

CARTA DEL SERVIZIO DELLA BIRRA



Degustare una birra è un'emozione articolata, in cui fisiologia e cultura si uniscono per creare un'esperienza unica e intensa.

Assaporare pienamente le infinite sfumature che la birra possiede è il risultato di alcuni semplici ma imprescindibili principi che tracciano il rito di un'appropriata degustazione e, prima ancora, le modalità di un corretto servizio.

Da qui l'idea di dedicare a tutti i professionisti del gusto che amano questa bevanda millenaria, e che con essa lavorano, una mappa che li guidi nell'affascinante viaggio alla scoperta dei suoi territori, i più noti e quelli meno conosciuti.

Un "taccuino di viaggio" in cui trovare descritte le strade fondamentali da percorrere per non commettere errori nel proporre la birra.

Ma dove poter anche annotare e lasciare traccia di esperienze e idee, per ricordare sapori legati a occasioni speciali.



La Carta del Servizio della Birra, ideata da AssoBirra e adottata dai Jeunes Restaurateurs d'Europe, è la prima ed unica preziosa raccolta contenente le linee guida del corretto servizio della birra.

Un compendio completo che ne illustra le 7 regole d'oro, accompagnate da un approfondimento su peculiarità e segreti dei 7 stili più diffusi e consumati in Italia e sulle 7 cose più importanti da sapere sulla birra.

Uno strumento nato grazie all'esperienza dei più qualificati mastri birrai d'Italia, che intende contribuire alla diffusione della cultura birraria, rispondendo alla richiesta di una crescente fetta di pubblico che, attento e curioso, ne apprezza sempre più il ricco universo e le infinite potenzialità.

La Carta del Servizio della Birra è approvata dai centri di formazione delle aziende aderenti ad AssoBirra.

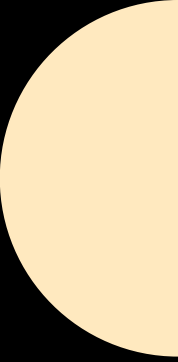


*Conoscere i luoghi, vicini o lontani, non vale la pena, non è che teoria;
saper dove meglio si spini la birra, è pratica vera, è geografia.*

Goethe

LE SETTE REGOLE D'ORO

Per il servizio e la spillatura dalla bottiglia
delle birre più consumate: le lager e le pils





Regola 1

LA SCHIUMA: ALTA DUE DITA E BEN COMPATTA



Man mano che la birra viene consumata
la schiuma dovrebbe lasciare sulle pareti
del bicchiere dei piccoli segni circolari,
chiamati "merletti di Bruxelles".



LA SCHIUMA: ALTA DUE DITA E BEN COMPATTA

Per gustare al meglio una birra ci vuole la schiuma. Alta due dita e ben compatta. La schiuma è il filtro naturale della birra, attraverso cui vengono dosati, con eleganza e gradualità, gli aromi del luppolo e del malto. Il gusto della schiuma, più amaro di quello della birra stessa, esalta questo caratteristico sapore, amplificandone la piacevolezza. La schiuma infine protegge la birra dall'ossidazione, mantenendone integri aromi e fragranze e rendendola più buona e digeribile.



Regola 2

LA SPILLATURA: HA DUE FASI



*Non è comunemente noto, ma il termine "spillatura"
indica il servizio della birra in bicchiere
sia dalla bottiglia che dalla spina.*



LA SPILLATURA: HA DUE FASI

La birra va spillata rispettando due velocità: prima lentamente, tenendo il bicchiere leggermente inclinato fino a riempirlo per tre quarti; poi, dopo averlo raddrizzato, più velocemente, in modo da far sviluppare la giusta quantità di schiuma. Per una spillatura perfetta, alla fine dell'operazione, l'ideale sarebbe lasciare riposare il bicchiere per uno o due minuti, per poi aggiungere gli ultimi fotti di birra: la schiuma salirà oltre il bordo del bicchiere, sfidando le leggi della fisica.



Regola 3

IL BICCHIERE: QUELLO GIUSTO



*Nell'immaginario collettivo la birra si beve
dal boccale. In realtà questo bicchiere si utilizza
solo per le lager bavaresi, perché è resistente
agli urti dell'Oktoberfest.*



IL BICCHIERE: QUELLO GIUSTO

Ciascuno stile di birra ha il bicchiere più appropriato che permette di esaltarne il gusto e l'aroma al meglio, aiutando la formazione della giusta schiuma. In mancanza del bicchiere specifico, il classico calice da degustazione può essere un'alternativa.



Regola 4

IL VETRO:
SEMPRE PULITO
E POSSIBILMENTE
BAGNATO



I bicchieri dovrebbero essere lavati a mano.
La lavastoviglie lascia residui di detergente che inibiscono
una corretta formazione della schiuma.



IL VETRO: SEMPRE PULITO E POSSIBILMENTE BAGNATO

Il bicchiere ideale è in vetro, ben pulito, senza tracce di detergente e brillantante. Prima dell'uso è consigliabile bagnarlo con acqua fredda, per due motivi. Abbassarne la temperatura, in modo da impedire uno shock termico che incida sulla tenuta della schiuma e sulla fragranza del prodotto. Eliminare eventuali tracce di polvere. Bolle di anidride carbonica attaccate alle pareti sono segno di scarsa pulizia o presenza di calcare.



Regola 5

LA TEMPERATURA: DI FRIGORIFERO



*La scelta della giusta temperatura è
fondamentale per non compromettere
la buona riuscita di un abbinamento.*



LA TEMPERATURA: DI FRIGORIFERO

Ogni stile ha la sua corretta temperatura di servizio: la regola è che più una birra è corposa e alcolica, più sale la temperatura a cui berla. Una classica lager, per esempio, va bevuta tra i 3 e i 6 gradi.



Regola 6

LA GIOVINEZZA: PER UN SAPORE PIENO



Esistono alcune birre
"da invecchiamento". Particolarmente
alcoliche, strutturate e rifermentate in
bottiglia, si apprezzano con il passare
del tempo.



LA GIOVINEZZA: PER UN SAPORE PIENO

La birra, a differenza del vino, va bevuta giovane. Come tutti i prodotti "vivi", più fresca è, più mantiene integri profumi e gusto. Per assaporarla al meglio affidatevi alle indicazioni riportate in etichetta.



Regola 7

LA CONSERVAZIONE:
IN LUOGO FRESCO
E AL RIPARO DALLA LUCE



Le birre non rifermentate in bottiglia fanno eccezione perché vanno conservate in posizione orizzontale, leggermente inclinate in avanti.



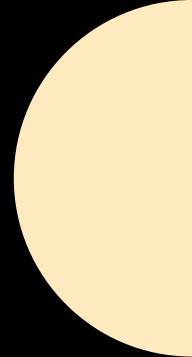
LA CONSERVAZIONE: IN LUOGO FRESCO E AL RIPARO DALLA LUCE

La birra risente degli sbalzi di temperatura e degli effetti di luce e ossigeno. L'ideale è conservarla in posizione verticale, per ridurre il rischio di ossidazione, in un luogo fresco e pulito, al riparo dalla luce, evitando l'umidità delle cantine.

... Ma la prima sorsata! Comincia ben prima di averla inghiottita. Già sulle labbra un oro spumeggiante, frescura amplificata dalla schiuma, poi lentamente sul palato beatitudine velata di amarezza.

Philippe Delerm

I SETTE STILI PRINCIPALI
E I LORO PICCOLI SEGRETI



LA CARTA D'IDENTITÀ

- **Colore:** dall'oro al bruno scuro
- **Grado Alcolico:** 6 - 10% vol.
- **Temperatura di servizio:** 7° - 10° C
- **Bicchiere:** balloon



Nate nelle abbazie belghe,
portano ancora oggi nomi dedicati
a chiese, monasteri e santi.
Si distinguono per il numero
di fermentazioni subite:
Dubbel, Tripel, Quadrupel.

Sono le birre d'Abbazia

Il bicchiere giusto è
il calice balloon, che
consente di mettere
in evidenza profumi e
aromi, grazie alla forma
a chiodere e all'ampia
superficie.



Abbazia

Sono prodotte con l'antico metodo dell'alta fermentazione, seguendo le originarie ricette monastiche. In genere corpose e di forte contenuto alcolico (da 6 a 10 gradi), presentano numerose varietà, alcune delle quali rifermentate in bottiglia.

La loro colorazione varia dall'oro carico all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro.

LA CARTA D'IDENTITÀ

- **Colore:** dorato, ambrato o scuro
- **Grado Alcolico:** 3,5 - 6% vol.
- **Temperatura di servizio:** 9° - 12° C
- **Bicchiere:** pinta



"Ale" è il nome con cui i britannici definiscono la birra tradizionale ed è comunemente utilizzato per indicare le birre ad alta fermentazione.

Sono le birre Ale

Il bicchiere giusto
è la pinta, il cui slargo
appena sotto il bordo
neutralizza la schiuma
ed esalta la densità
della birra.



Ale

Le Ale sono ricavate da malto d'orzo con lieviti ad alta fermentazione, che garantiscono un corpo pieno e fruttato. Il sentore amaro conferito dal luppolo, anche di tipo aromatico, è bilanciato dai malti speciali.

Di moderato contenuto alcolico, hanno in genere poca schiuma per via del basso contenuto di anidride carbonica e si bevono a temperatura di cantina.

LA CARTA D'IDENTITÀ

- **Colore:** biondo velato, opalescente
- **Grado Alcolico:** 5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 4° - 6° C
- **Bicchiere:** dall'imboccatura larga



Tipiche del Belgio e del Nord Est della Francia, sono di tradizione medioevale. Il loro aspetto molto chiaro e leggermente lattiginoso è una particolarità dovuta alla presenza di frumento non maltato e di lievito in sospensione.

Sono le Birre Blanche

Il bicchiere giusto è
dall'imboccatura larga,
l'ideale per favorire
la percezione olfattiva
dell'aroma speziato
di questa birra.



Blanche

Leggermente acidula e di color bianco lattiginoso, è prodotta con malto d'orzo, frumento non maltato ed avena. Risulta fresca e speziata al naso ed in bocca, con particolarità aromatiche dovute all'aggiunta di coriandolo e curaçao.

LA CARTA D'IDENTITÀ

- **Colore:** oro, ambrato o scuro
- **Grado Alcolico:** 6 - 7,5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 7° - 10° C
- **Bicchiere:** coppa



*Ne esistono diverse varianti
come la Eisbock o la Maibock,
prodotta esclusivamente
per celebrare la stagione
primaverile.*

Sono le birre Bock

Il bicchiere giusto è
la coppa, la cui forma
emisferica abbassa
progressivamente
la schiuma, consentendo
all'aroma della birra
di sprigionarsi più
facilmente.



Bock

Di origine tedesca, è una birra a bassa fermentazione, talvolta ambrata, densa, con un forte carattere maltato. Se supera i 7,5 gradi alcolici è denominata "doppelbock" perché presenta in genere una corposità accentuata. Le bock di solito sono chiare, le doppelbock ambrate o scure.

LA CARTA D'IDENTITÀ

- **Colore:** oro pallido
- **Grado Alcolico:** 4 - 5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 3° - 6° C
- **Bicchiere:** colonna conica



In origine venivano conservate
in cantine in cui
la bassa temperatura
permetteva un processo
di auto-filtraggio.

Sono le birre Lager

Il bicchiere giusto è conico.
Stretto e slanciato, permette
di mantenere intatta
la vivacità della birra.




Lager

Chiara, di media alcolicità, delicata negli aromi e nel gusto, ha un colore oro pallido. A bassa fermentazione e a lunga stagionatura, è diventata la birra per antonomasia. Nata in Germania intorno al 1500, in tedesco significa "cantina", dal luogo in cui venivano prodotte e conservate queste birre.

LA CARTA D'IDENTITÀ

- **Colore:** oro pallido
- **Grado Alcolico:** 4 - 5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 5° - 7° C
- **Bicchiere:** flute



Nascono nel 1842 nella città
boema di Pilsen, da cui prendono
il nome, grazie a una ricetta
sperimentata del mastro
birraio Josef Groll.

Sono le birre Pils

Il bicchiere giusto
è il flute, ideale per
le birre dalla schiuma
abbondante, che vanno
servite fredde.




Pils

È una birra a bassa fermentazione di colore biondo, talvolta con riflessi verdastri. Rispetto alla lager comune è più luppolata e amara. Si caratterizza per l'aroma floreale, il gusto dal finale secco e pulito e la schiuma abbondante.

LA CARTA D'IDENTITÀ

- **Colore:** dal giallo-oro allo scuro
- **Grado Alcolico:** 5% vol.
- **Temperatura di servizio:** 6° - 8° C
- **Bicchiere:** weizenbecker



Il loro aspetto opaco
è determinato dai lieviti
che rimangono in sospensione.

Si consiglia di rimescolarli
roteando il fondo della bottiglia
e aggiungerli in un secondo
tempo alla birra già servita.

Sono le birre Weizen

Il bicchiere giusto è
il weizenbecker,
o bicchiere a cono, per
la svasatura alla
sommità che serve
a controllare
l'abbondante schiuma.



Weizen

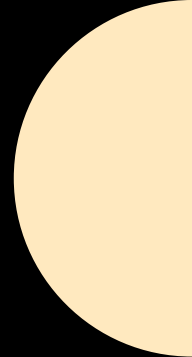
Rinfrescante e leggera, è una birra di malto di frumento tedesca lievemente aspra e non particolarmente luppolata.

Il colore, dal giallo-oro al giallo scuro, varia in base al tipo di malto utilizzato e al grado di intorbidamento prodotto dalle proteine del frumento e dal lievito in sospensione.

La birra è la prova che Dio ci ama e vuole che siamo felici.

Benjamin Franklin

LE NORME DEL CORRETTO SERVIZIO
DELLA BIRRA ALLA SPINA







Scegliere la spillatura corretta:

a seconda della provenienza della birra

- > **alla belga:** bicchiere bagnato, spillatura in un colpo, taglio della schiuma
- > **alla tedesca:** bicchiere bagnato, spillatura in tre colpi, candela di schiuma
- > **all'inglese:** bicchiere asciutto, spillatura in un colpo, poca schiuma

Rispettare un'igiene perfetta:

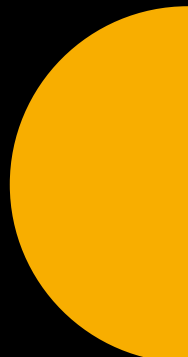
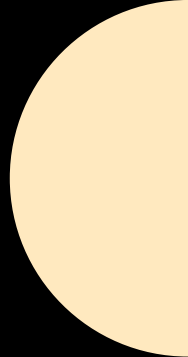
mantenere l'impianto pulito a regola d'arte con lavaggi frequenti.

Conservare al meglio:

una volta aperto un fusto, consumarlo entro 3 giorni.

Per un sol boccale di birra la mia fama tutta darei.
Shakespeare (Enrico V)

SETTE COSE DA SAPERE SULLA BIRRA





UNO

HA UNA STORIA MILLENARIA

La birra è una bevanda antichissima. Coeva del pane e prodotta con gli stessi ingredienti, ha una storia che risale a **4500 anni prima della nascita di Cristo**, quando tra le popolazioni della Mesopotamia, per la prima volta, l'uomo ha coltivato un cereale: l'orzo, dalla cui fermentazione si ottiene la birra.

I Sumeri, **circa 6000 anni fa**, sono i primi a produrla in due tipologie: sikaru (d'orzo) e kurunnu (di farro). Più tardi gli Egizi, che coniano anche un geroglifico che indica il "mastro birraio", ne affinano tecnica produttiva e gusto. La birra continua ad essere prodotta anche dai Greci, che la eleggono bevanda ufficiale dei giochi Olimpici, e dai Romani, che la bevono durante i banchetti.



Intorno all'anno mille, la birra conosce la novità che segnerà per sempre la sua storia: nel Nord Europa i monaci introducono per la prima volta il luppolo tra i suoi ingredienti.

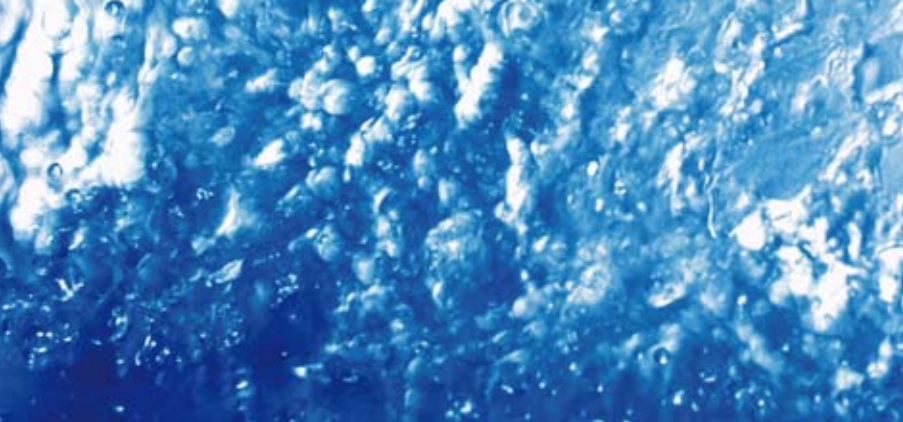
Tra il 1300 e il 1400 i monasteri e i pub ne ampliano la produzione e la commercializzazione, facendone una bevanda di massa che, bevuta più dell'acqua per ragioni igieniche, si diffonde rapidamente fra tutte le classi sociali. In Germania nascono le scuole da mastro birraio e "l'editto sulla purezza" stabilisce per legge gli ingredienti della birra: malto d'orzo, luppolo e acqua. In Inghilterra, nel 1300, si registra un consumo pro capite annuo di circa 300 litri.

Nel XVII secolo sbarca in America e, con l'affermarsi in Europa dell'uso dei ceppi puri di lieviti a bassa

fermentazione, nasce la birra oggi più diffusa nel mondo: la lager.

Con la rivoluzione industriale, due invenzioni cambiano il processo produttivo della birra: il motore a vapore di Watt e la refrigerazione artificiale di Von Linde, che consente la produzione anche in estate. La birra diventa un prodotto di largo consumo.

Alla fine del XIX secolo, soltanto in Italia, ci sono 150 fabbriche di birra che producono più di 150.000 ettolitri ogni anno e **con il XX secolo**, grazie all'evoluzione dei mezzi di comunicazione e dei trasporti, le birre viaggiano nel mondo, i processi produttivi si confrontano tra loro e si moltiplicano gli stili.



DUE

SOLO MATERIE PRIME NATURALI

Acqua

La birra è fatta per la maggior parte di acqua: per ottenere un litro di birra ne occorrono circa 4 litri, di prima qualità e batteriologicamente pura. L'acqua può avere composizione, durezza e proprietà organolettiche differenti che influenzano la qualità e lo stile della birra: le acque dure esaltano l'amaro dei malti tostati e sono indicate per stout, porter, bock e doppelbock; quelle dolci si addicono alle pils e alle lager.

Malto

Il malto si ottiene dalla lavorazione dei cereali: orzo, frumento, segale, avena, mais e altri ancora. Il più utilizzato, fin dall'antichità, per la



sua grande resistenza e adattabilità, tanto climatica quanto geografica, è l'orzo. Questo, prima di diventare birra, subisce tre fasi di lavorazione: germogliazione, essiccazione e tostatura. L'ultima è fondamentale per dare vita alle diverse qualità di malto: più scuro per note forti e tostate, più chiaro per sapori freschi e vegetali.

Luppolo

È una grande pianta rampicante i cui fiori femminili contengono la luppolina, sostanza aromatica e resinosa che conferisce alla birra il suo caratteristico gusto amaro. I suoi componenti più importanti sono i tannini, gli oli e gli acidi amari, il cui pregio è essere degli ottimi antisettici e conservanti. A seconda della fase di ebollizione in cui viene aggiunto, il luppolo ha un'azione diversa in

base alla varietà impiegata e al metodo di luppolatura: amaricante all'inizio dell'ebollizione del mosto, aromatizzante alla fine.

Inoltre chiarifica la birra e migliora la stabilità della schiuma.

Lievito

Il lievito è formato da microorganismi grazie ai quali gli zuccheri, derivanti dal malto e presenti nel mosto, vengono trasformati in alcol. Il lievito impiegato per la fermentazione della birra appartiene alla famiglia dei *Saccharomyces*, la stessa utilizzata per ottenere il vino. A seconda della temperatura del mosto a cui il lievito viene aggiunto, esso genera reazioni differenti e determina tipologie di birra diverse.



TRE

CI SONO BIRRE AD ALTA E BASSA FERMENTAZIONE

Le modalità di produzione della birra prevedono due grandi tipologie: le birre ad alta fermentazione e quelle a bassa fermentazione. Questi due processi, e quindi il tipo di birra ottenuta, sono determinati dalle caratteristiche del lievito impiegato che agisce a diverse temperature.



I lieviti *Saccharomyces Cerevisiae*:

prediligono temperature elevate (16°- 30° C) e durante il processo di fermentazione salgono in superficie, trasformando lo zucchero in alcol e producendo anidride carbonica. Questo metodo, detto ad alta fermentazione, è il più antico e dà origine a birre corpose, dal gusto intenso e aromatico, tipicamente inglesi, in genere raggruppate nelle ale.

I lieviti *Saccharomyces Carsbergensis*:

preferiscono le basse temperature (6°- 15° C) e lavorano in recipienti chiusi (lager) depositandosi sul fondo, in modo che l'anidride carbonica resti nella birra. Questo metodo, detto a bassa fermentazione, si è diffuso con lo sviluppo del controllo delle temperature e serve a produrre birre dal gusto leggero e fragrante, generalmente denominate lager.



QUATTRO VA SEMPRE BEVUTA RESPONSABILMENTE

Anche se la birra è una bevanda fermentata a moderato contenuto alcolico, va comunque bevuta in modo responsabile. Ciò significa consumarne quantità moderate, commisurate al suo grado alcolico e in base alla propria età, peso, sesso e condizioni di salute. Per quantità moderata di alcol si intende, in media e a stomaco pieno, non più di 2-3 Unità Alcoliche per l'uomo, non più di 1-2 Unità Alcoliche per la donna, non più di 1 Unità Alcolica per l'anziano. L'abuso o l'uso scorretto di alcol è sempre pericoloso e deve essere evitato. L'alcol non va mai consumato da bambini e adolescenti, da chi deve mettersi alla guida e dalle donne in gravidanza.

CINQUE

...MEGLIO SE A PASTO

In Italia il consumo delle bevande alcoliche fermentate è legato al rito del pasto: una peculiarità mediterranea, rafforzata dall'attuale attenzione ad uno stile di vita sano. La birra può essere un complemento utile e piacevole di un'alimentazione equilibrata. Il suo gusto, aromatico e amaro, stimola l'appetito e si abbina facilmente ai cibi. L'anidride carbonica e la piccola quantità di alcol ne potenziano l'effetto digestivo. La birra, inoltre, è poco calorica: un bicchiere di chiara a media gradazione ha circa la metà delle calorie della stessa quantità di vino e comunque meno di una bibita.

SEI

E SE VUOI, C'È ANCHE SENZ'ALCOL

A differenza di tutte le altre bevande alcoliche, la birra ha una versione "alcohol-free" che possiede caratteristiche di aroma e gusto del tutto equiparabili a quelle di una normale lager, ma con metà delle calorie. Questo stile nuovo e attuale, sempre più diffuso in tutto il mondo, è nato per dare, anche a chi non può, o non vuole consumare alcol, l'opportunità di gustare questa bevanda. La birra analcolica si ottiene con due metodi: il primo prevede di bloccare la fermentazione quando il contenuto alcolico ha raggiunto l'1,2%, limite di legge in Italia per una birra analcolica. Il secondo, oggi comunemente utilizzato, consiste nel rimuovere l'alcol dalla birra dopo che la fermentazione è stata completata.





SETTE

C'È UN METODO PER DEGUSTARLA

Esame visivo: valuta colore, limpidezza e schiuma. Il primo ha un'ampia gamma di sfumature, in base alla tostatura dei cereali. Le chiare vanno dal paglierino al verdastro e, se di frumento, sono spesso opalescenti e lattiginose o, a volte, tendono al velato. Le ambrate variano dall'arancio al rame, al mattone e al bronzo. Le scure possono raggiungere colorazioni quasi nere.

La limpidezza dipende dalla tipologia e cambia se il prodotto è o meno filtrato. La schiuma ha colori dal bianco all'ambrato e può presentarsi evanescente, cremosa o più comunemente compatta e aderente alle pareti del bicchiere, denotando un prodotto di qualità.



Esame olfattivo: va a caccia di profumi complessi che possono essere leggeri, tenui oppure persistenti, provocando al naso, di volta in volta, una sensazione armonica, ampia, penetrante. Roteando il bicchiere si sprigiona l'aroma, e dopo 3 o 4 olfazioni arrivano le fragranze, determinate dalle materie prime o dal processo di lavorazione. Il malto si riconosce subito: dà al profumo note di calore, rotondità e dolcezza, più o meno fresco, biscottato, caramellato, di caffè o liquirizia. Il luppolo conferisce toni vegetali ed erbacei; il lievito, meno evidente, produce profumi freschi e balsamici, tendenti al floreale e al fruttato. Anche il processo di lavorazione incide: fermentazione, maturazione o invecchiamento possono dare sentori di banana, cioccolato, note medicinali, legno o cuoio. Più profumi si riescono a distinguere, senza che

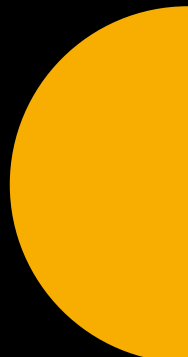
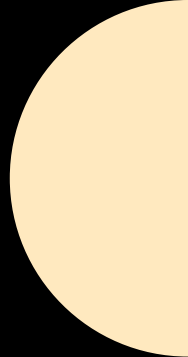
nessuno prevalga sull'altro, più intensa sarà l'esperienza.

Esame gustativo: la gamma del gusto nella birra è amplissima e dipende dallo stile. Di base sono presenti tre sapori: dolce, acidulo e amaro. Quest'ultimo, conferito dal luppolo, è quello che la caratterizza maggiormente e la sua intensità è convenzionalmente misurata dalla European bitterness unit (Ebu). Dal malto d'orzo invece giunge la dolcezza e dal lievito freschezza e delicatezza. L'alcol dà una sensazione di caldo avvolgente. L'importante è che il sapore sia pulito ed equilibrato, senza decadimenti improvvisi. Le caratteristiche del gusto possono essere inoltre sottolineate dal retrogusto, elemento di confine tra sensorialità olfattiva e gustativa che tende a risalire in bocca una volta deglutita la birra.

Deve essere stato un uomo saggio a inventare la birra.

Platone

APPUNTI DI VIAGGIO



Progetto grafico e coordinamento editoriale

INC - Istituto Nazionale per la Comunicazione - Roma

Stampa

Reprostampa Industria Grafica - Roma

Finito di stampare: marzo 2009

