però non deve essere “lungo”; di medio corpo e di media carbonatazione, è una birra frizzante e rinfrescante.
Da essa deriva la GERMAN PILSNER (PILS) (4,4 – 5,2%) prodotta, ovviamente, in Germania.

**BROWN PORTER** (4.0 – 5,4%)

Originaria dell’Inghilterra, e di Londra in particolare, era la birra di chi svolgeva lavori di fatica (porter in inglese significa facchino). Alta fermentazione. Colore da marrone chiaro a marrone scuro con poca schiuma marroncina poco persistente. Aromi caramellati, tostati, a volte tendenti al cioccolato; può avere un leggero amaro da luppolo. Di medio corpo e media carbonatazione.

Il tipico aspetto di una Porter (Fonte: Wikimedia Commons)

**CLASSIC RAUCHBIER** (4,8 – 6,0%)

Birra a bassa fermentazione tipica della Franconia (Germania). Viene prodotta utilizzando malto affumicato con legno di faggio che va a caratterizzare in maniera sensibile il suo profilo aromatico con sentori che si amalgamano bene con quelli dolciastri maltati. Tendenzialmente scura con ricca schiuma marroncina; carbonatazione medio – alta.

**ENGLISH IPA (INDIAN PALE ALE)** (5,0 – 7,5+%)

Birra ad alta fermentazione nata per sopportare il viaggio dall’Inghilterra alle colonie inglesi in India.

Colore ambrato con schiuma abbastanza persistente. Gli aromi floreali possono derivare sia dal luppolo che dalla fermentazione, mentre l'erbaceo si percepisce se si utilizza il "dry-hopping". Il caramellato del malto è ben supportato dall'amaro del luppolo. La carbonatazione è tendenzialmente alta, e l'astringenza data dal luppolo e dall'anidride carbonica è ben equilibrata dalla morbidezza dovuta all'alcol.
Dalle English IPA derivano le AMERICAN IPA (5,5 – 7,5%) e le IMPERIAL IPA (7,5 – 10,0+%), molto più luppolate.

**ENGLISH PALE ALE**

Derivano dalle Indian Pale Ale: in questa categoria rientrano le STANDARD/ORDINARY BITTER (3,2 – 3,8%), le SPECIAL/BEST/PREMIUM BITTER (3,8 – 4,6%) e le EXTRA SPECIAL/STRONG BITTER (4,6 – 6,2%). Birre ad alta fermentazione con colore da giallo a ramato e poca schiuma biancastra. L'aroma del luppolo è ben percepibile solo nelle extra special/strong bitter, mentre il caramello ed il fruttato sono comuni alle tre sottocategorie. La carbonatazione è generalmente bassa, ed il corpo si attesta sul medio.

**IRISH RED ALE** (4.0 – 6,0%)

Alta fermentazione. Colore da ambrato a rossiccio con scarsa schiuma biancastra-marroncina. Aroma dolciastro di caramello, a volte di tostato e di luppolo. Di medio corpo, quelle più alcoliche possono dare sensazioni di pseudocalore

**LAMBIC** (5,0 – 6,5%)

Birre a fermentazione spontanea che presentano, soprattutto se giovani, i caratteristici aromi aspri ed aciduli derivati dai lieviti selvaggi. Nella sua preparazione si utilizza frumento non maltato per un 30 – 40% e luppoli invecchiati circa tre anni: l'utilizzo del luppolo, in questo caso, è proprio legato alle proprietà di conservante dei tannini in esso contenuti, tanto che l'amaro da luppolo in queste birre è praticamente assente. Non sono assolutamente carbonate ed hanno ingenere pochissima schiuma.
Vengono generalmente servite giovani, ed in questo caso percepiremo sentori fruttati, di acido lattico e di citrico, mentre le versioni più invecchiate presentano una evoluzione dei sentori fruttati ed una minore aggressività delle sensazioni aspre ed acidule. Da noatere che le Lambic vengono imbottigliate quando tutto lo zucchero è fermentato; sono quindi birre secche, e tale sensazione gustativa aumenta con l'incecchiamento.
Miscelando Lambic di diverso invecchiamento (1,2,3 anni) si ottine una GUEUZE (5,0 – 8,0%) che, contrariamente alle Lambic, sono effervescenti.
Aggiungendo invece frutta si ottengono le FRUIT LAMBIC (5,0 – 7,0%), frizzanti ed, ovviamente, caratterizzate dalla frutta utilizzata per l'aromatizzazione la quale però, pur essendo evidente, non deve svilire le caratteristiche tipiche della Lambic ma andare ad armonizzarsi con esse.
Le più tradizionali Fruit Lambic sono la KRIEK (con le ciliegie), la FRAMBOISE (lampone) e la DRUIVENLAMBIK (con uva moscato), anche se si stanno affacciando sul mercato versioni con pesca, albicocca ed uva merlot.

**OKTOBERFEST/MARZEN** (4,8 – 5,7%)

Birra lager (quindi a bassa fermentazione) limpida, con colore da dorato ad aranciato e schiuma persistente. Si caratterizza per un moderato aroma da luppolo, un inizio dolce dovuto al malto ed un finale secco. Di medio corpo e media carbonatazione. Si caratterizza perchè l'unico cereale utilizzato è l'orzo distico ed il luppolo è di provenienza esclusivamente europea.

**SAISON** (5,0 – 8,5%)

Ad alta fermentazione, erano tradizionalmente prodotte in Belgio (Vallonia) alla fine della stagione fredda per poi essere consumate in estate. Il colore tende all'aranciato e la schiuma persiste sulle pareti del bicchiere formando i cosiddetti "merletti di Bruxelles". Gli aromi sono generalmente fruttati con tendenza all'agrumato e caratteristici sono i sentori di spezie, legati alle diverse aggiunte (a volte anche di zucchero candito o miele) che i singoli birrificatori effettuano per caratterizzare il proprio prodotto. Generalmente ben luppolata, di alta carbonatazione e di buona acidità, è una birra rinfrescante.

**STANDARD AMERICAN LAGER** (4,2 – 4,5%)

Bassa fermentazione. Presentano colore paglierino o giallo con schiuna bianca e persistente. Profumo floreale, pepato e scarsa percezione dell'aroma del luppolo. Sono birre secche, frizzanti, leggere, dissetanti che "piacciono molto" e proprio per piacere sono studiate.
Molto simili sono le LITE AMERICAN LAGER (3,2 – 4,2%) e le PREMIUM AMERICAN LAGER (4,7 – 6,0%).

**STOUT**

In questa categoria ricordiamo l'irlandese DRY STOUT (4,0 – 5,0%), l'inglese SWEET STOUT (4,0 – 6,0%),

l'AMERICAN STOUT (5,0 – 7,0%), la RUSSIAN IMPERIAL STOUT (8,0 – 12+%). Tutte birre molto scure ad alta fermentazione, presentano caratteristiche abbastanza simili; aromi di malti torrefatti che danno sentori di caffè, cioccolato, ecc., schiuma persistente da marroncino a color nocciola. Il luppolo normalmente non si rileva, tranne che in alcune versioni della Russian.
Sono birre (la Russian in particolare, che si presta anche all'invecchiamento)) molto complesse con un profilo aromatico molto ampio che può anche svelare sentori vinosi (tipo Porto), frutta (susina, uva passa), spesso corpose con carbonatazione media.

**TRADITIONAL BOCK** (6,3 – 7,2%)

A bassa fermentazione. Colore dal rosso ramato al marrone, trasparente con abbondante e persistente schiuma bianca. L'aroma di malto è marcato, con spesso sentori tostati e di caramello e a volte fruttati. Non si devono percepire il luppolo e l'astringenza. Abbastanza corposa e con carbonatazione non eccessiva. Della categoria delle Bock fanno parte anche le MAIBOCK (HELLES BOCK) con titolo alcolometrico di 6,3 – 7,4%, nella quale si percepisce il luppolo; le DOPPELBOCK versione più robusta con titolo alcolometrico di 7,0 – 10,0%; le EISBOCK che provengono dal congelamento di una doppelbock e successiva eliminazione dei cristalli di ghiaccio con conseguente concentrazione ed aumento del titolo alcolometrico che va da 9,00 a 14,00%.

**WEIZEN**

Sono le classiche birre (ad alta fermentazione) di frumento (la normativa tedesca prevede l'utilizzo di grano maltato per almeno il 50% della ricetta).
La più nota è certamente la WEISSBIER (4,3 – 5,6%), chiara e con schiuma bianca e persistente. Sentori di banana, chiodi di garofano, crosta di pane: carbonatazione generalmente alta. Si può ritrovare nella versione "mit hefe" (con lievito), nel qual caso la bottiglia andrebbe agitata prima del servizio o "Kristal", filtrata e quindi di eccezionale limpidezza. Birra rinfrescante, nata per il consumo estivo ma che oggi si ritrova lungo tutto il corso dell'anno.
Vi sono poi la DUNKELWEIZEN (4,3 – 5,6%, con colore da rosso a mogano) e la WEIZENBOCK (6,5 – 8,0+%) che presenta colore scuto e sentori anche di frutta scura.
Un particolare tipo di weizen è la ROGGENBIER (GERMAN RYE BEER), nella quale il frumento è sostituito dalla segale.

A sinistra una Kristal, a destra una mit hefe (Fonte: Wikimedia Commons)

*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 >>>