

Elogio della birra



Sfogliami





Nome/Name

Cognome/Surname

Indirizzo/Address

.....

@mail





Oktoberfest

best
brewery

Beer

classic brewery ★★
classic brewery ★★
best cold beer ★★
premium quality ★★
Oktoberfest beer
classic brewery
best cold beer
premium quality
Oktoberfest beer



classic brewery
best cold beer
premium quality
Oktoberfest beer



premium quality

Beer

Old
Pub



ESTD

LA CLASSIFICAZIONE

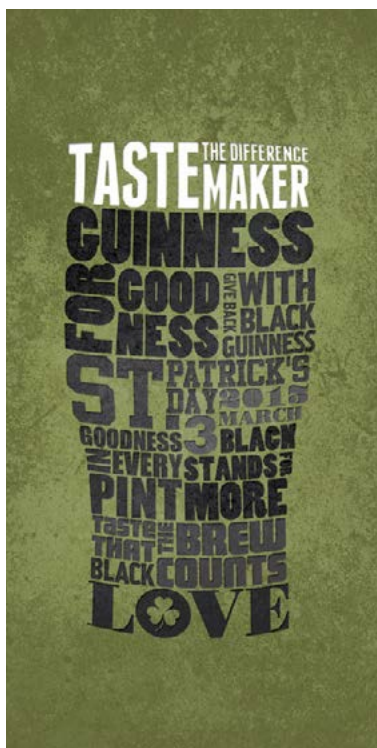


LA CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE

Le birre, pur facendo riferimento ad una comune definizione merceologica di base, presentano un notevole livello di differenziazione in relazione alla diversità delle materie prime utilizzate, ai diversi processi di trasformazione e, anche, alle diverse tradizioni storiche, culturali e di consumo delle varie zone birrarie. Gli esperti parlano di differenti "tipologie" birrarie.

Ogni tipologia fa riferimento ad una precisa tradizione produttiva e di consumo e ognuna di esse ha un suo carattere ed una propria personalità. La differenziazione tipologica delle birre parte innanzitutto dal metodo di fermentazione adottato e dalla miscela di cereali impiegati in produzione. In tal senso conviene innanzitutto enucleare le quattro aree fondamentali di riferimento produttivo, nell'ambito delle quali si collocano le varie tipologie:

- Le birre a bassa fermentazione, genericamente dette Lager (Lager in senso stretto, Pils, Monaco, Dort, Bock, ecc.)
- Le birre d'orzo ad alta fermentazione, che comprendono le famiglie delle Ale, Stout, Porter, Alt e Kolsch
- Le birre di frumento ad alta fermentazione, dette anche Weizen o Weiss in Germania e Biere Blanche o Witt in Belgio
- Le birre a fermentazione naturale, rappresentate dalla Lambic e dai suoi derivati (Geuze, Faro, Kriek, Frambozen, ecc.).



ABBAYE: cfr Birra d'Abbazia

ALE: tale denominazione identifica genericamente le birre ad alta fermentazione, di colore prevalentemente (ma non esclusivamente) ambrato, con gusto e gradazione variabile, a seconda degli stili specifici. All'interno di questa generale indicazione vengono solitamente fatte ulteriori specificazioni di dettaglio: bitter ale, pale ale, brown ale, ecc.

ALTBIER: "birra antica". E' una ale tipica della regione di Dusseldorf in Germania, simile alle ale inglesi e belghe, di colore ramato, sapore pulito e ben equilibrato, con gradazione media.

AMBRATA: birra con colore che va dall'oro rossiccio al marrone rossastro, detta più comunemente birra rossa. Questa categoria di birre è ottenuta da malti che hanno subito un essiccamento leggermente più prolungato dei malti chiari, con affumicamento, ma senza tostatura finale. La tonalità ambrata è tipica, anche se non esclusiva, delle "Ale" britanniche e belghe ma anche di alcune Lager.

(Pietra) la realizza con una bassa fermentazione con una gradazione alcolica finale intorno ai 6°.

BIRRA CHAMPAGNE (Brut Bière): dizione impropria per indicare un tipo di birra, in genere di produzione belga, prodotta con una procedura simile al metodo champenois dello Champagne (fermentazione e invecchiamento in bottiglia) e imbottigliata nelle classiche champagnottes con tappo di sughero e gabbietta metallica.

BIRRA DI FRUMENTO: birra ottenuta da una miscela, all'incirca paritetica, d'orzo e frumento, lavorata con il sistema dell'alta fermentazione. La forte presenza del frumento conferisce al prodotto un sapore caratteristico. In questa categoria rientrano la bière blanche belga e la weizen o "weiss" tedesca.



BIRRE D'ABBAZIA: Ales belghe forti e corpose di vario colore (oro, rosso-ambrato, scuro), con aromi intensi e fruttati, sovente rifermentate in bottiglia, molto simili alle trappiste. Sono prodotte da alcune fabbriche private (laiche) che hanno avuto in licenza l'uso del nome da parte di alcuni monasteri che non producono più.



BITTER ALE: letteralmente "birra amara", a causa dell'abbondante luppolatura utilizzata in produzione. In relazione alla gradazione alcolica possono essere enucleate tre sottospecie della Bitter:

- la Ordinary Bitter (da 3,5 a 4° alc.),
- la Best Bitter (tra 4 e 5° alc.),
- la Extra Special Bitter - ESB (> 5° alc.).

BOCK: termine con il quale in Germania vengono identificate le lager a maggior gradazione (tra i 6 e i 7 gradi alcolici). In Italia si preferisce usare la dizione "Doppio Malto", mentre nel linguaggio internazionale si usa l'aggettivazione "Strong".



GENUINE DRAFT: birra confezionata che, similmente a molte birre in fusti, non è pastorizzata, ma con filtraggio sterile per assicurare una adeguata durata del prodotto.

GEUZE - GUEUZE: birra a fermentazione spontanea tipica della tradizione belga, ottenuta dalla miscela di una Lambic giovane con una invecchiata. Questa miscelazione produce una ulteriore fermentazione che determina un gusto meno acidulo e più equilibrato, rispetto ad una Lambic pura.

HEFE WEIZEN: weizen rifermentata e non filtrata e, quindi, con i residui di lievito in bottiglia ("hefe" in tedesco vuol dire lievito), che conferiscono al prodotto una particolare caratterizzazione olfattiva.

HELL - HELLES: birra chiara nella lingua tedesca, in contrapposizione alla dunkel (scura)

HONEY BEER: birra aromatizzata o arricchita con miele.

ICE BEER: recente tipologia di lager" di origine canadese. Il termine "ice" (ghiaccio) fa riferimento al particolare processo produttivo adottato, che prevede, al termine della fermentazione, l'abbassamento della temperatura a 4° sotto zero.

IMPERIAL STOUT: è una stout a più alta gradazione. In passato questa era il tipo di stout destinato alla Russia degli zar (da cui la qualifica di Imperial) e che, in considerazione del lungo viaggio di trasferimento, veniva preparata con un'elevata gradazione.

INDIA PALE ALE - IPA: è la versione più alcolica e luppolata della pale ale. La IPA è così chiamata perché in passato era la birra destinata ai sudditi britannici in India.

IRISH RED ALE: classica ale irlandese, con un gusto ben bilanciato tra malto e luppolo ed una caratteristica nota leggermente burrosa.

KELLER: letteralmente "cantina" in tedesco. Alcuni produttori utilizzano il termine kellerbier per indicare delle birre non filtrate, torbide.

KLOSTER: "convento" in tedesco. Il termine viene utilizzato per indicare una birra prodotta in una birreria conventuale (Klasterbrauerei).

KÖLSCH: è una delle pochissime ale dorate, grazie all'impiego di malti chiari, dal gusto secco e leggermente fruttato. Il nome deriva dalla città di Colonia (KÖLN) in Germania, dove questa tipologia si è storicamente sviluppata.

KRIEK: birra a fermentazione spon-



CURIOSITA' SULLA BIRRA

DRAFTS

SWEETWATER
I.P.A.

Terrapin RYE

Green Flash Plate Wrecker ⁸⁰

SWEETWATER ^{EXODUS} PORTER

Lagunitas PILS ⁸⁰

GUINNESS Stout

Weihenstephaner

Longrider "Sweet Josie" Brown

Goose Island I.P.A.

Clown Shoes ^{TRAMP} ^{STAMP} I.P.A.

VETRO BRITANNICO:

Di vetro spesso, per conservare la temperatura di cantina; liscio, per evidenziare lo scarso perlage. Adatto alle ales e in particolare alle pale ales.

WEIZENBECKER:

Di vetro spesso, per conservare la temperatura di cantina; liscio, per evidenziare lo scarso perlage. Adatto alle ales e in particolare alle pale ales.

CERAMICA:

In ceramica viene usato specie in Germania, durante le feste e specie nell'Oktober Fest. Molto delicato è molto richiesto dai collezionisti



Tulipano



Bicchieri di ceramica



Colonna biconica



Calice



Weizenbecker



Coppa

CHI BEVE PIU' BIRRA ?

I primi 20 paesi

Di seguito la lista aggiornata al 2012 di paesi ordinata per consumo annuo pro capite di birra.

La Repubblica Ceca guida la classifica del consumo di birra pro capite per il ventesimo anno consecutivo.

In Italia si consumano 30 litri pro capite



1		Repubblica Ceca	148,6 l.
2		Austria	107,8 l.
3		Germania	106,1 l.
4		Estonia	102,4 l.
5		Polonia	98,5 l.
6		Irlanda	98,3 l.
7		Croazia	85,9 l.
8		Venezuela	85,5 l.
9		Finlandia	84,2 l.
10		Romania	83,2 l.



