

Bionda o bruna, purché ...

... sia birra. Ecco una storia essenziale di questa prelibata bevanda, una vista rapida delle sue caratteristiche, una panoramica sui tipi e sui modi di servirla. Una bevanda che ha una storia multimillenaria. E che merita certo quattro pagine di MC.

di Raffaello De Masi

Siamo in pienissima estate; caldo infernale, tutti o quasi al mare, stiamo distesi nella sdraio sperando che quei due ragazzini che stanno giocando a pallone non mirino proprio a noi. E, guardando, senza dare tanto a vedere, la ragazza sulla battima con tre centimetri quadri di costume, cosa ci manca? Una coca? No, roba da ragazzini, e poi De Masi, dalle pagine di MC, ci ha detto che qualcuno l'adopera per riparare le frizioni; e se lo dice lui... Un gelato? Nemmeno, ci guardiamo il rotolo in vita e pensiamo non sia il caso di rovinare la nostra figura statuaria. Una birra, ecco cosa ci vuole. Ma visto che ci siamo, perché non imparare di più su di essa, ovviamente tra le supreme pagine di Internet?

Cinquemila, e non li dimostra

Una bella e succinta storia della birra la leggiamo immediatamente visitando il sito della Peroni (<http://www.peroni.it>), primo nostro produttore, che offre un prodotto che, almeno a nostro parere, non ha nulla da invidiare alle più rinomate birre del nord Europa. Qui leggiamo che le prime testimonianze di questa bevanda ci giungono addirittura dalla storia sumerica; da una tavoletta d'ardesia pare sia stato desunto che offerte propiziatrici di questo popolo verso la dea NinHarra comprendessero proprio la birra. L'imperatore babilonese Hammurabi dedica un paragrafo del suo codice al comportamento delle osterie

se nei pubblici spacci (la birra, chissà perché, poteva essere venduta solo da donne), anche se si tratta sempre di prodotti per così dire famigliari e artigianali. E' merito degli Egiziani l'aver instaurato una produzione e un vero e proprio commercio della birra su base extrafamigliare. Alcune testimonianze pare abbiano accertato che certe aree del sud dell'Egitto abitate venissero destinate, per decreto del faraone, a esclusiva coltivazione dell'orzo. Furono gli Etruschi a introdurre questa coltivazione in Italia, anche se, fin dal quarto secolo avanti Cristo, i popoli dell'Europa del Nord erano già divenuti i primi produttori e consumatori di birra dell'allora mondo conosciuto.

I Romani, pur non raggiungendo questi livelli di consumo, furono estimatori della birra in particolare nel periodo della Roma preimperiale e imperiale. Cesare vi accenna nel "De Bello Civili" e, come si legge ancora nel sito Peroni,

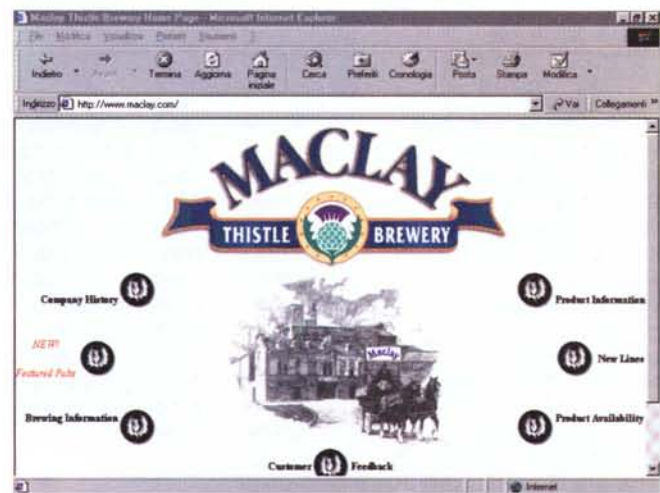
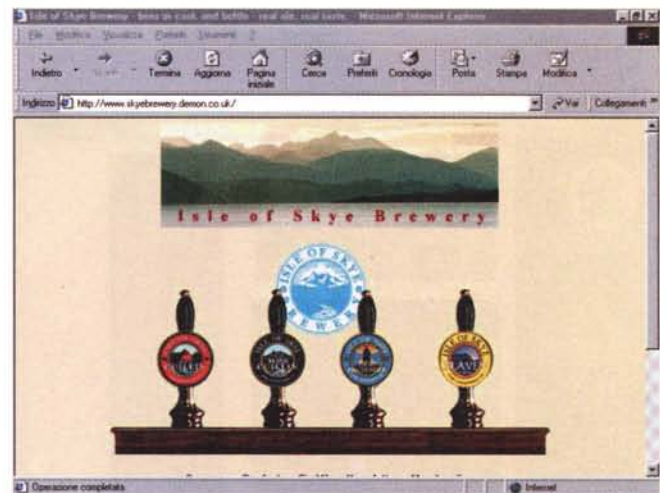
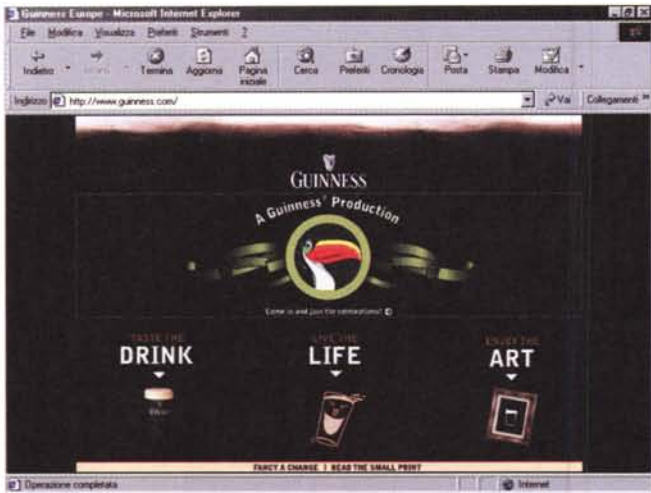
Plinio il Vecchio riferisce di sue virtù terapeutiche e di come venisse usata dalle matrone romane per la cura della pelle. Pare sia poi del periodo di Tito la scoperta dell'effetto schiarente sulla chioma, cosa che fa raccontare, a un elegista dell'epoca, di leggiadre puellae dalla chioma figlia "dell'orzo".

Doveva trattarsi, in ogni caso, di prodotti effettivamente molto scadenti, non aromatizzati e, probabilmente, ricercati solo per il loro effetto inebriante e per il costo sicuramente inferiore a quello del vino (si ricordi, bevuto dai romani mescolato con abbondantissima acqua). Sempre dell'epoca del primo impero è la notizia di importazioni massicce a Roma di birra dai popoli del nord Europa, e che i Galli pagavano una parte delle loro prebende proprio con questa bevanda.

La birra fa un salto di qualità solo nel medioevo, dove, all'interno delle farmacie dei monasteri, oscuri e dimenticati erboristi tentavano di migliorare e standardizzare il provvedimento di produzione. Si hanno notizie da vecchi codici di aromatizzazioni tentate con la salvia, il rosmarino, il basilico e la maggiorana, l'alloro e la liquirizia. Fin quando (sempre fonte Peroni) pare che nel convento di S. Gallo in Svizzera fu tentata l'aromatizzazione con luppolo. L'effetto dell'aggiunta deve essere stato davvero gradevole, se si considera che gli altri tipi di aromatizzazione sparirono quasi immediatamente e proprio un benedettino fiammingo, Sant'Arnoldo, divenuto poi vescovo di Saisons, fu indicato come patrono dei birrai e dei bevitori di birra. Nel 1620 il primo barile di birra



Il sito della Peroni, la più diffusa birra italiana. Da queste pagine sono state tratte molte delle notizie riportate in questo articolo.



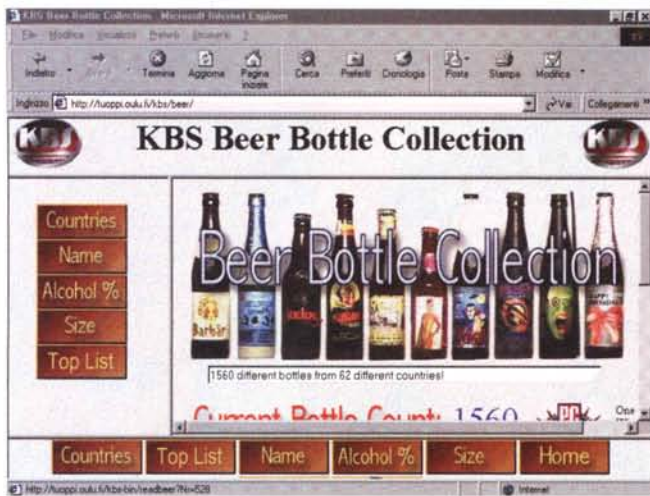
viene importato negli Stati Uniti e da questo momento la bevanda seguirà i pionieri di tutte le altre parti del mondo, divenendo davvero una bevanda universale.

E' sempre il sito della birra italiana per eccellenza a raccontarci la storia più recente. Il successivo vero passo in

Alcuni siti di produttori di birra, famosi o misconosciuti.

avanti dopo l'uso del luppolo lo dobbiamo a Pasteur, grazie al quale l'omonimo procedimento consentì il trasporto e l'immagazzinamento della birra anche per lungo tempo. La prima fabbrica

italiana fu impiantata a Nizza (anno 1789 – si ricordi che la città faceva parte, allora, del regno dei Savoia) da uno svizzero, certo Johan Balthasar Ketter, su licenza di una casa svizzera. Nel



Siti di collezionisti, alcuni dei quali con vere e proprie rarità. Il mercato delle bottiglie, dei tappi e delle etichette è molto vivace, anche a livello internazionale.

1814 Vittorio Emanuele I introdusse una tassa sulla birra (tre lire per un brenta - circa 50.000 litri) e di qualche anno dopo è un editto che regolamentava le norme igieniche e di produzione (particolare curioso, forse a causa dell'uso comune dei lieviti la categoria dei birrai era assimilata a quella dei panificatori, per cui era proibita la produzione della birra durante le ore notturne). Nel 1846 a Vigevano veniva fondata la Birra Peroni ed è del 1 aprile 1948 la prima pubblicità di questa bevanda, ospitata dalla Gazzetta Piemontese. La birra era la prima tutta italiana, si chiamava Marengo e veniva propagandata come "La birra di Marzo". Agli inizi del '900 le fabbriche italiane erano oltre 150 e la produzione di 150.000 hl; nel '31, promossa anche dal regime fascista, fu lanciata una Campagna Pubblici-

taria Collettiva, senza specificazione delle marche coinvolte, che portarà slogan poi rimasti nella storia (come "Chi beve birra campa cent'anni!" e "Birra, e sai cosa bevi!", quest'ultima con una larvata, ma neanche tanto, allusione alle segrete formule delle bibite analcoliche). Oggi il mercato italiano produce circa 15 milioni di ettolitri (un centesimo della produzione mondiale) e la nostra birra è considerata alla pari e sovente superiore a molte rinomate birre di oltralpe.

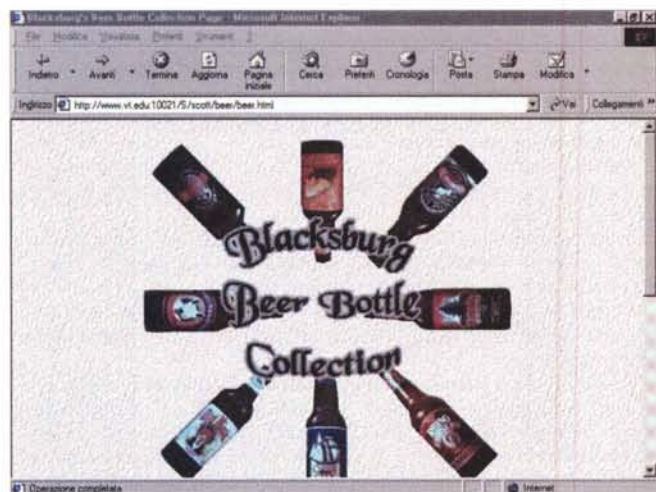
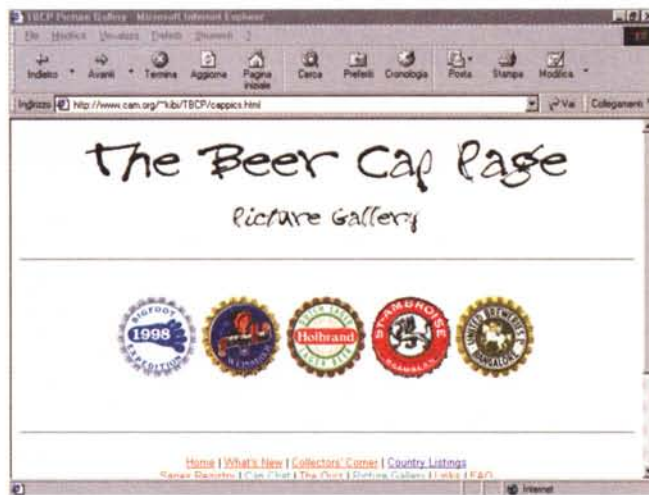
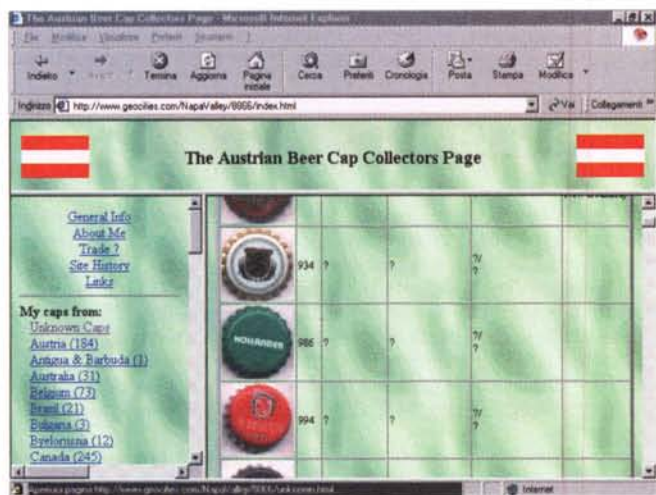
C'è birra e birra

Il più grande esperto ed estimatore di birra è universalmente considerato Michael Jackson (niente a che vedere con l'omonimo; il nostro è un barbuto

signore di mezza età), che afferma di aver contato ed assaggiato (beato lui!) oltre novemila tipi di birra diversa. In un suo celebre libro dichiara che c'è una birra per ogni momento e ogni stato d'animo.

Le birre possono essere racchiuse in tre grandi famiglie, a loro volta basate sul processo di fermentazione: avremo così le birre ad alta fermentazione, bassa fermentazione e fermentazione spontanea.

Le più diffuse sono quelle a basso processo di fermentazione; sono essenzialmente riferibili alle Lager, di colore chiaro, molto spumeggianti, di sapore gradevole, scarsamente alcoliche; sono prodotte, più o meno con lo stesso procedimento, in ogni parte del mondo. Altrettanto note, e forse anche più diffuse, secondo recenti stime, so-



no le birre Pils (dette anche Pilsener o Pilsner) dal nome della città di Pilsen, nella repubblica ceca; sono chiare, mediamente amare, di colore ambrato, con alto tenore di luppolo. Talvolta vengono addizionate con lievi quantitativi di caramello, per modificarne il colore.

L'altra grande famiglia della birra, poco diffusa comunque da noi, è quella delle Ale (termine di provenienza inglese); sono mediamente o fortemente alcoliche, e si distinguono in Pale Ale (color avana chiaro, mediamente amara, di sapore asciutto e asprigno), Bitter Ale (alcolica, asciutta, amara, di color rosso-marrone): variazioni sul tema sono le Light Ale e Mild Ale, poco alcoliche, acidule, vendute solo in bottiglia. Tutte queste birre vanno bevute a temperatura di cantina e assolutamente non da frigorifero.

Una menzione particolare merita la birra Stout, nerastra (per l'elevato

quantitativo di caramello aggiunto), aromatica, leggermente vinosa e piuttosto amara, di sapore intenso anche se (contrariamente a quanto si pensa) di modesto contenuto alcolico. Anche questa si beve fredda ma non gelata ed è la bevanda nazionale irlandese (è quella, ad esempio, che James Coburn beve nel pub, nel film "Giù la testa!").

Birre speciali ne compaiono ogni tanto, grazie all'inventiva dei maestri birrai di tutto il mondo. Tra le più affermate c'è la Bière Blanche, birra lattiginosa molto torbida, specialità di Lavanio e Bruges, molto gradevole per il suo sapore compatto e pastoso, poco alcolica e molto dissetante grazie al sapore fruttato. Altra famiglia ben nota in Nord Europa è la Weissbier, birra di frumento (e non di orzo) e la birra d'Abbazia, solitamente, quest'ultima, basata su ricette personali di conventi con storia millenaria. Curiosità invece genera la

birra Trappista (se ne producono solo cinque, di cui quattro in Belgio e una in Olanda), caratterizzate da una rifermentazione in bottiglia e dal forte contenuto in caramello. In Germania è molto diffusa la birra Dattmunder, originaria dell'omonima città, poco alcolica e poco luppolata. Ancora diffusa è la Münchner (o Münchener), che va bevuta a temperatura ambiente, mentre particolarità sono le Lambic, le Faro, le Kugghensolt, le Arossa, caratterizzate da aromatizzazioni particolari come quelle alla ciliegia e alla menta. Diffuse anche sono birre ottenute da miscela di prodotti diversi (es. Lager e Dattmunder).

Conclusioni

La ragazza si è tolta il top e la temperatura è salita istantaneamente di altri

dieci gradi. Meglio alzarsi e tornare in camera, al fresco dell'aria condizionata. Passiamo solo un momento al bar

della piscina per prenderci, indovinate un po', un paio di birre, e ne approfittiamo per fare la parte dell'intenditore

con la ragazza del banco, anche lei notevole, a dire la verità. Ah, questo De Masi, senza di lui, cosa saremmo! *ES*

La nomenclatura della birra

Ale: nome generico delle birre prodotte a fermentazione alta (mentre la fermentazione bassa produce le Lager). In queste la fermentazione avviene a temperatura intorno ai 12-20°C e il tempo di birrificazione è più breve. Ale è un'antica parola inglese di radice misconosciuta indicante la più antica forma di fermentazione della birra. Le birre Ale possono essere di diverso colore e includere diversi componenti, oltre a provenire da materie prime differenti, come farro e granturco. Sovente viene usato come base anche il riso, che produce un gradevole sapore amaro già in assenza di luppolo.

Amber: birre di colore ramato o "ambrato". Possono essere sia Lager sia Ale, e tendono a essere più corpose, di sapore più ampio e con diverso retrogusto a causa degli aromi aggiunti.

American Pilsener: birra Pilsner (v. succ.) più leggera e meno aromatica della corrispondente europea.

American Steam: (steam = vapore) birra Lager fermentata a temperatura più alta per creare una bevanda con caratteristiche intermedie tra questa e la birra Ale.

Barley, Barleycorn: orzo, graminacea usata nella birrificazione, della stessa famiglia del riso, avena, segale, farro. Caratteristica per l'alto contenuto d'amido, ha diverse caratteristiche gradite ai produttori di birra. L'orzo ha la caratteristica di rappresentare, con la sua buccia (che non viene tolta durante la birrificazione), un buon filtro per la birra. Deve solo essere ben essiccato prima dell'utilizzo o della conservazione, visto che contiene molta umidità e che può facilmente essere attaccato da muffe. L'orzo è il solo, tra tutte le graminacee, ad essere maltizzato. Birre a elevato tenore d'orzo sono forti e scure, anche se non molto aromatiche.

Birra: nome generico di bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione di cereali, sovente aromatizzata con aggiunte diverse. Il nome proviene quasi sicuramente dal latino "bibere", la cui radice comunque non è autoctona, ma deriverebbe dall'etrusco o, più probabilmente, da un suo dialetto.

Bitter: birra amara (da cui il nome) generalmente di colore ramato e con poca anidride carbonica. Poco diffusa al di fuori della Gran Bretagna.

Bock: birra tedesca a fermentazione bassa. Corposa, dolce, gradevole al gusto e all'odorato. È la birra tradizionale della festa di primavera. Se il suo grado alcolico supera i 5° viene chiamata doppia Bock (in tedesco la parola "Bock" significa capra, forse perché chi ne beveva prendeva l'andamento ondeggiante di questo animale. È questo il motivo per cui certe etichette riportano un'immagine di questo animale).

Brown Ale: birra di più recente invenzione, leggermente aromatizzata, colorata fortemente con caramello.

Dry Beer: nome generico di birre a bassa gradazione alcolica, modesto apporto calorico e lieve retrogusto dolciastro. Prodotta per la prima volta in Giappone, viene apprezzata da chi non predilige il sapore amaro della birra normale.

Pilsner Europea: di gran lunga la più diffusa e apprezzata birra del mondo. Prodotta per la prima volta nella città ceca di Plzen, è una birra a fermentazione bassa, aromatica, secca, non molto alcolica.

Aromatiche: si tratta di birre addizionate di aromi esterni, quasi sempre aggiunti durante l'ultima mezz'ora di fermentazione. Ce ne sono di diversi tipi, anche se regola comune impone che gli aromi influiscano sul gusto e non sull'odore. Le più diffuse sono quelle aromatizzate alla ciliegia, alla pesca, alla fragola e, meno, alla menta.

Ice Beer: tipo molto particolare di birra, ottenuto facendo conge-

lare una porzione della stessa a fine fermentazione. Il risultato è una birra a più alta gradazione alcolica, con un colore fortemente trasparente e brillante e, generalmente, molto chiaro.

Indian Pale Ale: birra fortemente aromatizzata inventata in Gran Bretagna e spedita in India per le truppe inglesi nel 18° secolo. L'invenzione è accreditata a George Hodgson, che ne indicò l'uso quale alternativa all'acqua da bere, data la scarsa qualità dell'acqua indiana. Poiché la birra aveva la tendenza a rovinarsi se conservata per lungo tempo, il processo di birrificazione avveniva durante il viaggio.

Lager: termine indicante ogni birra ottenuta a fermentazione bassa (1-2°), con tempi più lunghi di lavorazione. Il risultato è una birra meno alcolica e meno aromatica. Il termine proviene dal sostantivo tedesco "Lager", che significa "conservare".

Malt Liqueur: in USA, molti stati permettono di classificare birra solo bevande non superiori a 5° alcolimetrici. Tutte le birre che superano tale valore sono considerati "liquori" e come tale classificati.

Märzen-Amber: birra a fermentazione bassa di colore ambrato, mediamente alcolica (5°), caratteristica dell'Oktoberfest, di sapore dolce e mediamente aromatica.

Mead: una delle birre più antiche e caratteristiche; non altamente alcolica, è addizionata di aroma e sapori provenienti da erbe e, talvolta, da frutta.

Münchener Helle/Dunkel: birra Lager prodotta nella città di Monaco. La prima è chiara, la seconda quasi nera. Leggere, sono prodotte solo con malto coltivato in questa città.

Oktoberfest: prodotta per l'omonima festa, tra settembre e ottobre, non ha effettivamente nulla di particolare o di non assimilabile ad altri tipi di birra.

Porter: birra caratteristica, molto amara, molto forte, praticamente nera, mediamente alcolica, a fermentazione alta. Il colore scuro, al contrario degli altri casi, deriva dal processo di tostatura cui viene sottoposto l'orzo e il malto. Il nome Porter probabilmente deriva dal fatto di essere stata molto popolare e apprezzata dai facchini e dagli scaricatori di porto di Londra.

Reinheitsgebot: termine tedesco che significa "garanzia di purezza"; tipo di birra prodotta con solo orzo, mais, luppolo. Generalmente viene usato come termine per indicare birre non particolarmente addizionate.

Scotch Ale: tipo di birra caratterizzata da colore ambrato, forte, e con marcato sapore di malto.

Steam Beer: birra a fermentazione alta, inventata e prodotta in grandi quantità in California durante l'epoca della mitica Corsa all'Oro. Deve il suo nome ("Steam" significa vapore) al fatto che, durante la fermentazione, produce grandi quantitativi di gas, per cui le botti, quando stappate, producevano un fischio simile a quello delle locomotive.

Stout: tipo di birra scura, forte, ottenuta, a fermentazione alta, da cereali non maltizzati, addizionati di caramello e zucchero (generalmente fruttosio e lattosio). Prende il suo nome dal fatto che solo i porter, gli scaricatori più massicci e corpulenti, erano capaci di sopportarne grosse quantità senza soccombere all'ubriacatura.

Wheat Beer - Weisses Bier - Birra di grano: birra derivata da almeno il 40% di grano maltizzato e da fermentazione da abbondante lievitatura. Il sapore è gradevole, fruttato, dolce al palato, con forte contenuto di anidride carbonica e contenuto alcolico medio e alto. Sovente viene introdotta nella bottiglia una dose secondaria di lieviti per indurre una fermentazione secondaria. Questo porta sovente alla formazione di sedimenti che, comunque, non vengono considerati indesiderabili.