Birra, l’alternativa artigianale

birra-57acbbf7

birra 1Assistiamo all’esplosione del fenomeno della birra artigianale. In ogni angolo d’Italia, nascono micro birrifici e brewpup, che non solo vendono birra al consumo alla spina, ma producono e distribuiscono birra imbottigliata nel mondo dell’horeca. Da pochi birrai degli anni ’90, il numero dei micro birrifici si aggira sulle 600 realtà. Ciò ha fatto sì che sia comune sia nelle pizzerie, ma anche nei ristoranti, trovare delle vere e proprie carte delle birre dove a fianco di quelle classiche si possono scoprire etichette artigianali.

La definizione di birra artigianale non è facile, non esistono infatti linee guida ufficiali che stabiliscano la denominazione. La prima idea è quella di opporla alla “birra industriale”, prodotta dalle multinazionali del settore. In generale la birra artigianale non è pastorizzata e senza aggiunta di conservanti, prodotta con elementi di prima scelta. Quello delle birre artigianali è però un universo oggi molto eterogeneo. Esistono chiare leggere che si adattano a un aperitivo e chiare alcoliche e complesse per un dopo cena. Come anche ambrate dolci e piene e altre estremamente fruttate e acide. Si trovano scure con note di caffè e cioccolato e altre con un gusto di caramello. La nuova tendenza dei mastri birrai è quella di caratterizzare la propria birra, cioè riscontrare all’assaggio un “non-so-che” capace di renderla diversa da tutte le altre e permetterle quindi di distinguersi dai clienti. La variabilità della gradazione è molto ampia, birra 2chiaramente in linea di massima birre meno alcoliche sono più indicate per un aperitivo, mentre quelle più forti possono essere consumate in un dopocena.

La bottiglia valorizza maggiormente gli stili birrari, che richiedono tempi di maturazione e affinamento più lunghi e che hanno un contenuto alcolico maggiore. Per ogni tipologia di birra esiste un suo bicchiere, la forma spesso influenza le caratteristiche organolettiche della birra. Le weizen tedesche ad esempio vengono servite in bicchieri alti e svasati in cima, per valorizzare l’intensità aromatica e la schiuma abbondante. Le forti birre belghe utilizzano ampi calici, coppe e balloon, perché spesso sono birre da “meditazione”, da bere lentamente come un brandy. Le pils utilizzano bicchieri fini e slanciati, che evidenziano il perlage e l’eleganza di queste birre. Le blanche belghe ricorrono a bicchieri tozzi e pesanti, perché erano birre intese sostanzialmente per dissetarsi nei periodi più caldi. Le birre

artigianali, come il vino, si conservano in luoghi freschi, importante è evitare luoghi illuminati e con temperature troppo alte. Le bottiglie vanno mantenute in verticale.