

RANDY MOSHER

"Sam è un vero predicatore della birra... salva le anime una pinta alla volta"

SAM CALAGIONE, proprietario di Dogfish Head Brewery



DEGUSTARE LE BIRRE

SECONDA EDIZIONE

TUTTI I SEGRETI DELLA BEVANDA PIÙ BUONA DEL MONDO

ESPLORATE

il mondo degli stili birrari

DIVERTITEVI

con gli abbinamenti

SCOPRITE

il degustatore che è in voi

ASSAPORATE

appieno la birra



www.movimentobirra.it



EDIZIONI
LSWR



Dedico questo libro a mio padre.

*Pur non essendo un grande appassionato di birra,
mi ha pazientemente aiutato
fin dalla più tenera età
a capire come gira il mondo.*

Titolo originale: Tasting Beer 2nd Edition | An Insider's Guide to the World's Greatest Drink

ISBN: 978-1612127774

Published by Storey Publishing

210 MASS MoCA Way

North Adams, MA 01247

www.storey.com

© 2009, 2017 by Randy Mosher

Edizione italiana:

Degustare le birre 2a edizione | Tutti i segreti della bevanda più buona del mondo

Autore: Randy Mosher

Traduzione: Simone Orsello e Thais Siciliano

Revisione tecnica: Davide Bertinotti, Massimo Faraggi

Publisher: Marco Aleotti

© 2017 Edizioni Lswr* – Tutti i diritti riservati

ISBN: 978-88-6895-492-5

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi. Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail autorizzazioni@clearedi.org e sito web www.clearedi.org. La presente pubblicazione contiene le opinioni dell'autore e ha lo scopo di fornire informazioni precise e accurate. L'elaborazione dei testi, anche se curata con scrupolosa attenzione, non può comportare specifiche responsabilità in capo all'autore e/o all'editore per eventuali errori o inesattezze.

L'Editore ha compiuto ogni sforzo per ottenere e citare le fonti esatte delle illustrazioni. Qualora in qualche caso non fosse riuscito a reperire gli aventi diritto è a disposizione per rimediare a eventuali involontarie omissioni o errori nei riferimenti citati.

Tutti i marchi registrati citati appartengono ai legittimi proprietari.

EDIZIONI
LSWR

Via G. Spadolini 7, 20141 Milano

Tel. 02 881841

www.edizionilswr.it

Printed in Italy

Finito di stampare nel mese di ottobre 2017 presso "Press Grafica" s.r.l., Gravelona Toce (VB)

(*) Edizioni Lswr è un marchio di La Tribuna Srl. La Tribuna Srl fa parte di LSWR GROUP.

CONTENUTI

Ringraziamenti iv

Prefazione alla seconda edizione di Ray Daniels v

Prefazione alla prima edizione di Sam Calagione vi

Intrdoduzione vii

Benvenuti nel mondo della birra 1

- | | |
|--|---|
| 1: La storia della birra 7 | 9: Le ale britanniche 223 |
| 2: Valutazione sensoriale 36 | 10: La famiglia delle lager 252 |
| 3: La produzione e il vocabolario della degustazione 61 | 11: Ale continentali, weissbier e ibridi fra ale e lager 268 |
| 4: Le caratteristiche della birra 101 | 12: Le birre del Belgio 279 |
| 5: Degustazione, giudizio e valutazione 118 | 13: Birra artigianale in America e oltre 304 |
| 6: Come servire la birra 139 | 14: Birre Made in Italy, un sogno diventato realtà 322 |
| 7: Gli abbinamenti 179 | 15: Un sorso più in là 332 |
| 8: Anatomia di uno stile 208 | |

Glossario dei termini legati alla birra e alla birrificazione 352

Atlante organolettico e relativa origine 359

Qualche ulteriore lettura 364

Associazioni e siti web 365



RINGRAZIAMENTI

Un libro come questo poteva nascere solo nel contesto del movimento birrario nordamericano, i cui fondatori e sostenitori sono troppi da menzionare. Sapete di chi sto parlando.

Vorrei ringraziare in particolare Lyn Kruger e Keith Lemcke del Siebel Institute per la gran quantità di informazioni tecniche che mi hanno fornito e per avermi permesso di affinare le mie capacità sui loro studenti. Ringrazio inoltre il mio redattore tecnico, Stan Hieronymus, mia moglie Nancy, per il copyediting e per avermi costretto a usare la forma verbale attiva, e tutte le altre persone che hanno in parte o in toto revisionato questo libro: Ed Bronson, Steve Hamburg e Tom Schmidlin. Un ringraziamento enorme a Pat Fahey di Cicerone, che ha passato al setaccio tutta questa seconda edizione ed è stato incredibilmente d'aiuto. Grazie a Dick Cantwell, Ken Grossman, Jim Koch, Marty Jones, Mark Linsner, Andy Musser e a Charlie Papazian per i loro suggerimenti. Grazie anche agli altri

elementi del nostro Beer and Food Working Group: Lindsay Barr, Chef Adam Dulye, Nicole Garneau, PhD, e Julia Herz (oltre a Ray Daniels e Pat Fahey). Un ringraziamento speciale va a Jonathan Levin per la fotografia di copertina.

Grazie a Ray Daniels per le sue intuizioni, per l'amicizia e per la sua capacità di farmi rimanere sincero. Voglio ringraziare anche i colleghi e collaboratori dei due birrifici vicini a casa mia, S Rabbit Cerveceria e Forbidden Root Botanic Beer, per avermi reso parte del loro viaggio.

Tra le altre persone che mi hanno aiutato a realizzare questo libro ci sono Sam Calagione e il mio agente, Clare Pelino, insieme ai tantissimi ragazzi della Storey Publishing, in particolare Sarah Guare.

Tutto questo non sarebbe potuto accadere senza il caloroso sostegno della comunità dei birrai, professionisti e casalinghi, e degli appassionati di tutto il mondo. Alla vostra salute.



PREFAZIONE

ALLA SECONDA EDIZIONE

LA PRIMA EDIZIONE DI *DEGUSTARE LE BIRRE* è uscita nel 2009, quando il Cicerone Certification Program, che ho sviluppato e fondato, aveva un anno. Da subito cominciai a raccomandarlo a chiunque fosse alla ricerca di un libro di supporto per l'esame Cicerone di primo livello, Certified Beer Server.

Negli anni il legame tra Cicerone e *Degustare le birre* è continuato, al punto che c'è chi pensa che io e Randy abbiamo voluto creare insieme un testo idoneo alle necessità del programma, ma non è stato così; si è trattato, piuttosto, di una felice coincidenza se i nostri percorsi birrari ci hanno portato a dare vita, quasi contemporaneamente, a offerte complementari. Cicerone aiuta i professionisti del mondo della birra a scoprire la bevanda e la sua storia. Il libro di Randy affronta le domande poste da tutti gli studenti, e allo stesso tempo fornisce loro un testo eccellente che possa accompagnarli durante il viaggio.

La seconda edizione di *Degustare le birre* approfondisce maggiormente alcune questioni fondamentali legate al percorso Cicerone che vanno oltre il primo livello, come i sistemi di spillatura. In aggiunta, ritengo che il livello di comprensione globale dell'argomento presentato in questa edizione possa tornare utile agli studenti del programma Cicerone di qualsiasi categoria. Consiglio a ogni candidato che l'abbia già letto anni fa di riprendere questa seconda edizione. Le connessioni e i consigli che offre vi aiuteranno a organizzare e integrare tutto ciò che è stato appreso da varie fonti, per fornirvi un livello di comprensione più approfondito e ricco di sfumature.

Degustare le birre, tuttavia, è ben più che semplice conoscenza. Il modo in cui è organizzato e presentato riassume i decenni di pensiero che Randy ha dedicato alla birra. L'ampio spettro dei suoi studi lo ha portato a formulare risposte a domande che chi ha un approccio maggiormente focalizzato non ha mai pensato di porsi. Randy possiede – e mette a disposizione – una conoscenza non comune dell'intero universo birrario.

Ma il meglio deve ancora arrivare: davanti alla complessità della sua indagine e all'incredibile mole di conoscenza presentata ci si potrebbe aspettare un'opera pesante e faticosa: non è così. Il registro è preciso ma colloquiale, la lettura non potrebbe essere più scorrevole, e la sua lunga esperienza professionale nella presentazione grafica dei contenuti sale alla ribalta con una varietà di illustrazioni in grado di chiarire l'argomento come le sole parole non saprebbero fare.

Il tocco magico di Randy risiede nelle intuizioni, nell'esperta capacità di capire come le tante nozioni si colleghino seguendo strade varie e complesse per dar vita a quell'entità viva e sfaccettata che si nasconde dietro la semplice parola "birra". Che vogliate saperne di più sulla degustazione, o semplicemente imparare a conoscere gli aspetti fondamentali della bevanda, *Degustare le birre* saprà soddisfare la vostra sete seguendo un approccio piacevole e memorabile.

— **Ray Daniels**

Fondatore e direttore
del Cicerone Certification Program





PREFAZIONE

ALLA PRIMA EDIZIONE

QUANDO L'HO INCONTRATO PER LA prima volta Randy Mosher stava camminando verso di me con un martello in mano e un sorrisone stampato in faccia. Correva l'anno 1998, eravamo al Real Ale Festival di Chicago e stava dando una mano a preparare per il servizio i cask pieni di birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata naturalmente. Aveva un entusiasmo contagioso, esuberante come quelle birre pronte per essere spillate. Negli ultimi cinque anni ho imparato a conoscerlo meglio, poiché entrambi facciamo parte del consiglio di amministrazione della Brewers Association. Randy partecipa in qualità di rappresentante della American Homebrewers Association, ma col passare del tempo è diventato sempre più evidente il fatto che il suo punto di vista, le sue conoscenze e la sua passione lo facevano portavoce di tutti gli appassionati e produttori di birra, dal consumatore, all'amatore, fino al produttore e oltre. Randy è un evangelizzatore birrario. Con questo libro, come ha sempre fatto nella sua vita intrisa di birra, salva le nostre anime una pinta alla volta.

Degustare le birre guida il lettore nella scelta e nel consumo della bevanda di Cerere, fornendogli la giusta dose di spiegazioni tecniche e scientifiche senza per questo sopraffare il principiante. Randy lascia da parte le proprie preferenze personali per celebrare la particolarità di ogni palato, unico come ogni singolo fiocco di neve. *Degustare le birre* è simile a una collezione di libri pregiati: la storia della birra, la scienza della birrificazione, la degustazione e la valutazione, l'ampia gamma degli stili, gli abbinamenti gastronomici, la terminologia birraria... Mi auguro che *Degustare le birre* possa aver successo anche tra i professioni-

sti: non riesco a immaginare uno strumento più adatto per migliorare le competenze di publican, birrai, esperti, chef, rivenditori e di chiunque altro operi nel settore.

Nonostante la birra abbia una tradizione lunga almeno quanto quella del vino e posseda una più ampia varietà di stili e sapori, viene ancora considerata una bevanda meno complessa da troppe persone. Queste pagine ci aiutano a sfatare il mito. Sebbene gran parte della birra venduta in tutto il mondo appartenga, con qualche leggera variazione, al cosiddetto stile delle *light lager*, Randy ci fa vedere che secoli prima del *Reinheitsgebot* esistevano birre prodotte con gli ingredienti più disparati, dal miele, alla mirica, fino ai mirtilli e al coriandolo. I microbirrifici, oggi, stanno rispolverando queste antiche tradizioni con l'uso di spezie, erbe, zuccheri, frutti e altri ingredienti. Randy dedica lo stesso spazio a ognuna delle birre che il consumatore può trovare sul mercato, da quella più esotica agli stili classici.

Con l'evoluzione della cultura birraria internazionale, i produttori artigianali stanno raggiungendo livelli di crescita e riconoscimenti impensabili per i birrifici industriali. Dopo aver letto questo libro sarà facile capirne i motivi. La cultura birraria è straordinariamente varia, raffinata e ricca di sfumature. Come dice Randy, "al pari di ogni arte la birra ha bisogno di un adeguato contesto per essere veramente apprezzata", e di detto contesto *Degustare le birre* ci offre una visione completa. Leggete questo libro sulla bevanda più amata e raccontata del mondo con un bicchiere davanti. Salute.

— **Sam Calagione**

Proprietario di Dogfish Head Craft
Brewery e autore di *Brewing Up a Business*



INTRODUZIONE

MENTRE LEGGETE QUESTE RIGHE guardate il bicchiere di birra davanti a voi. Osservatelo attentamente. Studiate il colore intenso e la leggera viscosità del liquido. Ammiratene i giochi di luce e gli scintillanti riflessi. Esaminate le bollicine che, con dolcezza, come in una silenziosa e rasserenante nevicata, risalgono lungo il bicchiere e vanno a posarsi sulla schiuma.


Avvicinate il bicchiere alla bocca, ma prima fermatevi ad annusarlo e a esaminarne l'aroma. Concentratevi sulle fondamenta del malto, sui sentori di pane, caramellati o tostati, sull'intenso contrappunto erbaceo del luppolo, eventualmente sull'ampio ventaglio di spezie, frutti, terra e legno. Tutti questi profumi possono risvegliare ricordi negli angoli più reconditi della memoria, per trasportarvi in un'intensa esperienza artistica.

Adesso, finalmente, assaggiatela. Lasciatela scivolare giù, fresca e frizzante, oppure tiepida e complessa. Analizzate la prima ondata di sapore e il formicolio della carbonazione. Mentre la

birra si scalda in bocca una nuova gamma di gusti e sensazioni vede la luce: il dolce del malto, l'erbaceo del luppolo, una punta di tostato, il tutto amalgamato in un crescendo dolcemente. Non si tratta di un singolo assaggio: è un'esperienza in movimento che si evolve e si rivela lungo tutta la bevuta. Inspirando dolcemente si portano alla luce nuovi strati di profumi, in un piacere assaporato da millenni.

Se riuscirete a venire a capo di queste sensazioni l'intera storia della birraificazione vi si aprirà davanti e ritroverete nel bicchiere il lungo processo di produzione, dai dorati campi d'orzo, alle stanze dei birrifici anabbiate dal vapore, fino all'instancabile lavoro del primo microbo addomesticato dall'uomo: il lievito.

Il gran finale si manifesta in un persistente retrogusto caratterizzato da lunghe note resinose, tostate o mielate, che possono concludersi nella gola in una calda e delicata sensazione alcolica. Il bicchiere vuoto, ormai consumato, rimane vestito soltanto di un'indecente sottoveste di pizzo...



**Che non vi venga
in mente
di iniziare questo
libro senza
un bicchiere
di birra davanti.**



BENVENUTI NEL MONDO DELLA BIRRA

MI PIACEREBBE CHE QUELLA birra fosse sempre un'esperienza trascinate, e quando si beve bene può diventarlo veramente. Va detta la verità: non sempre diamo alla birra l'attenzione che si meriterebbe, e a perderci siamo noi. Come in ogni aspetto di una vita vissuta con consapevolezza, godere appieno di una birra richiede educazione, esperienza e un'impostazione adeguata.

Questo non vuol dire che imparare a capire e ad apprezzare la birra sia difficile, anzi: è una delle cose più divertenti che ci siano. Per riuscire a ottenere il massimo da una birra, tuttavia, è necessario un piccolo sforzo. Il libro che avete tra le mani vi illustrerà l'esperienza birraia in tutta la sua gloria, seguendo un percorso logico e sistematico. La birra può essere umile, ma non per questo è semplice.

La nostra bevanda viene prodotta praticamente ovunque si coltivino cereali, fatta ironicamente eccezione per la sua patria d'origine, il Medio Oriente. Attraversa il sacro e il profano, la troviamo negli antichi riti misterici così come nei bagordi sfrenati delle confraternite universitarie. Che serva per nutrirsi e avere una fonte d'acqua pulita e sicura o la si desideri come un bene di lusso raro e costoso, c'è una birra per ogni necessità o capriccio. È possibile che l'orzo sia stato mietuto con il

falcetto, il mosto fermentato in ceste e bevuto con canne di bambù oppure generato magicamente dalla pressione di un pulsante in un birrifico ultramoderno. Può essere uno scialbo prodotto industriale o una creazione artistica ammaliante come un buon vino. Chiara, scura, forte, leggera, frizzante, piatta, in lattina, in bottiglia o alla spina, la birra si è sempre adattata con straordinaria eleganza a ogni ruolo che le è stato richiesto. È la bevanda universale.

Eppure, nonostante questo impressionante curriculum, è sorprendente notare quanto poco la gente la conosca. C'è confusione anche sui concetti più basilari: che cos'è la birra? Con quali ingredienti viene prodotta? Perché alcune birre sono scure? Non informandoci, rischiamo di rimanere intrappolati in un mondo birraio limitato, senza sapere ad esempio quale può essere lo stile perfetto per un barbecue, o quando è il caso di farsi sostituire una bottiglia scadente. Basta poco per iniziare a orientarsi in questo fantastico universo.

La birra è un argomento complicato, anche più del vino se andiamo a vedere quello che si trova nel bicchiere. Viene prodotta con decine di ingredienti, lavorati in centinaia di modi differenti. Il birraio costruisce una ricetta che possa fornirgli un prodotto conforme al suo modo di vedere le cose. Il processo di



**“L'essenza di malto e il nettare vivace
hanno reso la mia musa più di Ettore audace.”**

— **Richard Brathwaite, *Barnabae Itinerarium*, 1638**

produzione lo mette di fronte a scelte continue, che una volta comprese si rivelano nel bicchiere. Le decine di stili esistenti non sono immutabili, ma possono variare nel corso delle generazioni, passate, presenti e future. La cattiva informazione, però, abbonda.

Le dimensioni della birra

Questo libro si propone di introdurre in maniera concisa e pratica al vasto mondo della birra, e di fornirvi gli strumenti per poterla capire e, soprattutto, apprezzare.

La birra precede la civilizzazione, e a suo modo ci ha formato tanto quanto noi abbiamo formato lei. La nostra relazione con la birra è la chiave per poterne comprendere i molteplici ruoli all'interno della società, che a loro volta ci aiutano a dare un senso alla straordinaria varietà di colori, gradazioni e sapori che la caratterizzano.

La birra è democratica. Non è legata a particolari tenori di vita né al territorio di produzione. Le numerose scelte operate da maltatori e birrai danno vita ad aromi, sapori, sensazioni e colori, trasformando una manciata di ingredienti in un raffinato capolavoro artistico. Chiunque abbia competenza, passione e creatività può imparare a realizzare grandi birre. Ogni sorso ci dà l'opportunità di scrutare nell'anima dell'uomo o della donna che le hanno prodotte.

**Il vino spinge gli uomini
dalla parola alla spada,
e a smetter di bere per litigare:
le botti di birra invece
ai litigi metton fine,
e gli urli lasciano spazio alle risate.**

tratto da *In Praise of Ale*, 1888, raccolta anonima
di antiche poesie inglesi sulla birra

E questa dipendenza dal fattore umano, piuttosto che dalla Provvidenza, è uno degli aspetti che più sono in grado di affascinare.

Da appassionato è probabile che vi possa capitare di introdurre altre persone ai piaceri della birra. Come in tutte le cose, la presentazione è metà del lavoro. Non si tratta di barare: l'obiettivo è servire una buona birra nel bicchiere giusto, a una temperatura adeguata e nelle migliori condizioni possibili. In caso contrario si farebbe un torto tanto al produttore quanto al consumatore.

Dopo questa lettura, e con molta pratica individuale, sarete sulla strada giusta per riuscire a comprendere appieno ogni aspetto che concorre a forgiare la bellezza di una birra brasa e gustata correttamente.

La comunità della birra

Gemütlichkeit in tedesco significa *intimità*, ed è un termine che viene spesso utilizzato per descrivere quell'atmosfera allegra e accogliente che si può trovare nei locali pieni di legno e animali impagliati. È una parola magnifica, in quanto secondo me ha una connotazione più ampia della semplice *vicinanza*. Mi riferisco a quel senso di comunanza all'interno del quale le persone decidono di mettere da parte differenze e pregiudizi e impegnarsi consapevolmente a essere conviviali. I cechi, gli olandesi, i russi e i danesi hanno concetti simili nelle rispettive lingue, mentre a noi tocca prendere in prestito il termine dal tedesco.

Ci dev'essere sicuramente qualcosa di speciale nella birra. Osservate l'allegria che promette dai quadri di Bruegel, dove i contadini fiamminghi bevono e ballano nonostante l'asperità delle loro vite. La civilizzazione e la civiltà prosperano laddove si trova un buon bicchiere di birra. La birra da migliaia di anni unisce le persone e fornisce loro un terreno comune.



Danza di contadini, 1568, Pieter Bruegel il Vecchio

La birra è da millenni un indispensabile collante che tiene insieme la struttura della società.
Qui, contadini del sedicesimo secolo si danno alla bella vita.

Questo cameratismo si ritrova anche sul versante professionale. In un'era in cui la maggior parte delle aziende presenti sul mercato si detesta e vive in un clima da Guerra Fredda, è difficile ritrovare simili contrasti nel mondo brassicolo. Può capitare che gli uffici marketing si menino fendenti, ma tra di loro i birrai sono compagni, forse per la soddisfazione che provano a essere membri di quella piccola cerchia di persone che sa di guadagnarsi il pane rendendo felice la gente.

La birra oggi

Sono tempi sempre più interessanti dal punto di vista birrario. Se gli stili classici resistono, l'inerzia è tutta dalla parte di quei birrai creativi determinati a spingersi oltre e farsi un nome, incoraggiati dagli appassionati e dalla loro

inesauribile fame di novità. Ovunque i birrai cercano di rendere uniche le loro birre, incorporando ingredienti locali e influenze culturali nel prodotto finale, spesso seguendo percorsi emozionanti. Troveremo birrifici specializzati nella fermentazione spontanea e nell'invecchiamento in botte, negli ingredienti naturali e botanici, nelle birre di fattoria, nelle birre etnocentriche, nelle birre in cask, nelle session beer, nelle birre storiche da tempo perdute e in molto altro.

Nonostante alcuni esempi di sublime delicatezza, le birre artigianali rivelano spesso un carattere deciso, talvolta sfacciato: un vero e proprio antidoto alla monotonia e alla banalità della scena industriale. Le grandi tradizioni brassicole di Regno Unito, Germania e Belgio possono essere seguite con riverenza, oppure utilizzate come punti di partenza per creazioni innovative.

È in atto una sorta di corsa agli armamenti. Dall'uso di massicce quantità di luppolo all'imperializzazione di ogni stile possibile e immaginabile, i birrai artigianali stanno puntando sul carattere dei loro prodotti. In cima troviamo le birre ad alta gradazione, che possono arrivare a volumi alcolici anche superiori ai 27°, andandosi a piazzare nella fascia di riferimento del porto e non troppo distanti da alcuni liquori. Alcune di esse, come la Utopias di Samuel Adams, vengono vendute a più di 200 \$: un prezzo stratosferico per una birra, ma un affare se paragonato alle quotazioni standard dei

Sam Adams Utopias in maturazione
Le botti, un'altra tecnica antica tornata in auge grazie al suo contributo orangeolettico.



liquori esotici. Allo stesso tempo ci troviamo davanti a un interesse senza eguali per le “session beer”, che riescono a concentrare vagonate di gusto in una gradazione alcolica contenuta.

In Inghilterra le real ale, un tempo considerate bevanda nazionale, sono diventate birre di nicchia, mentre nei pub si registra una preoccupante emorragia di avventori dovuta a motivi economici, limitazioni alla guida e altri fattori. Le classiche birre belghe che tutti amiamo rappresentano solamente il 15% del mercato interno. In Germania, sebbene l'apprezzamento per gli stili tradizionali sia ancora molto alto, c'è il rischio che le grandi somiglianze tra buona parte di essi possano spalancare le porte all'omologazione industriale, e lo stesso può essere detto della Repubblica Ceca. Ma in tutte queste sacre capitali brassicole, una nuova generazione di birrai sta cercando di staccarsi dall'oppressione della tradizione e restituire alle birre locali significato, freschezza ed entusiasmo, talvolta rompendo del tutto le catene.

Il passato è sempre più fonte d'ispirazione per il futuro, tantissimi stili oscuri stanno tornando alla luce. Pensiamo solo all'esplosione, negli Stati Uniti come altrove, delle gose e di altre birre “fuorilegge” della Germania settentrionale. Gettati tra i rottami dal bulldozer della modernità nei primi anni del ventunesimo secolo, questi e altri stili antichi stanno avendo successo tra birrai e appassionati grazie all'attraente miscela di autenticità e creatività.

Quale che sia la verità storica dietro le birre “di fattoria”, il concetto esercita un fascino irresistibile nel nostro mondo industrializzato. Di conseguenza, i produttori sono ben felici di tradurre questa idea in birre bevantine e di carattere, spesso dotate di un tocco rustico, come il legno di quercia o i microorganismi selvaggi, che apportano complessità a creazioni altrimenti piuttosto semplici.

I luppoli, che fino a poco fa minacciavano di sottomettere tutto e tutti sotto una valanga di verde amaro, hanno ora fatto un passo indietro



Germogli di abete Sitka

Il luppolo è uno degli ingredienti principali, ma la birra è pur sempre un prodotto botanico. In Alaska si usano ancora germogli di abete come questi, che rimandano alle birre dei pionieri.

e sono di nuovo *uno* degli ingredienti necessari a realizzare una buona birra di carattere. Rimangono, tuttavia, abbastanza popolari da aver dato vita a un'infinità di variazioni sul filone delle IPA: white, red, black, rye, Belgian, brett e session, fino ad arrivare alle India pale lager.

Allo stesso tempo, tanti artigiani stanno cercando di andare oltre i luppoli, di brassare qualcosa che sia significativo utilizzando tradizioni culinarie e piante del posto. Dall'Alaska all'Australia, l'interesse per la creazione di birre con ingredienti locali, come germogli di abete Sitka, semi di acacia tostati, legno di umburana, fichi d'india, dulce de leche, riso rosso, castagne, fichi, mirica, cupuaçu, assenzio e fiori di sambuco, è altissima. È un'avventura ricca di emozioni.

Le birre alla frutta sono finalmente diventate una cosa seria. Diversi produttori hanno dato vita a birre le cui note fruttate si avvicinano a quelle di un buon vino. Anche lo zucchero è stato sdoganato, e non è raro l'impiego di varietà esotiche quali piloncillo, rapadura o il classico zucchero caramellato belga, utilizzati per rendere meno corpose le birre più forti e aumentarne la beverinità. Abbonda l'utilizzo di frumento, segale, grano saraceno e di altri succedanei insoliti. Nel periodo di Halloween sono

molto diffuse le pumpkin ale (birre alla zucca), e capita talvolta di trovare birre aromatizzate ai chili o brassate con l'ausilio di antiche tecniche e ingredienti, come le steinbier o il malto affumicato. Le botti di bourbon hanno fatto il loro ingresso nei birrifici, apportando alle birre note di vaniglia e di noce di cocco tostata dopo qualche mese d'invecchiamento.

Il compianto Michael Jackson sapeva di stupire il pubblico europeo quando, negli anni '90, diceva che gli Stati Uniti sono il posto migliore del mondo per bere birra. Aveva ragione. Negli USA infatti la quantità di stili e di birre dotate di personalità continua a essere più ampia rispetto a qualunque altro Paese, ma non è sempre stato così. Negli anni '70 le birre americane degne di nota erano pochissime. Tuttavia, la mancanza di una tradizione che valesse la pena difendere permise ai produttori americani di costruire da zero un'innovativa cultura birraria, e una nuova generazione di birrai piena di passione e creatività se ne prese carico. Nel giro di pochi decenni i loro sforzi hanno permesso alla birra artigianale di posizionarsi in cima alle classifiche di desiderabilità, *share of mind* e di tutto quanto viene considerato di tendenza, seppur non in quella della quota di mercato complessiva.

Il successo di quelle birre ricche di gusto e di carattere è stato d'ispirazione per il resto del mondo, e quel movimento è diventato internazionale. Frank Zappa diceva che "un Paese è veramente un Paese quando ha una compagna aerea e una birra"; oggi "birrificio artigianale" o magari "IPA" rappresenterebbero forse un'unità di misura più adatta. Se ne trovano ovunque, e altri continuano a nascere. Si tratta di aziende, non c'è dubbio, ma la birra artigianale è molto di più: è un *movimento* che ha dimensioni artistiche, sociali e politiche. Con tutti gli ostacoli che ci sono, dalla distribuzione, alle materie prime, alla redditività, fino all'attrezzatura, alle tasse e alla competizione, la consapevolezza dell'esistenza di una missione aiuta i birrai a superare tutte le avversità.

Molte battaglie li attendono. Non essendo riuscite a innovare da sé le multinazionali della birra stanno inglobando produttori artigianali su produttori artigianali, nel tentativo di avvicinarsi al loro bacino di consumatori giovani e alla moda e all'immaginario ricco di autenticità che si portano dietro. La cosa non rappresenta di per sé un problema, ma va detto che gli industriali si stanno già adoperando per rimpinguare le proprie fila e tenere i marchi indipendenti fuori dalle potenti reti di distribuzione da loro controllate – uno sviluppo preoccupante per i piccoli birrai che dovrebbe spaventare in egual misura gli appassionati. In passato, buona parte di questi brand acquisiti non ha ottenuto il successo sperato; rispetto

agli anni '90, tuttavia, i colossi hanno imparato che non devono stravolgere i piccoli birrifici per cercare di ricrearli a propria immagine e somiglianza. Solo il tempo potrà dirci se riusciranno a resistere alla tentazione di intromettersi, e a raggiungere gli obiettivi che si sono proposti.

Nonostante le potenziali tempeste all'orizzonte, sono tempi prosperi per la birra. Gli artigiani di tutto il mondo sono determinati a continuare a produrre con passione, a stare vicini ai propri clienti e a mandare avanti questo settore, del quale tutti possiamo ritenerci orgogliosi. Per quanto mi riguarda, non posso che esserne felice.

La birra è veramente la bevanda migliore del mondo. Può essere dissetante o nutriente, semplice o da meditazione, può rinfrescare o riscaldare. Dispone di una moltitudine di aromi, un arcobaleno di colori e un insieme di caratteristiche tanto diverse quanto le persone che la producono e la consumano. Ha una storia lunga diecimila anni che attraversa quella di dei, eroi e canti che ne celebrano la gloria. Ci unisce e ci rende felici.

In questo libro mi pongo l'obiettivo di aiutarvi a comprendere meglio i tanti aspetti che rendono così magica la birra e la nostra relazione con essa. Con un po' di impegno, e con le giuste informazioni, sarete in grado di carpirne i più reconditi segreti, approcciarvi a essa nella migliore maniera possibile e scoprirne il vero significato.

**Riempimi il bicchiere, riempilo tutto,
voglio un bicchiere pieno, pieno fino all'orlo:
è uno sciocco chi si tira indietro, io non arretrero di un passo,
dovessi finire nella tomba.
Venite compagni, alzate i bicchieri e bevete,
berremo finché l'universo non sarà asciutto,
ci rialzeremo in piedi e berremo ancora,
e quando saremo sobri moriremo**


Mr. Philips, "Canzone del Bacchanale," tratto da *In Praise of Ale*, 1888



CAPITOLO 1

LA STORIA DELLA BIRRA

Con il termine “birra” si identifica una grande famiglia di bevande alcoliche derivate da fonti amidacee e non distillate. A livello industriale viene solitamente prodotta con malto d’orzo e altri cereali quali il riso, il mais, il frumento o l’avena, utilizzati per ragioni economiche, organolettiche o di tradizione, e aromatizzata con il luppolo. In questo modo si può ottenere però solo una minima parte di tutte le birre possibili. Nel corso della storia e nelle diverse culture delle società pre-industriali sono state sviluppate innumerevoli variazioni sul tema con ogni possibile pianta amidacea, miglio e manioca compresi.



GLI AMIDI PRESENTI NEI CEREALI non sono direttamente fermentabili dai lieviti, perciò sono necessari alcuni processi chimici che li convertano in zuccheri più semplici. Nella produzione della *chicha* andina le donne masticano i chicchi di mais, affidando questo compito agli enzimi contenuti nella loro saliva. Il fungo *Aspergillus* si occupa invece di fornire gli enzimi necessari al sakè (ebbene sì, è una birra e non un vino!). Fortunatamente, alcuni cereali come l'orzo e il frumento contengono enzimi che sono in grado di fare questo lavoro da soli, se messi nelle condizioni appropriate.

La birra per noi è un piacere, e non è indispensabile per la sopravvivenza, ma in tempi in cui l'igiene costituiva un problema (non più tardi di un paio di secoli fa) era considerata una delle poche fonti di acqua potabile

Birra di miglio, Bobo-Dioulasso, Burkina Faso

La birra rappresenta una tradizione globale,
diffusa quasi quanto l'umanità stessa.



economiche e sicure. È ricca di proteine e carboidrati, a seconda del modo in cui viene prodotta, tanto da essersi guadagnata in passato l'appellativo di "pane liquido". Per di più, contiene alcool, da sempre apprezzato per la sua capacità di scaricare le tensioni sociali e creare un senso di benessere, nonostante i rischi a cui l'abuso può condurre.

Le birre vengono prodotte per palati e occasioni differenti, e non è difficile trovare, nei vari contesti culturali, birre di diversa gradazione che si adattano a diversi momenti della giornata, dell'anno o a particolari ruoli nella società.

Gli studiosi hanno notato che la nascita della civiltà e le prime produzioni birrarie si sono verificate grosso modo contemporaneamente. L'orzo è stato uno dei primi cereali a essere coltivato, ed è significativo il fatto che sia stato addomesticato proprio con le caratteristiche che lo rendono adatto alla birrificazione: lasciarsi alle spalle la vita nomade per una scodella di guel è un conto, ma una volta bevuta una birra è ben difficile tornare indietro.

Penso che l'affollamento delle città produca per sua natura una certa tensione tra gli abitanti che tuttavia può essere facilmente allentata da quel lubrificante sociale che è la birra, specialmente se servita in quell'altra adorata istituzione, la taverna, che sarebbe comparsa poco tempo dopo.

In vari luoghi ed epoche, la birra non fu il frutto di scelte casuali, ma di qualcosa di molto più significativo. Gli antichi popoli medio-orientali veneravano divinità a essa dedicate, e nei loro miti ne magnificavano la creazione. Nell'Epopea sumera di Gilgamesh è un sorso di birra a dare inizio alla civiltà. Secondo una leggenda, fu in grado di salvare il mondo. Lungo tutta la sua storia le sono state concesse posizioni di prestigio, cultura dopo cultura. È nostro dovere nei suoi confronti capirla, studiarla e rispettarla. Come tutte le forme artistiche umane, sta a noi farla sopravvivere, e lei saprà ricompensarci.

Breve storia della birra

La storia della birra è un argomento vasto e affascinante che meriterebbe un'attenzione ben maggiore di quella che le viene dedicata in questo breve capitolo. Cercherò di delineare un quadro piuttosto generale affinché i dettagli, soprattutto per quanto riguarda gli stili, possano essere inseriti nel contesto fornito.

L'INIZIO DELL'AGRICOLTURA

La storia comincia intorno al 22000 a.C. con la fine dell'ultima era glaciale e il cambiamento climatico che rese abitabile l'area mediorientale oggi nota come Kurdistan. I popoli cominciarono a insediarsi e a utilizzare varie piante selvatiche, graminacee incluse, per nutrirsi e per altri scopi; rilevamenti chimici effettuati a Göbekli Tepe indicano che le prime birre prodotte con graminacee selvatiche potrebbero risalire al 15000 a.C. Mettendo da parte e ripiantando i semi migliori, anno dopo anno,

queste piante divennero orzo e frumento, e gli uomini coltivatori... ma anche birrai.

Quelle piante addomesticate erano caratterizzate da semi grossi e ricchi d'amido che si prestavano bene alla produzione di cibo e bevande. Il frumento disponeva di grandi quantità di glutine, una proteina appiccicosa che contribuisce a formare la struttura del pane lievitato, e si poteva separare dalla glumella con facilità – altra caratteristica vitale per la panificazione. L'orzo aveva meno glutine rispetto al frumento, e in molte varietà la glumella rimaneva intatta dopo la trebbiatura: due qualità molto utili per l'attività brassicola. Anche se la questione è un po' più complicata, già all'epoca erano state poste le basi per la birra d'orzo e il pane di frumento.

Kurdistan

Si pensa che le colline di questa regione mediorientale abbiano dato la luce a svariate graminacee addomesticate.





La prima birra?

Bicchieri e altri reperti ci fanno ritenere che nei pressi del tempio di Göbekli Tepe, in Turchia, si producesse birra già nel 15'000 a.C.

Scoperte recenti hanno evidenziato date simili nella Cina centrale, in cui la birra venne prodotta dapprima con il riso, poi, contemporaneamente alla nascita della civiltà nel Vicino Oriente, anche con orzo e sorgo.

Non è chiaro come fu scoperto l'ammostamento (il processo di conversione enzimatica dell'amido in zucchero). Si presume che originariamente si effettuasse una rudimentale maltazione (composta da germinazione

ed essiccazione, che attivano gli enzimi amilolitici) per conservare i cereali e per incrementarne il valore nutrizionale, e fu quando qualcuno si stufò del solito gruel che, miscelando il malto con un po' di acqua calda, scoprì che in pochi minuti poteva ottenere una brodaglia dolce e nutriente dal gusto simile ai cereali per la colazione.

Dedicarsi all'agricoltura fu una decisione piuttosto audace per quelle antiche popolazioni. La pastorizia e la necessità di cercare sempre nuovi pascoli ben si adattavano alla loro vita nomade, mentre l'agricoltura richiedeva una certa stanzialità, e di conseguenza la perdita di quella sensazione di libertà a cui erano da sempre stati abituati. Per quanto mi riguarda, ritengo questa privazione decisamente più accettabile se la contropartita è la birra, e non pane o gruel. Persone che hanno studiato più di me sostengono che la birra favorisce da sempre la convivenza delle persone in ambienti innaturalmente affollati, come le città, ed è indubitabile che aiuti a renderle decisamente più vivibili e ad appianare le differenze tra le persone. Non voglio accusare nessuno in particolare, ma se pensate a quei posti dove la nostra bevanda è proibita il contrasto è palese.

Pare che il vino e la birra si siano sviluppati più o meno contemporaneamente e negli stessi luoghi. Già all'epoca il fermentato d'uva era considerato un prodotto di lusso riservato a nobili e teste coronate, mentre la birra veniva



Inno a Ninkasi (estratto)

**Ninkasi, tu sei colei che spande
l'infuso cotto su larghe stuoie di canna,
la frescura lo inonda.**

**Tu sei colei che regge con entrambe le mani
il dolce mosto di malto
facendolo fermentare con miele e vino**

Tradotto da Marianna Matullo in C. Bamforth, *Birra e vino*, Donzelli, Roma, 2009

bevuta da tutti. I Greci, e i Romani dopo di loro, diffusero l'idea della superiorità del vino, un concetto che è sopravvissuto fino ai nostri giorni. Ricordatevelo la prossima volta che vi sentirete frustrati per il divario di classe automaticamente frapposto tra le due bevande. Penso che sia possibile cambiare questa situazione, quantomeno fino a un certo punto, ma è importante sapere contro cosa andiamo a combattere.

LA BIRRA NELLA CIVILTÀ ANTICA

I Sumeri furono la prima grande popolazione civilizzata dell'antico Medio Oriente. Grandi amanti della birra, la chiamavano *kas*, letteralmente "ciò che la bocca desidera", e questo ci fa capire quanto la bevanda fosse importante per la loro cultura. Già nel 3000 a.C. l'arte brassicola era ben affermata, come prova l'estesa varietà di ingredienti, stili e strumenti per la produzione che si conoscevano. La tostatura del malto rendeva possibile realizzare birre rosse, scure e nere, fresche o da invecchiamento, forti, leggere o addirittura dietetiche: queste ultime venivano chiamate *eb-la*, ossia "che riduce i fianchi". Si sapeva che il lievito era la forza motrice della fermentazione, ma la sua natura sarebbe rimasta misteriosa per altri 5000 anni.

All'epoca erano le donne a occuparsi della produzione e della miscita, analogamente a quanto sarebbe successo in Europa durante buona parte del Medioevo. Non deve sorprendere quindi che la divinità sumera della birra, Ninkasi, fosse di sesso femminile e figlia di Ninhursag, la dea-madre. Esiste anche un lungo e dettagliato poema, *l'Inno a Ninkasi*, che descrive la birrificazione.

L'orzo veniva maltato, essiccato e macinato, quindi utilizzato direttamente o per produrre delle torte di forma conica. Si presume che la cottura fornisse note di caramello al prodotto finito e desse inizio alla conversione enzimatica degli amidi in zuccheri: si trattava quindi di una sorta di "ammestamento istantaneo", e l'aggiunta



Tavoletta cuneiforme sumera

Questa antica tavoletta mesopotamica serviva a registrare la ripartizione della birra. È possibile che la scrittura sia stata inventata per tenere traccia dell'inventario e della movimentazione dei cereali e di altri prodotti agricoli.

di queste torte all'acqua calda costituiva un espediente semplice e comodo per far partire il processo di birrificazione. La birra veniva solitamente bevuta da un recipiente comune per mezzo di lunghe cannuce ricavate dalle canne, mentre le personalità più importanti utilizzavano cannuce prodotte con materiali più raffinati.

ANCHE BABILONESI, ACCADI, ITITI, e altri popoli dell'antico Medioriente erano amanti della birra. Nelle Sacre Scritture viene spesso menzionato il vino e il cosiddetto *shekar*, che si può tradurre con "bevanda forte". Gli studiosi sembrano concordare sul fatto che possa trattarsi di birra, ma è possibile che il termine indicasse qualsiasi bevanda alcolica diversa dal vino d'uva, come birre o vini prodotti con datteri, fichi o miele.

Proprio dietro l'angolo, in Egitto, la produzione di birra avveniva in grande scala.



I birrifici, di dimensioni simili a quelle dei moderni brewpub, erano associati ai templi, e la birra veniva chiamata *hekt* o *hqt*. L'arte brassicola, considerato il livello semi-industriale, era riservata agli uomini. La birra era così importante per la cultura egizia che si riteneva fosse indispensabile inserire riproduzioni di birrifici nei corredi funebri dei defunti, e si pensa che insieme a pane e cipolla sia stata utilizzata per sostenere gli schiavi durante la costruzione delle piramidi. Come in Mesopotamia, era spesso preparata a partire da apposite torte di malto d'orzo, e una buona parte veniva immagazzinata in vasi d'argilla che sarebbero stati chiusi con sigilli dello stesso materiale.

Nella mitologia egizia c'è un racconto che permette di comprendere quale fosse il valore che tale cultura conferiva alla birra. Sekhmet, donna dalla testa leonina, era una dea distruttiva e sanguinaria, simbolo del rinnovamento. Suo padre Ra, il Dio Sole, la mandò sulla Terra per dare una lezione all'umanità, colpevole di non venerarlo più come un tempo. La situazione, tuttavia, andò ben presto fuori controllo, e razzie, distruzioni e libagioni di sangue imperversarono ovunque, rischiando di compromettere l'esistenza stessa del genere umano. Qualcuno ebbe allora la brillante idea

Birrai al lavoro in Egitto, circa 2325 a.C.

La birra, insieme al pane e alle cipolle, era la linfa vitale dell'antico Egitto.

di fornire a Sekhmet 80.000 anfore di una birra rossa, di modo che lei pensasse che fosse sangue e la bevvesse; per buona misura, inoltre, la stessa venne allungata con estratto di radice di mandragola (un potente sedativo). Dopo averla bevuta la dea cadde in un sonno profondo, e l'umanità fu salva. Chi non apprezzerrebbe la birra dopo un episodio del genere?

In Egitto e nel Sudan meridionale sopravvivono tracce di questa antica tradizione birraria sotto forma di una antica bevanda chiamata bouza, piuttosto nutriente e corposa, che viene ancora prodotta dagli indigeni utilizzando le tradizionali torte di orzo maltato.

**Che possiate avere
“pane che non si sgretoli
e birra che non si inacidisca”**

Papiro Ebers, 1552 a.C.

I GRECI PENSAVANO CHE IL VINO fosse la bevanda dell'uomo civile; l'attributo distintivo dei barbari era il consumo di birra. Questo disprezzo, tuttavia, non ha impedito loro di rubare ai vicini del nord, Lidi e Frigi, il dio della birra Sabazio (in seguito Attis) e, dopo averlo privato della dignità, agghindato con una corona di foglie e rinominato Dioniso, consacrarlo proprio dio del vino.

Prove dell'amore per la birra dei Frigi ci arrivano dal loro illustre sovrano, re Mida. Negli anni '50 un team di archeologi che stava lavorando nella zona in cui un tempo sorgeva la città di Gordio si imbatté in una massiccia struttura in legno. Una volta entrati si trovarono davanti a un sepolcro, che si ritenne essere quello di Mida stesso, e ai resti di un corredo funerario. Gli oggetti furono recuperati ed esposti, e si procedette a prelevare dai bicchieri alcuni campioni che vennero messi da parte per essere analizzati in un secondo tempo. Alcuni anni dopo il professor Patrick McGovern, della University of Pennsylvania, si interessò a essi nell'ambito di una ricerca sulle origini del vino che stava conducendo con l'ausilio dell'archeologia molecolare. Utilizzando sofisticati metodi analitici, come ad esempio la gas-cromatografia, McGovern stava cercando di determinare la natura delle singole molecole che compongono le sostanze, e che gli avrebbero fornito indizi su quegli antichi cibi e bevande. I ricercatori, oltre a tracce di uno stufato di agnello e lenticchie, trovarono residui di una bevanda a base di orzo, uva e miele.

Per annunciare i risultati si decise di organizzare un party e incaricare Sam Calagione e Dogfish Head Craft Brewery di brassare una birra ispirata all'illustre antenata, che in seguito entrò nella linea standard del birrifico con il nome di Midas Touch. È impossibile dire quanto somigli all'originale, ma è indubbiamente un'ottima birra che ci offre l'opportunità di scoprire qualcosa in più sulla vita di questo antico popolo.



Antico bicchiere persiano a forma di stivale, circa 200-100 a.C.

Non c'è dubbio che la tendenza di questo bicchiere a schizzare quando la birra dall'alluce raggiunge la bocca fosse nota. Si trattava forse, già allora, di un gioco alcolico?

I ROMANI, come i Greci, non furono mai particolarmente attratti dalla bevanda di Cerere. Emerge quindi un elemento chiave nella geografia birraria: esisteva un'ipotetica linea a sud della quale l'uva cresceva rigogliosa, favorendo un maggior consumo di vino; a nord di questa linea, ai margini dell'Impero, i Romani incontravano invece popoli più avvezzi al consumo di birra.

Troviamo bevande realizzate mescolando cereali con miele o frutta in tutto il nord Europa. Il miele è una pronta fonte di zuccheri fermentabili, sebbene non particolarmente ricca, e l'uva è un ottimo vettore di lieviti: la patina cerosa e opaca che si vede sulla superficie degli



Aromatizzazione delle antiche birre del nord

Ginepro, miele, mirtilli e olmaria vengono utilizzati nel processo di birrificazione da migliaia di anni.

acini è infatti lievito di birra nel suo ambiente naturale. Gli antichi conoscevano già queste proprietà, ed è probabile che talvolta aggiungessero uva o uvetta al mosto per far partire la fermentazione.

Nelle birre dell'epoca venivano spesso utilizzati altri ingredienti: alcune raffigurazioni in cui sono presenti semi di papavero suggeriscono l'utilizzo di oppio nell'ambito dei riti dionisiaci, mentre pare che gli Sciti (popolo che viveva nei territori oggi occupati dall'Ucraina) fossero innamorati della canapa. Autori greci dell'epoca riferiscono di tende adibite a saune al cui interno venivano gettati semi di canapa su rocce bollenti, che secondo Erodoto sviluppavano un "vapore che non ha uguali tra tutti i bagni a vapore esistenti in Grecia, tanto da far gemere di piacere gli Sciti".

Le analisi chimiche su alcuni corredi funerari dell'età del bronzo hanno rivelato tracce di



Lieviti selvaggi

La patina cerosa sulla buccia dei chicchi d'uva e di molti altri frutti è lievito utilizzabile per la produzione di birra.

miele e mirtillo e di due piante erbacee, olmaria e mirica (*Filipendula ulmaria* e *Myrica Gale*), mentre il luppolo sarebbe arrivato molto dopo. Il *Kalevala*, poema epico finlandese, ci offre uno splendido resoconto dell'invenzione della birra, che viene trattata in maniera molto più approfondita della creazione della Terra. Osmotar, la birraia, aiutata dalla "fanciulla magica" Kalevatar, era alla disperata ricerca di un metodo per far fermentare la birra appena prodotta. Dopo aver provato con pigne e con saliva d'orso le due si affidarono al miele, che si rivelò una scelta perfetta: "dentro il tino di betulla/finò al manico ribolle".

Nelle produzioni del nord Europa veniva spesso utilizzato il ginepro, secondo un'antica tradizione che ancora oggi sopravvive nel *sahti*. In questa birra di campagna finlandese, non luppolata e brassata con malto e segale, piacevole e insospettabilmente alcolica, il ginepro viene aggiunto in caldaia, utilizzato in fronde come letto filtrante e il suo legno viene usato come materiale per la produzione dei bicchieri.

SCENDENDO UN PO' PIÙ A SUD, verso le isole britanniche, troviamo le birre aromatizzate all'erica prodotte dai Pitti, la popolazione che costruì il complesso di Stonehenge prima di essere stata cacciata dai Celti. Un'incantevole e romantica leggenda (descritta da Robert Louis Stevenson nella poesia "Heather Ale") racconta che il loro ultimo re, pur di non rivelare il "segreto" della ricetta ai nemici che stavano avanzando, permise che suo figlio venisse lanciato giù da una

scogliera. Scoprirlo non sarebbe stato così difficile, visto che nella Scozia settentrionale l'erica si trova praticamente dappertutto, ma rimane comunque una storia affascinante.

Tra tutti i doni che i barbari, grandi bevitori di birra, hanno lasciato al nostro mondo, va ricordata la botte in legno, una straordinaria innovazione tecnologica di stupefacente durevolezza che ancora oggi conserva la struttura originale di 2000 anni fa. L'utilizzo nel campo brassicolo si è via via ridotto fino alla metà del XX secolo e sta ora tornando in auge, e per distillati e vino rimane irrinunciabile.



La leggenda della birra all'erica

La leggenda vuole che l'ultimo dei Pitti preferì andare alla morte piuttosto che rivelare il "segreto" della birra all'erica (qualunque esso fosse) agli invasori celti.

LA BIRRA NEL MEDIOEVO

La birra si inserì nelle strutture familiari premoderne durante il Medioevo. La produzione su scala domestica era curata dalle donne, che venivano soprannominate *alewives* e riuscivano in questo modo a garantirsi una fonte di reddito affidabile o comunque qualche entrata extra, specialmente se vedove. Vi erano anche birrifici istituzionali, gestiti da monaci o aristocratici, e commerciali (*common*), che col passare del tempo si diffusero sempre di più.

Fino all'anno 1000 la stragrande maggioranza della birra venduta in Europa non veniva aromatizzata con luppolo, ma con un costoso mix di erbe chiamate *gruit* che doveva essere acquistato dal detentore locale del *Gruitrecht* o "diritto del gruit", in genere appartenente alla solita cricca di pezzi grossi – Chiesa, Stato o qualche intermediario. L'acquisto di gruit era

obbligatorio, e si trattava quindi di una primordiale forma di tassazione. Un esempio dell'importanza di questa figura si trova a Bruges, in Belgio, dove la casa del riscossore di zona è stata trasformata in un museo dedicato alla vita del tempo.

Non è chiaro quale fosse la composizione esatta della miscela di erbe, che era tenuta segreta e mischiata con cereali macinati per confondere ulteriormente gli eventuali contraffattori. Viene sempre citata la mirica, una pianta dal sapore resinoso e pinoso non troppo distante dal luppolo, così come il millefoglio (*Achillea millefolium*), che ha però ha note amare un po' troppo ruvide per i gusti moderni. Una terza, il *Ledum palustre* o rosmarino selvatico, pare fosse considerata meno pregiata rispetto alla mirica; caratterizzata da un amaro mentolato e resinoso, si pensa che possedesse



Il quartier generale del Gruitrecht (oggi Gruuthusemuseum) a Bruges, costruito nel XVI secolo

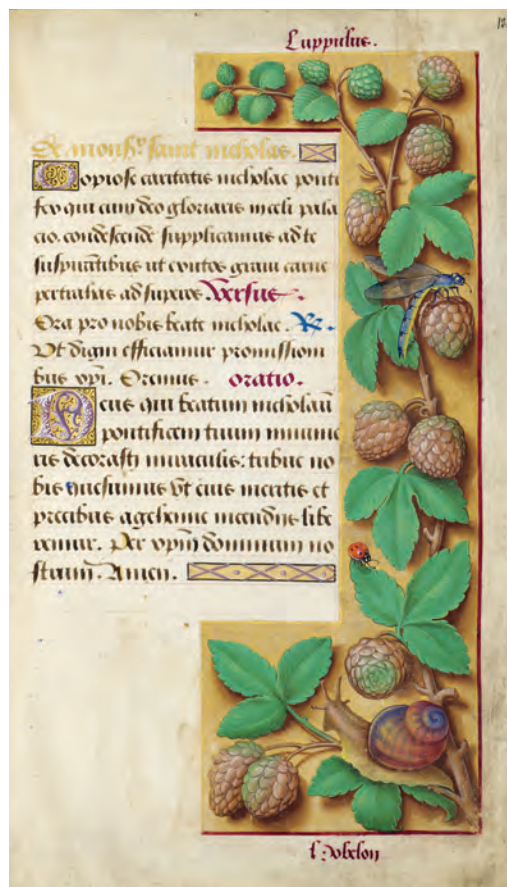
Questo maestoso edificio è una testimonianza dell'enorme potere di cui disponeva il detentore del Gruitrecht in epoca medioevale.

proprietà allucinogene, anche se probabilmente non era vero. È inoltre lievemente tossica, ed è un ottimo repellente per gli insetti. Per quanto riguarda l'aromatizzazione veniva utilizzata una gran varietà di ingredienti culinari a seconda della disponibilità, da ginepro e cumino fino ad anice e altre spezie più esotiche, come cannella, noce moscata e zenzero. Dopo aver assaggiato diversi gruit "casalinghi", sono arrivato alla conclusione che o i nostri gusti sono parecchio cambiati da allora, oppure il quadro di cui disponiamo non è ancora completo.

Le birre luppolate

A Pombia, vicino al lago Maggiore, sono state trovate tracce chimiche indicative dell'uso di luppolo nella birra risalenti al 550 a.C., ma è probabile che si trattasse di un caso isolato: serviranno altri 1500 anni, infatti, perché la pianta possa dare inizio alla conquista delle birre europee.

Le prime birre luppolate comparvero intorno all'anno 1000 nella città anseatica di Brema e in altri centri liberi dall'influenza della Chiesa, esenti quindi dall'obbligo di utilizzo del gruit. All'epoca queste birre venivano definite "bianche", e contenevano di solito una discreta percentuale di frumento, mentre le birre aromatizzate col gruit, ambrate o brune, erano conosciute come "rosse". I produttori facevano parte di due corporazioni distinte, e le città si specializzavano spesso in uno dei due tipi. Amsterdam, che al tempo stava fiorendo e che aveva un gran bisogno di importare la rinfrescante bevanda, riceveva ingenti quantità di birra da Brema e Amburgo. Ci vollero un centinaio di anni prima che i birrai locali iniziasero a produrre da sé quel nuovo tipo di birra bianca e luppolata e a esportarla nelle Fiandre, dando così vita a un nuovo ciclo che, grazie a un'ondata di migranti fiamminghi, la porterà



Luppolo su un manoscritto, circa 1500

È probabile che il luppolo fosse ancora una novità all'epoca in cui venne immortalato in questo libro di preghiere.

anche in Inghilterra, dove nell'anno 1500 può già considerarsi ben radicata.

Il successo della birra luppolata non era dovuto solo alle sue caratteristiche organolettiche, ma anche al fatto che quella nuova erba possedeva proprietà conservanti che ritardavano la comparsa di alcuni batteri nocivi per il prodotto: ciò permetteva alla birra "da tavola" di conservarsi per qualche mese, invece che per qualche settimana. Nonostante le lamentele sulla sua provenienza straniera, la birra

luppolata riuscì ad affermarsi in Inghilterra senza troppi problemi, e già verso il 1600 tutte le ale inglesi venivano aromatizzate in questo modo.

L'Europa settentrionale rifioriva e il luppolo era diventato un ingrediente fisso nelle produzioni dell'epoca, ma a sud, sul Mediterraneo, la cultura birraria stentava a decollare: l'Italia era giustamente appagata dai suoi meravigliosi vini, mentre i musulmani, contrari all'alcool, vennero cacciati dalla Spagna solamente nel 1614. Per cinquecento anni l'arte brassicola rimase quindi appannaggio di tedeschi, fiamminghi, olandesi e inglesi, sebbene oggi la birra artigianale abbia raggiunto anche l'Italia, la Spagna e altri posti. Le culture del nord diedero alla luce tutti gli stili classici, che saranno approfonditi dettagliatamente in seguito.

L'affermazione delle porter

I cambiamenti che in Inghilterra prepararono la strada alla Rivoluzione Industriale iniziarono verso la metà del XVII secolo. Le grandi opere pubbliche, l'apertura di nuovi canali e l'allargamento dei porti ebbero un'influenza notevole sulla birrificazione, in quanto oltre ad aprire il commercio a nuovi mercati contribuirono a modificare la disponibilità di materie prime. I contadini vennero cacciati dai campi, e, poiché l'accesso alle aree di coltivazione e pascolo comuni venne via via ridotto, molti di essi si trasferirono in città.

Una sequenza di eventi nefasti aveva intanto messo a dura prova la capitale inglese: nel 1642 ci fu la guerra civile, dal 1653 al 1658 il turbolento regime di Oliver Cromwell, nel 1665 arrivò la peste e nel 1666 la città fu distrutta da un incendio. Quest'ultima calamità si rivelò uno stimolo per la crescita e lo sviluppo di

Londra: una massa di contadini e piccoli aristocratici, infatti, si riversò nella capitale per cercare fortuna. E come si sa, il duro lavoro fa venire sete.

In quel periodo si rese disponibile in città il brown malt, un tipo di malto scuro ed economico proveniente dall'Hertfordshire che ben presto divenne il malto base. Come spesso accadeva, si producevano birre di differente gradazione, e si facevano invecchiare le più forti fino a ottenere una particolare nota acidula: queste birre venivano chiamate "stale" (vecchie, stantie). L'epiteto non aveva alcuna connotazione negativa, in quanto erano vendute a un prezzo maggiore delle sorelle più giovani, conosciute anche come "running". Succedeva però che i clienti dei pub ordinassero blend di due, tre o addirittura cinque birre, che richiedevano più tempo per essere preparati. Secondo la tradizione, la porter venne inventata da Ralph Harwood, che per primo nell'ottobre del 1722 cercò di produrre presso Bell Brewery, il suo birrifico di Shoreditch, una birra che fosse in grado di rimpiazzare questi blend, in particolare il cosiddetto "three threads". La storia tuttavia non appare molto fondata, in quanto viene riportata solo nel libro del 1810 *Picture of London*, successivo di quasi un secolo al presunto avvenimento del 1722.

Quale che fosse la ragione della sua nascita, la nuova birra bruna e luppolata ottenne un successo incredibile, e già negli anni '20 del Settecento aveva acquisito il nome di porter. Poiché per mantenere ferma la birra in maturazione per lunghi periodi servivano grossi capitali, i più ricchi iniziarono ad acquistare interi lotti di birra giovane al fine di farla invecchiare un anno o più, preparando in questo modo la strada al boom della nuova industria delle porter.

Con il contributo delle recenti tecnologie, tra cui il vapore, la ghisa e nuovi strumenti, la scala di produzione raggiunse livelli spaventosi, e vennero alla luce i più grandi birrifici

che il mondo avesse visto fino ad allora. La sola Whitbread produceva nel 1796 ben 202'000 barili da 36 galloni all'anno (circa 27,5 milioni di litri), mentre nel 1810 i produttori londinesi di porter brassarono 1.200.000 barili di birra (circa 163,5 milioni di litri). All'epoca erano necessari più soldi per finanziare un birrificio che qualunque altra attività, eccetto le banche. È importante concentrarsi sulla nuova dimensione industriale del fenomeno in quanto costrinse i birrai a occuparsi dell'efficienza, problema che fino ad allora non era stato preso in considerazione. In un mercato così competitivo diventava fondamentale ottenere il massimo rendimento dalla minor quantità di materia prima possibile, anche se ciò non sempre si convertiva in un vantaggio per il cliente: la letteratura brassicola dell'epoca infatti è piena di malinconici richiami alla qualità della birra dei bei tempi andati. Se in alcuni casi si tratta di semplice nostalgia, dando un'occhiata alle

ricette ci si rende conto che raramente i cambiamenti venivano effettuati allo scopo di migliorare le qualità organolettiche del prodotto.

Sebbene le pale ale si fossero sviluppate in circostanze piuttosto affascinanti (che verranno approfondite nel capitolo 9), esse vanno considerate come una conseguenza dell'industrializzazione della birra iniziata dalle porter. Ebbero entrambe un'enorme influenza anche al di fuori dei confini britannici; l'Inghilterra all'epoca era una superpotenza, e le sue tendenze culturali venivano spesso tenute d'occhio, quando non adottate, anche all'estero.

Westminster Ale and Porter Brewery, Horseferry Road, Londra, circa 1840

Nella Londra vittoriana la produzione di porter era un'attività redditizia, e avveniva su scala enorme.

