

LA BIRRA BEVUTA DA UN ENOLOGO

Ispirato da alcuni amici, ho organizzato una serata di degustazione birre. Non c'era nessuna tematica principale, se non quella di scoprire dei nuovi prodotti e di poter condividere le opinioni a volte differenti tra birrofilo ed enologo.

Troppo spesso la birra non è presa in giusta considerazione, dimenticandoci così che questa bevanda, forse non divina, è comunque il frutto d'una cultura e d'una passione molto anziana, almeno coetanea a quella del vino.

Esistono molte tipologie di birra, dalle Lager alle Ales, Bionde o Brune, Weiss o Stout, Lambic o Trappiste e molte altre ancora, e per ogni categoria è possibile trovare pure l'espressione del terroir, (I differenti tipi di malto e luppolo, le differenti varietà d'acqua, o ancora, i differenti metodi di lavorazione nei birrifici) se non viene schiacciato dall'uomo e dall'industrializzazione.

Purtroppo la birra, ancor più del vino è vittima dell'industrializzazione, con la standardizzazione dei gusti e "l'obbligo" dei birrai (soprattutto quelli industriali) di riprodurre sempre lo stesso prodotto e lo stesso gusto, indipendentemente dal profilo dell'annata o della provenienza delle materie prime. Veramente un peccato per gli amatori del terroir ! Contrariamente a quello che dice Mr Charles Bamforth, autore del libro BIRRA & VINO (libro arrogante che sconsiglio vivamente), professore nell'Università di Davis in California e difensore delle birre industriali, le migliori birre non sono il frutto dell'interazione tra una macchina, la chimica e il terroir ormai schiacciato dall'uomo, ma bensì l'interazione tra uomo e un terroir ancora capace d'esprimersi nel bicchiere.

Ecco quindi una degustazione di 13 birre differenti. Tutte le birre sono state degustate con lo stesso bicchiere (Mikasa œnologie), bicchiere che ben si presta anche alla degustazione della birra, il quale permette di meglio apprezzare gli aromi, e di poter comparare allo stesso modo le differenti birre.

I birrofilo sono molto più concentrati sul gusto e la schiuma, ben d'accordo con loro sul fatto che schiuma e il gusto sono dei parametri importanti, ma si dimenticano troppo spesso che la birra ha una varietà aromatica 10 volte superiore al vino (I cereali, i luppoli, le acque, i lieviti, le tecniche di maltaggio, di birrificazione e d'affinamento ecc..) e troppo spesso per meglio apprezzare queste 2 caratteristiche si serve la birra, ma anche lo Champagne o altri vini spumanti, in bicchieri non idonei allo sviluppo aromatico (vedi i flûte per i vini con le bollicine o la pinta per le birre). O peggio ancora quante volte abbiamo visto qualcuno bere a canna certe birre belghe, che più d'altre necessitano d'un bicchiere adeguato alla loro gamma aromatica ? Sacrilegio per un amatore di birra !

La birra ha dunque una gamma aromatica talmente varia che sarebbe un peccato non approfittarne, ecco perché la scelta di degustare le birre in un calice da vino

DEGUSTAZIONE

FRANZISKANER – HEFE WEISSBIERE – È la tipica weiss tedesca torbida, dal colore biondo. La pulizia aromatica dei lieviti è veramente buona. Bei profumi agrumati, con aromi un po' troppo fermentativi (banana e mela matura). Una weiss tecnologica dal corpo leggero. Peccato !

FRANZISKANER – DUNKEL – Hefe weissbier ambrata, questa tedesca, come sua sorella, è leggera, di bella freschezza con aromi molto fermentativi. Alcune note ricordanti il mosto in fermentazione si chiudono su di un bel bouquet di spezie dolci. Già meglio !



LOSCH – SWERG – Una classica lager tedesca, ben luppolata dagli aromi floreali e mielosi. Di buona struttura e bella persistenza gustativa. Una lager a maturità, interessante !

ESTRELLA – INEDIT – Ecco la cerveza che nessuno s'apetta, una Lager spagnola di rara bellezza. In bocca è leggera e fragrante con bollicine fini e schiuma cremosa. Al naso, una poesia d'agrumi e fiori d'arancio. Dopo qualche minuto d'areazione nel bicchiere si esalta la qualità del luppolo con note mentolate ed un piacevole ritorno amarognolo. Una birra estiva per palati fini, che accompagnerà a meraviglia una cena a base di pesce e crostacei grigliati in riva al mare. Sublime ! ♥

L'ANGELUS – Una bionda francese d'altissimo livello. Brassata nella birreria d'Annoeullin a qualche km da Lille, ci porta tutto il savoir faire dei birrai francesi. Grandissima freschezza (nonostante i suoi 7°Alc), la frutta gialla matura è rivestita da sentori di zenzero e miele. Una birra non luppolata, ma finemente aromatizzata con spezie. In bocca è elegante, di bella struttura e dotata d'una buona mineralità. Una bionda per pasteggiare che accompagnerà degli ottimi formaggi francesi (Maroilles ou Pont-l'Evêque), così come del pollame in salsa. Eccellente ♥

ABBOT ALE – GREEN KING – Una real ale (ale brassata seguendo alcune metodologie tradizionali) inglese dal colore ramato. Gli aromi vanno verso la buccia d'arancia amara, il pepe e lo zenzero. Secca, di bella struttura con un finale un po' troppo amaro. Ottimo rapporto qualità prezzo.

FULLER'S - LONDON PRIDE – I londinesi possono essere fieri d'una birra così ! Una Ale come piace a me,, dal carattere deciso ma fine. Gli aromi sono di quelli tipici per una Bitter inglese. Il malto è elegante e il luppolo arricchisce questo nettare britannico d'aromi floreali. In bocca è piena e l'amarognolo delicato passa sui vostri palati come una carezza ! Una birra che si lascia bere facilmente e che richiama sempre un secondo bicchiere. È questa la qualità d'una buona birra! - dice il mio amico Welsh. Enorme ! ♥

BELHAVEN – TWISTED THISTLE IPA – Indian Pale Ale, voilà una scozzese espressiva. I sentori di malto torbato ricordano i migliori Scotch dell'isola di Islay. Birra robusta e minerale con un finale amaro ma ben integrato. Una IPA ideale per accompagnare un buon piatto di selvaggina o del Haggis scozzese per i più temerari. Proprio non male !

DUCHESS DE BOURGONE – Birra per amatori dal particolare processo brassicolo. Questa belga, a doppia fermentazione e affinata in botti di legno, è il blend d'una birra giovane con una più anziana. La Duchesse si presenta molto rustica al naso con note acri imponenti, il malto, molto tostato, sviluppa aromi di cacao. La bocca invece è affascinante, di ottima lunghezza e si chiude in un finale agrodolce. Una birra di sicuro interesse ma che non riesco ad apprezzare adeguatamente causa il suo tipico carattere acetato che disturba la mia impostazione d'enologo.

BOURGOGNE DE FLANDRE – Questa rientra tra le mie favorite, ed è il risultato d'un savoir faire fantastico. La bourgogne de Flandre è una birra fiamminga a doppia fermentazione, dalla bella nota acidula che garantisce grande freschezza gustativa. Colore ambrato scuro con riflessi rossi, questa birra leggermente vinoso, s'esprime su note di frutta rossa e buccia d'arancio. Con l'areazione sviluppa delle nuances di foglia di tabacco e cioccolato bianco. Fantastica belga dal gusto fresco e soave. Ideale per far entrare qualcuno nel mondo della birra.

CAROLUS – GOUDEN CLASSIC – È grazie ad una vecchissima ricetta (tecnica dell'infusione) che questa birra viene fabbricata. Una grande riuscita per questo birrifico fiammingo. Di bella struttura e con schiuma cremosa, si apre con sfumature di spezie dolci e frutti dolci (Datteri e fichi



secchi). Ottima per accompagnare formaggi (vecchio Stilton) o un buon spezzatino di lepre. Un bel classico !

ROCHEFORT – 10 – E voilà una trappista tutta in potenza. Belga, bruna ed alta fermentazione, ecco gli ingredienti di questa birra. Nonostante l'alta gradazione alcolica (11° Alc) la Rochefort 10 si mostra equilibrata e ricca in aromi. Il fruttato (frutti neri e agrumi amari) è dato dalle alte temperature di fermentazione, mentre gli aromi di cacao, noce, nocciola e caffè sono il risultato dei malti e della loro tostatura. Birra potente dunque, con una bocca ricca e piena, anche se una nota vegetale tende a seccare il finale. D'accesso difficile, causa l'alta gradazione e gli aromi neri che possono evocare una stout, questa birra da meditazione consiglio di berla in una fredda serata dell'inverno fiammingo. Pasteggiando ? Perché non provarla su d'un buon Gulash fiammingo ?

LA TRAPPE – QUADRUPEL – La sola trappista fatta fuori dai confini del Belgio, questa olandese ambrata è affinata in botti di rovere. Bocca è ricca corposa dal finale dolce. Gli aromi purtroppo sono troppo fermentativi (Banana caramella..) e la birra manca in eleganza, causa una fermentazione troppo rapida (alta temperatura di fermentazione) e la messa in commercio troppo repentina. Peccato per una Trappista, birra sensata non avere scopi commerciali speculativi (vedi le grandi marche), ma soprattutto birra sensata d'essere la haute couture dell'attività birricola mondiale. Peccato !

Un grazie a Yann e Dave per il loro apporto e le conoscenze nel mondo della birra.

