Birra, a ciascuna…il suo bicchiere

beer-972935-1920-5aab9285

Cosa c’è in un bicchiere di birra? Birra – si spera – ma c’è anche molto di più. E se alcuni novizi dicono che dietro questi oggetti di vetro ci sia solo marketing, bisogna guardare al di là del marchio per capire che il bicchiere è in grado di influenzare notevolmente il colore, l’aroma, il gusto di questa famosa bevanda a base di luppolo.

[caption id="attachment_119034" align="alignleft" width="236"]STEFAN GRAUVOGL STEFAN GRAUVOGL[/caption]

“È indubbio che nello sviluppo dei bicchieri da birra, le aspettative di marketing siano molto alte – afferma Stefan Grauvogl nella sua figura di direttore dell’accademia Doemens in Italia (il primo master dove è possibile conseguire il certificato di sommelier della birra) – Si comunica con il logo del birrificio direttamente al cliente finale. Tipologia, forma, dimensione del bicchiere, riflettono l’immagine di base del birrificio (tradizionale, moderno, punk, stravagante, esclusivo…). Il bicchiere, inoltre, è un regalo (gadget) ideale e relativamente poco costoso per un’azienda”. Tuttavia, l’importanza di un bicchiere per ogni birra non si riduce a un semplice strumento di comunicazione aziendale, a meno che non si voglia puntare su un effetto scenico fine a se stesso. “Il bicchiere è un qualcosa che serve a valorizzare il prodotto – spiega Alfredo Colangelo, grande esperto di birra, agrotecnico e sommelier, ora responsabile qualità e direttore commerciale di Birra del Borgo – Ogni caratteristica della birra può essere esaltata scegliendo il giusto calice, come per un vino rosso corposo non useremo di certo un flûte da champagne e per un vino bianco un bicchiere da amaro, per ogni birra dovremmo avere un bicchiere, e se questo non fosse possibile, utilizzare un calice standard aiuta a servire al meglio una buona fetta di tutti gli stili esistenti”. E se alcuni calici (ad esempio la famosa coppa della Orval) sono diventati icone della marca o dello stile (si pensi ai caratteristici bicchieri usati per le Weizen e solo per quelle), la loro forma nasce comunque sempre dalla finalità di ottimizzare la degustazione in base alle caratteristiche della birra.

DALLA FORMA, IL GUSTO

[caption id="attachment_119035" align="alignright" width="197"]MICHELA CIMATORIBUS MICHELA CIMATORIBUS[/caption]

Allora, quali tipologie di bicchiere si devono utilizzare davvero? “Dipende da quanti ‘stili birrari’ si vogliono servire – dichiara Michela Cimatoribus, autrice assieme a Marco Giannasso e Andrea Legittimo del libro ‘Fatti di Birra’ e co-fondatrice di The Good Beer Society, un progetto dedicato alla formazione e agli eventi birrari – Esistono alcuni bicchieri “universali”, come per il vino, ma vale certamente il detto “ad ogni birra il suo bicchiere” per godere al meglio delle caratteristiche specifiche di ogni prodotto. In realtà, i bicchieri si declinano sulla base di uno stile specifico, non basta la classificazione per tipologia di fermentazione e tantomeno la distinzione tra industriali e artigianali. Ad esempio, una Weizen spillata nel suo bicchiere sviluppa una bella schiuma che serve a eliminare l’anidride carbonica in eccesso e, allo stesso tempo, protegge la birra dall’ossidazione: ne consegue che la degustazione sarà più piacevole. Lo stesso discorso si potrebbe fare per molti altri stili. Perché la forma del bicchiere influisce anche sul modo in cui la birra entra in bocca e, quindi, su quali sue caratteristiche organolettiche vengono meglio apprezzate (dolcezza, acidità, sapidità, amaro, sensazioni boccali…). Un’imboccatura stretta concentra gli aromi e trattiene la schiuma; un’imboccatura larga invece consente un’ampia superficie di contatto della birra con l’aria e la diffusione degli aromi. Inoltre, questo tipo di bicchiere, aumenta la superficie di bocca su cui si distribuisce il liquido e amplifica la percezione del sapore dolce. L’imboccatura stretta, invece, sottolinea la percezione dell’amaro e dell’acido, in quanto convoglia la birra verso il fondo del cavo orale”. Insomma, la scelta del bicchiere è di grande importanza perché è proprio grazie ad esso che la birra può svelare completamente il suo gusto. “Proprio così. Aroma e sapore differiscono notevolmente a seconda del tipo di bicchiere utilizzato – puntualizza il direttore Stefan Grauvogl – Quest’ultimo dovrebbe essere sempre adatto alla tipologia di birra servita perché il bicchiere influisce in modo spiccato sui cinque sensi: la vista, la sensibilità tattile, l’olfatto, il gusto e l’udito. Poi ci sono le influenze legate al materiale. Se si seleziona un bicchiere sbagliato per un certo tipo di birra con un profilo aromatico preciso, si rischia di non degustarla correttamente”. Ed è proprio sui materiali che gli fa eco Michela Cimatoribus che rivela: “i bicchieri odierni sono il risultato di una lenta evoluzione, in primis delle materie prime: dall’utilizzo di elementi presenti in natura come conchiglie e cortecce, si è passati alla terracotta, alla ceramica, al peltro e al vetro. Al momento sopravvivono, principalmente in Germania, diversi materiali tradizionali come la ceramica e il peltro. Anche la dimensione dei vari calici e boccali è legata alle usanze del paese di origine: la pinta inglese contiene 0,56 litri di birra, quella americana 0,47 litri. Il classico Mass tedesco, originariamente da 1,069 litri è stato poi adattato a contenere 1 litro esatto di birra. La forma, come già detto, è il risultato dell’evoluzione degli stili”.

IL GIUSTO ASSORTIMENTO

[caption id="attachment_119036" align="alignleft" width="210"]ALFREDO COLANGELO ALFREDO COLANGELO[/caption]

Ma quali sono allora i bicchieri che un locale deve necessariamente avere in assortimento? “Dipende dal tipo di birre che si intende servire – continua la fondatrice di The Good Beer Society – Una dotazione ottimale dotrebbe includere: bicchiere tipo flûte per le birre in stile Pilsner e le Gueuze, bicchiere tipo Willi per le Lager e le Bock, bicchiere tipo Vase per le Weizen, Goblet per le birre belghe ad alta gradazione (Tripel, Dubbel, Trappiste, birre d’abbazia), Balloon o Tulipano per i Barley Wine e le Imperial Stout, pinta americana per le IPA e le APA, pinta inglese per le Real Ale, Jelly per le Blanche”. E Colangelo tende a precisare che “un bicchiere a “coppa” è l’ideale per esaltare prodotti complessi che hanno bisogno di spazio per la loro abbondante schiuma e carbonazione, come le Strong Ale del Belgio. Mentre un bicchiere stretto, alto e poco svasato accoglierà perfettamente birre in cui il contatto con l’aria (quindi la superficie esposta) deve essere minima onde evitare una veloce ossidazione del prodotto e le relative note “fuori posto” che ne deriverebbero. Se la proposta delle birre è “classica” ovvero senza troppe creazioni brassicole, basta avere a disposizione dei bicchieri da “pinta”, a “coppa” e un classico “Tulip” per poter somministrare la maggior parte delle birre”. Da non dimenticare in assortimento tra le ultime novità in fatto di bicchieri, il Calice ISO e il celeberrimo Teku, il bicchiere più diffuso per la degustazione usato anche dall’ONAB (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra). “Resta inteso – conclude Colangelo – che il miglior modo per “declinare” un bicchiere è semplicemente conoscere la birra che si andrà a servire per poterne valorizzare i suoi punti di forza”.

PARLIAMO DI PERFECT SERVE

“A parte la scelta del bicchiere, esistono quattro principali tecniche di spillatura, legate di nuovo agli stili di birra” – ci spiega Michela Cimatoribus di The Good Beer Society.

Alpino-tedesco: spillatura a 3 colpi con 2 pause per far compattare la schiuma. Si tratta di una tecnica che può impiegare anche 5/7 minuti.

Belga-olandese: spillatura in un unico colpo con bicchiere inclinato a 45°, riempimento e contemporaneo raddrizzamento, taglio della schiuma con spatola.

Gaelico-irlandese: 2 colpi, per birre servite con carboazoto (tipo Guinness), con bicchiere inclinato a 45°, riempimento fino a 3/4 e contemporaneo raddrizzamento, pausa per stabilizzazione della

schiuma, rabbocco.

Anglo-scozzese: 2 o 4 colpi a seconda della taratura di pescaggio della pompa (1/4 o ½ pinta), servizio con handpump senza gas propellente.

Altro elemento importante è la temperatura di servizio. Essa è fondamentale per la percezione di aromi, sapore e frizzantezza.

Se la temperatura è più alta, si percepiranno maggiormente gli alcoli superiori e i profumi più volatili, il sapore dolce e quello acido, la percezione del corpo della birra. Il freddo invece tenderà a smorzare gli aromi meno volatili, mentre aumenterà la sensazione di amaro, la secchezza del gusto e la carbonazione, oltre all'eventuale astringenza della birra. Il corpo della birra sarà meno percettibile e la schiuma avrà una maggiore durata. Fondamentale per il 'perfect serve' ricordarsi di sciacquare il bicchiere con acqua fredda, non solo per lavarlo, ma soprattutto per abbassarne la temperatura, che deve essere il più possibile vicina a quella della birra.

LA FIGURA DEL BIERSOMMELIER

Il Biersommelier è un esperto di birra in grado di fornire delucidazioni sulla produzione, consigli sul giusto abbinamento cibo e birra, la giusta scelta del bicchiere e la temperatura, nonché consigliare sul consumo moderato del prodotto. Il Biersommelier è inoltre responsabile della qualità della birra spinata e della corretta presentazione della stessa al cliente. Le sue conoscenze lo rendono il candidato ideale nella creazione di una carta delle birre, nell'acquisto e nella scelta delle stesse. Fondamentali sono i suoi consigli allo chef sull'uso della birra e nella preparazione dei piatti. Si diventa Biersommelier frequentando il corso professionale (con riconoscimento internazionale) organizzato dall'accademia Doemens in collaborazione con l'azienda Arte-Bier, istituto accreditato e rappresentante della Doemens in Italia. Il corso ha una durata di due settimane. La prima settimana si tiene presso l'Accademia Doemens a Gräfelfing nei pressi di Monaco di Baviera e si conclude con un esame scritto il sabato. La seconda settimana si tiene in Italia a Santarcangelo di Romagna con esami pratici e teorici. Al superamento degli esami, gli studenti ottengono il Diploma della Accademia Doemens con il titolo "Bier Sommelier diplomato" e possono iscriversi all'"Institute of Masters of Beer", formazione similare a un percorso universitario. Proprio all'interno di questa formazione, uno tra i tanti corsi Master proposti è proprio "Birra e Bicchiere" tre giorni dedicati interamente a questo argomento (il prossimo corso per diventare Bier Sommelier si svolgerà il 20-22 novembre 2017 a Salisburgo).