

“Non esiste **la** birra,
esistono **le** birre!”

(L. Dabove – “Kuaska”)

Gli Stili Birrari



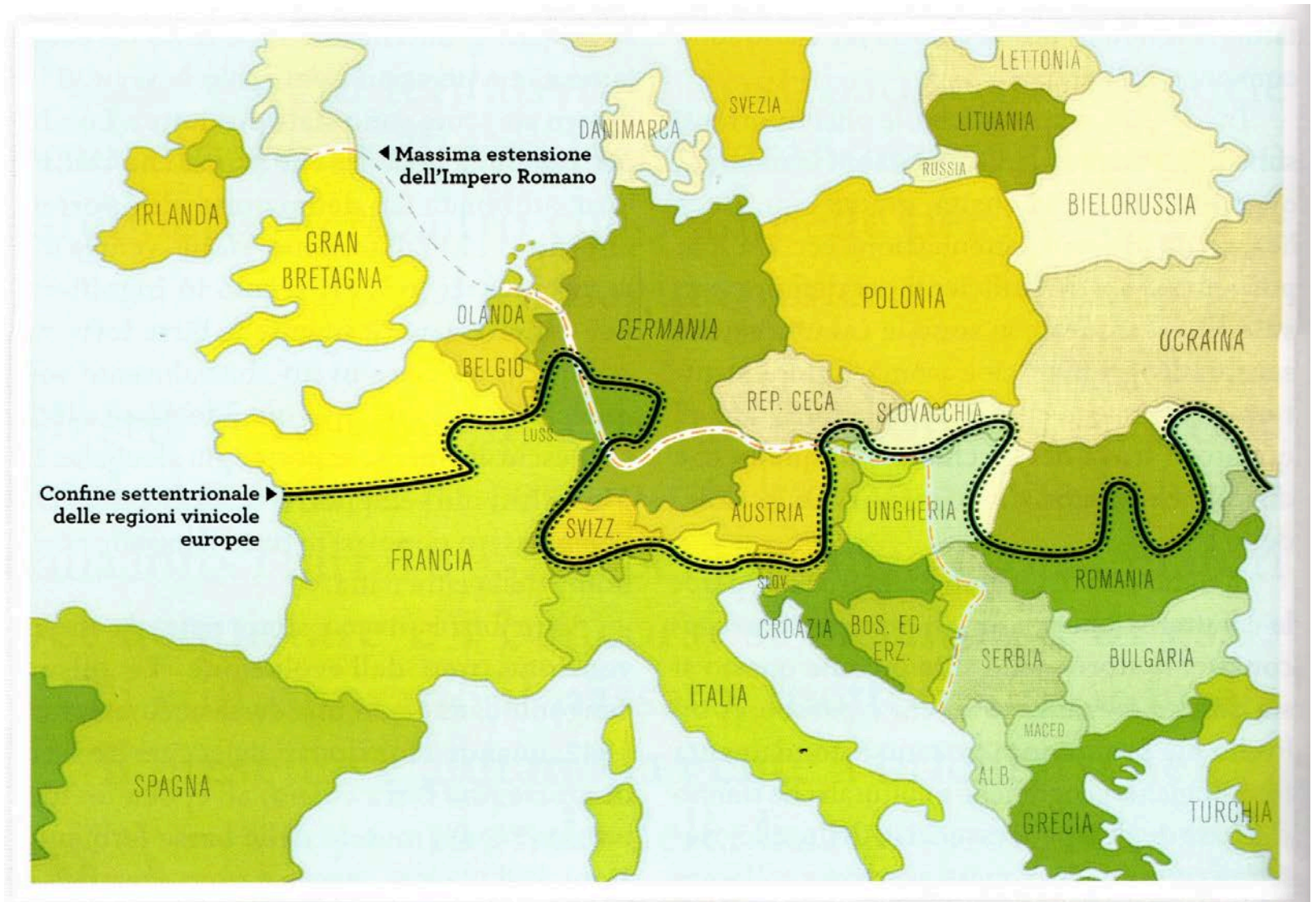
*Organizzazione
Nazionale
Assaggiatori
Birra*

GIA[®]
Gruppo Italiano Assaggiatori

*Fossano 2018
Corso di 1° Livello*

Alberto Bosco

La Linea del Vino



tratto da “ Degustare le birre” di Randy Mosher – ed. FAG Milano

Cos'è uno Stile

Lo **STILE** è un insieme di caratteristiche che si combinano per formare un'unica entità identificabile:

- Territorio:

- Materie Prime:

- Caratteristiche organolettiche

- Condizioni del clima:

- Tipo di fermentazione

- Tecniche di produzione

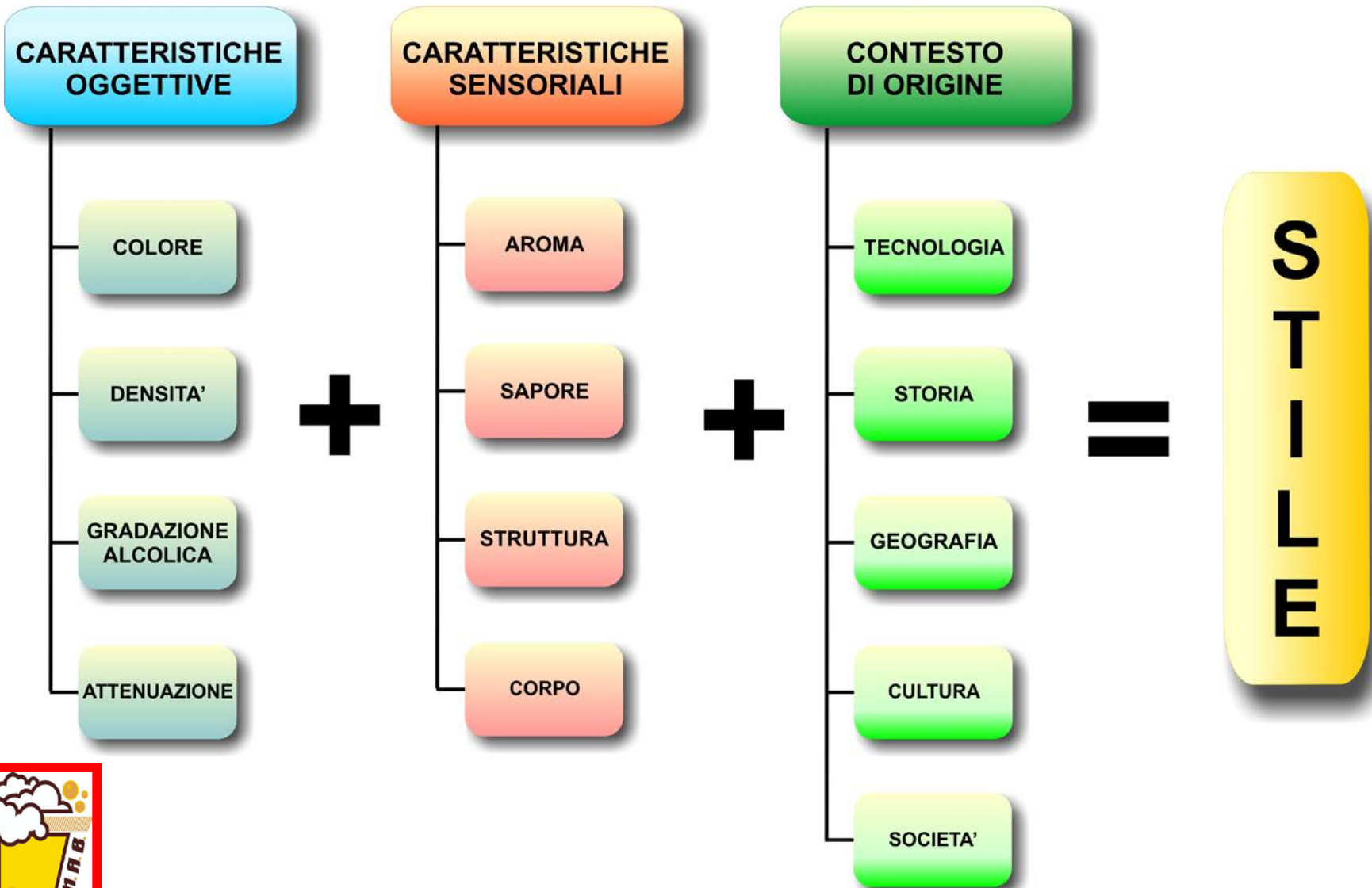
- Storia:

- Abitudini

- Classi sociali di consumatori



Cos'è uno Stile

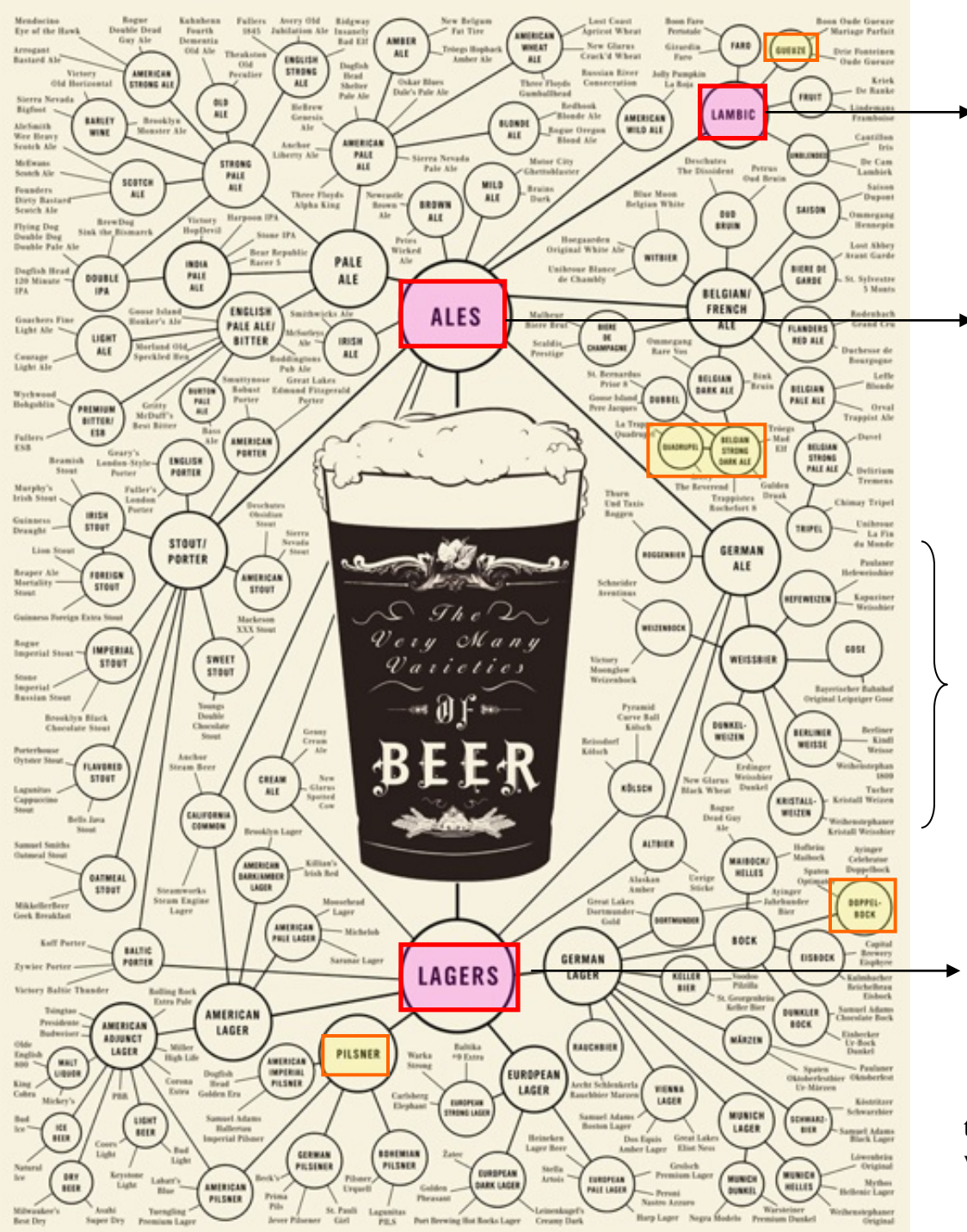


Cos'è uno Stile

Definisce le Linee Guida degli stili birrari, in termini di:

- Impressioni generali
- Aroma
- Aspetto
- Gusto
- Storia
- Ingredienti
- Misurazioni: OG, IBU, SRM





Fermentazione spontanea

Alta Fermentazione (top fermenting)

Fermentazione Ibrida

Bassa Fermentazione (bottom fermenting)



tratto da www.beeradvocate.com

Descrittori birra 1

Aspetto visivo spuma

Altezza	assente, scarsa (< 1 cm), presente (1-2 cm), abbondante (> 2 cm)
Colore	bianca, rosa, crema, cappuccino
Persistenza	breve (< 5 secondi), media (5-10 secondi), lunga (> 10 secondi)

Aspetto visivo birra

Colore	giallo paglierino chiaro (4 EBC), giallo paglierino (6 EBC), dorato chiaro (8 EBC), dorato intenso (12 EBC) ambrato chiaro (18 EBC), ambrato medio (24 EBC), ambrato intenso (30 EBC), ambrato tendente al bruno (36 EBC), bruno (40 EBC), bruno rossastro (48 EBC), bruno intenso (60 EBC), nero (80+ EBC)
Limpidezza	torbida, velata, trasparente, brillante



Descrittori birra 2

Odore - Aroma

I livello	II livello	III livello
Fiorale	Fiorale	Rosa, viola, geranio, fiori di acacia, fiori di arancio, biancospino
Speziato	Speziato	Cannella, chiodi di garofano, pepe, liquirizia, anice, noce moscata, senape
Fruttato	Agrumi	Pompelmo, limone, arancia, mandarino, cedro
	Bacche	More, lamponi, fragole, ribes, mirtillo
	Drupe	Ciliegia, albicocca, pesca, prugna
	Pomacee	Pera, mela
	Uva	Moscato, fragola
	Frutta esotica	Ananas, melone, banana
	Frutta essiccata/cotta	Fico, prugna, uva sultanina, mela, pera
Caramellizzato	Caramellizzato	Caramello, cioccolato, caffè, melassa, miele
	Tostato/affumicato	Fumè, pane tostato
Frutta secca	Frutta secca	Mandorla, noce, nocciola, arachide, castagna
Vegetale	Erbaceo fresco	Raspo, trito d'erba, peperone
	Cotto, conservato	Olive, carciofi, asparagi, fagiolini
	Secco	Fieno, paglia, tabacco, the
	Aromatico	Basilico, salvia, rosmarino, foglia di fico, aglio, alloro, anice, finocchio, menta
Boisé	Fenolico	Fenoli, vaniglia, funghi secchi, incenso, muschio, sottobosco, tartufo, catrame, gomma, fumo/affumicato, idrocarburi
	Resinoso	Pino, cedro, eucalipto, quercia, sughero
Caseari	Caseari	Latte, burro, formaggio, yogurt
Di fermentazione/di ossidazione	Di fermentazione/di ossidazione	Aceto, acetone, alcol, etere, lievito, marsala, mosto cotto
Animali	Animali	Cera d'api, cuoio, pelliccia, pipì di gatto
Difetti	Difetti	Zolfo, carta/cartone, idrogeno solforato/uova marce, legno marcio, muffa, naftalina, polvere, metallico, tappo, bromo fenolo, acetaldeide, DMS



Descrittori birra 3

Sapore

Dolce, amaro, acido, salato, umami

Tatto

Sensazioni tattili	astringente, bruciante, caldo, pungente, metallico, grasso, untuoso
Corpo	esile, medio, elevato
Frizzantezza	bassa, media, elevata

Descrittori quantitativi (Odore - Sapore - Aroma)

Intensità	bassa, media, alta
Persistenza	breve, media, lunga





Pilsner Urquell (Plzensky Prazdroj)

Nazione: Repubblica Ceca

Fermentazione: bassa

Stile: 3B - Czech Premium Pale Lager

Colore: dorato chiaro (10-12 EBC)

IBU: 40

Gradi alcolici: 4,4% vol.

5 ottobre 1842

Josef Groll unisce:

Acqua morbida di Plzen

Malto chiaro boemo

Luppolo Saaz

Lievito lager bavarese

Nasce la birra “moderna”

3B. Czech Premium Pale Lager



Impressioni generali: lager ceca chiara ricca e caratterizzata con malti e luppoli in evidenza e finale persistente e fresco. Birra complessa, ma ben bilanciata e rinfrescante. Il gusto di malto è complesso per una Pilsner, l'amaro è forte ma pulito e non aspro. Il tutto concorre a dare una rotondità che migliora la sua bevibilità.

Aroma: pane da medio a medio-alto, combinato con un bouquet speziato, floreale o erbaceo da medio basso a medio; l'equilibrio tra malto e luppoli può variare ma il loro rapporto è ricco e complesso. Diacetile da basso a moderato. Esteri derivati dal luppolo leggerissimi e fruttati sono accettabili, ma non è necessaria la loro presenza.

Aspetto: da dorato a dorato intenso. Da brillante a molto limpida con schiuma bianca densa, cremosa e persistente.

Gusto: pane ricco e complesso, con amaro floreale e speziato pronunciato ma morbido e rotondo. I gusti di malto e luppolo vanno da medi a medio-alti e il malto può conferire una vaga impronta di caramello. L'amaro è prominente ma mai aspro. Il finale persistente può tendere al luppolato o al malto, ma non è mai sbilanciato verso una singola caratteristica. Diacetile da leggero a moderato e gli esteri derivati dal luppolo sono accettabili, ma non è necessaria la loro presenza.

In bocca: corpo medio, carbonazione da bassa a moderata.

Commenti: generalmente un gruppo di "Pivo Plzeňského typu", o birre simili alle Pilsner. Questo stile è una combinazione di světlý ležák (11–12.9 °P) e světlé speciální pivo (13–14.9 °P). In Repubblica Ceca, solo la Urquell è chiamata Pilsner nonostante quanto il nome sia utilizzato nel mondo. Le versioni Kvasnicové ("birra con lievito") sono popolari in Repubblica Ceca e possono essere realizzate con kräusen di mosto e lievito oppure con lievito fresco dopo la fermentazione. Queste birre sono talvolta velate, con una leggera nota di lievito e carattere del luppolo in evidenza. Gli esempi moderni variano in equilibrio tra malto e luppolo e molti non sono sbilanciati verso il luppolo come la Pilsner Urquell.

Storia: di solito associata alla Pilsner Urquell che fu prodotta per la prima volta nel 1842 dopo la costruzione di una nuova fabbrica da parte dei cittadini, scontenti con lo standard di birra prodotta a Plzeň. Il mastro birraio bavarese Josef Groll ha il credito di essere stato il primo a produrla.

Ingredienti: acqua dolce con basso contenuto di solfati e carbonati. Luppolo Saaz, malto ceco e lievito ceco per lager. I pochi ioni presenti nell'acqua danno un profilo di amaro decisamente morbido e rotondo, nonostante le grosse quantità di luppolo impiegate. Il livello di amaro di alcuni principali esempi commerciali è calato in tempi recenti anche se non così tanto rispetto agli esempi contemporanei tedeschi. Confronti di Stile: più colore, più ricchezza di malto e più corpo di una Pils tedesca. Finale più pieno e più pulito e in generale più morbida. Più forte di una Czech Pale Lager.

Numeri: OG: 1.044 – 1.056 IBUs: 30 – 45 FG: 1.013 – 1.017 SRM: 3.5 – 6 ABV: 4.2 – 5.8%





Ayinger Celebrator

Nazione: Germania

Fermentazione: bassa

Stile: 9A - Doppelbock

Colore: bruno rossastro

IBU: 24

Gradi alcolici: 6,7% vol.



Stile di birra creato nel XVII secolo dai frati, è considerato "pane liquido"



9A. Doppelbock

Impressioni generali: lager tedesca forte, ricca di gusti e molto maltata che può essere sia chiara che scura. Le versioni più scure hanno gusti di malto più ricchi e intensi mentre le versioni più chiare sono un po' più luppolate e più secche.

Aroma: intenso aroma di malto. Le versioni più scure hanno significative quantità di prodotti di Maillard e spesso aroma tostato. Accettabile un leggero aroma da caramello. Le versioni più chiare hanno una forte presenza di malto con alcuni prodotti di Maillard e note tostate. Virtualmente nessun aroma di luppolo anche se è accettabile un limitato aroma di luppolo nobile nelle versioni chiare. Note moderatamente basse di fruttato derivato dai malti possono essere presenti (ma sono opzionali) nelle versioni scure. Nelle versioni più scure può essere presente un leggerissimo aroma di cioccolato senza però torrefatto o bruciato. Può pure essere presente un moderato aroma di alcol.

Aspetto: colore da dorato intenso a marrone scuro. Le versioni più scure hanno spesso riflessi rubino. La lagerizzazione dovrebbe impartire una buona limpidezza. Schiuma abbondante, cremosa e persistente (il colore varia con lo stile: bianca per le versioni chiare e crema per le varietà scure). Le versioni più forti possono avere un elevato decadimento della schiuma.

Gusto: molto ricco e maltato. Le versioni più scure avranno significativi prodotti di Maillard e spesso gustatostati. Un leggerissimo cioccolato è opzionale nelle versioni più scure, ma non deve mai essere percepito come tostato o bruciato. Gusto pulito da lager. Alcuni fruttati derivati dai malti sono opzionali nelle versioni più scure. C'è invariabilmente una sensazione di alcolico, ma comunque dovrà essere vellutata e calda piuttosto che aspra o bruciante. Basso o nullo il gusto di luppolo (più accettabile nelle versioni chiare). L'amaro di luppolo varia da moderato a moderatamente basso ma deve sempre consentire al malto di dominare il gusto. Molte versioni sono particolarmente maltose e dolci, ma dovrebbero sempre dare la sensazione di birra ben attenuata. La dolcezza deriva da una bassa luppolatura e non da una imperfetta attenuazione del mosto. Le versioni più chiare hanno generalmente un finale più secco.

In bocca: corpo da medio pieno a pieno. Carbonazione da moderata a moderatamente bassa. Vellutata, senza ruvidità o astringenza. Si percepisce il calore dell'alcol ma non il bruciore.

Commenti: gran parte delle versioni sono scure e presentano caramellizzazione e melanoidi derivanti dalla decozione ma esistono anche eccellenti versioni chiare. Quelle chiare non hanno la stessa ricchezza e gusto di malti scuri delle versioni più scure e possono essere un po' più secche, più luppolate e più amare. Mentre gran parte degli esempi tradizionali ha valori minimi dei parametri citati, si può affermare che non ci sono limiti superiori riguardo alla gravità, alcol e amaro (inglobando quindi le lager molto forti).

Storia: specialità bavarese prodotta per la prima volta a Monaco dai monaci del monastero San Francesco da Paola. Le versioni storiche erano meno attenuate delle interpretazioni moderne, quindi erano più dolci e con meno alcol (per questo i monaci la chiamavano "pane liquido"). Il termine "Doppel (doppio) Bock" fu coniato dai consumatori bavaresi. Molte Doppelbock commerciali hanno il nome che termina in "-ator": come tributo al prototipo che si chiamava Salvator o per sfruttarne la popolarità della birra stessa. Tradizionalmente erano di colore marrone scuro, gli esempi più chiari sono di più recente produzione.

Ingredienti: malto Vienna e/o Pils per le versioni chiare (con un po' di Munich) e malti Munich e Vienna per quelle scure con talvolta una minima quantità di malti da colore come il Carafo. Luppoli tipo Saaz e lievito pulito da lager. Tradizionale è l'ammestamento per decozione. **Numeri:** OG: 1.072 – 1.112 IBUs: 16 – 26 FG: 1.016 – 1.024 SRM: 6 – 25 ABV: 7.0 – 10.0%



Le Birre Trappiste



TrappistBier Beleven
www.trappistbier.be

“Una birra prodotta con amore si degusta con saggezza.”



Rochefort 10

Nazione: Belgio

Fermentazione: alta

Stile: 26D – Belgian Dark Strong Ale

Colore: bruno rossastro

IBU: 27

Gradi alcolici: 11,3% vol.



Quando apparve sul mercato, venne soprannominata **“La Merveilleuse”!**



26D. Belgian Dark Strong Ale

Aroma: aroma complesso con ricca presenza di malto dolce, significativi esteri e alcol e uno speziato, opzionale, da leggero a moderato. Il malto è ricco e robusto e può avere un intenso sapore di pane-tostato unito a una intensa complessità di caramello. Gli esteri fruttati variano da moderatamente bassi a elevati e offrono note di uvetta, susina, ciliegia disidratata, fico o prugna. Possono essere presenti fenoli speziati, di solito pepati e non di chiodo di garofano; possibile riscontrare anche un lieve aroma di vaniglia. Gli alcoli sono morbidi, speziati, aromatici e/o di rosa, con una intensità da bassa a moderata. Di solito non sono presenti aromi di luppolo, anche se è accettabile un leggero aroma speziato, floreale o erbaceo. Nessun aroma di malto scuro o torrefatto e neppure aromi di alcoli superiori o di solvente.

Aspetto: colore da ambrato intenso a bruno-ramato intenso (il termine “dark” in questo contesto significa “più intensamente colorata della della Golden”). Schiuma di colore leggermente brunito, enorme, densa, pannosa e persistente. Può essere da limpida a leggermente torbida.

Gusto: simile all’aroma (i commenti fatti sopra riguardo a malto, esteri, fenoli, alcol e luppolo sono validi anche per il gusto). Al palato è moderatamente ricca di malto e può dare un’impressione di dolce se l’amaro è basso. Il finale è di solito da moderatamente secco a secco, anche se può arrivare a un dolce moderato. Amaro da medio-basso a moderato. L’alcol fornisce parte dell’equilibrio al malto. In generale, l’equilibrio tende al maltato ricco ma questo può essere anche alla pari con l’amaro. I gusti vari e complessi dovrebbero amalgamarsi in maniera delicata e armoniosa. Il finale non deve essere pesante o sciopposo..

In bocca: carbonazione elevata ma non pungente. Morbida con un percepibile calore alcolico. Il corpo, cremoso, varia da medio-leggero a medio-pieno, tuttavia la maggior parte ha corpo medio.

Impressioni generali: una ale belga molto alcolica, scura e complessa che presenta una deliziosa miscela di maltosità, di gusti di frutta scura insieme a elementi speziati. Complessa, ricca, morbida e pericolosa.

Commenti: le autentiche versioni trappiste tendono ad essere più secche (i belgi direbbero “più digeribili”) rispetto alle versioni Abbey che sono alquanto dolci e di corpo pieno. Tradizionalmente è rifermentata in bottiglia. Talvolta è nota come Trappist Quadruple, ma la maggior parte è semplicemente denominata con termini collegati al grado alcolico o al colore.

Storia: gran parte delle versioni sono uniche nel proprio genere e riflettono le caratteristiche dei singoli birrifici. Sono prodotte in quantità limitate e spesso molto ricercate.

Ingredienti: comunemente si usano ceppi di lievito belga che producono alcoli superiori, esteri e talvolta fenoli. L’impressione è quella di una lista di cereali complessa, ma le versioni tradizionali hanno tipicamente malto belga Pils, sciroppo di zucchero caramellato o altri zuccheri non raffinati che impartiscono molta della complessità di questa birra. Di solito si utilizzano luppoli tipo Saaz, di tipo inglese o Styrian Goldings. Generalmente non si usano spezie; se impiegate, devono essere in quantità limitata per dare solo una nota di sottofondo. Confronti di Stile: come una Dubbel più importante, con corpo più pieno e maggiore ricchezza di malto. Meno amara o luppolata rispetto alla Tripel ma con simile alcolicità.

Numeri: OG: 1.075 – 1.110 IBUs: 20 – 35 FG: 1.010 – 1.024 SRM: 12 – 22 ABV: 8.0 – 12.0%





Boon Oude Gueuze

Nazione: Belgio

Fermentazione: spontanea

Stile: 23E - Gueuze

Colore: dorato

IBU: --

Gradi alcolici: 7,0% vol.



“L’anello mancante tra la birra e il vino”



23E. Gueuze

Impressioni generali: birra di frumento belga complessa, piacevolmente aspra ma bilanciata con una forte carbonazione e molto rinfrescante. La fermentazione spontanea può impartire una complessità molto interessante, con un'ampia gamma di sapori selvaggi di pollaio, sella di cavallo o cuoio che si amalgamano bene con l'agrumato-fruttato e l'acidità.

Aroma: l'aroma moderatamente acido si amalgama con aromi descritti come pollaio, cuoio, terroso, caprino, fieno, cavallo e sella di cavallo. È comunemente fruttata con aromi di agrume (spesso pompelmo), mela, o altri frutti chiari, rabarbaro o miele. È considerato positivamente un tenue aroma di quercia mentre non sono desiderabili aromi enterici, affumicati, di sigaro o formaggio. Nessun aroma di luppolo.

Aspetto: colore dorato con eccellente limpidezza e schiuma bianca densa, massiccia imponente, simile alla panna, che sembra durare per una vita. Sempre effervescente.

Gusto: il carattere moderatamente acido è classicamente in equilibrio col malto, il frumento e le note di pollaio. Può essere presente una leggera dolcezza complementare, ma in alte quantità non è tradizionale. Mentre alcune possono essere decisamente acide, l'equilibrio è la chiave di tutto e denota una Gueuze eccellente. Sono comuni gusti vari di frutta anche con note di miele e occasionalmente si può percepire un tenue gusto di vaniglia e/o di quercia. Il maltato è generalmente basso e con gusto di pane-cereale. Indesiderabili gusti enterici, affumicati o di sigaro. L'amaro di luppolo è in genere assente, ma a volte si può appena percepire. L'acidità fornisce gran parte dell'equilibrio. Fresca, secca e aspra al finale. Nessun gusto di luppolo.

In bocca: corpo da leggero a medio-leggero. Nonostante la bassa gravità finale, la notevole mole di gusti che riempie il palato impedisce alla birra di sembrare acqua. Ha qualità aspre che fanno arricciare le labbra, senza però essere fortemente astringente. Alcune versioni danno una leggera impressione di calore. Fortemente carbonata.

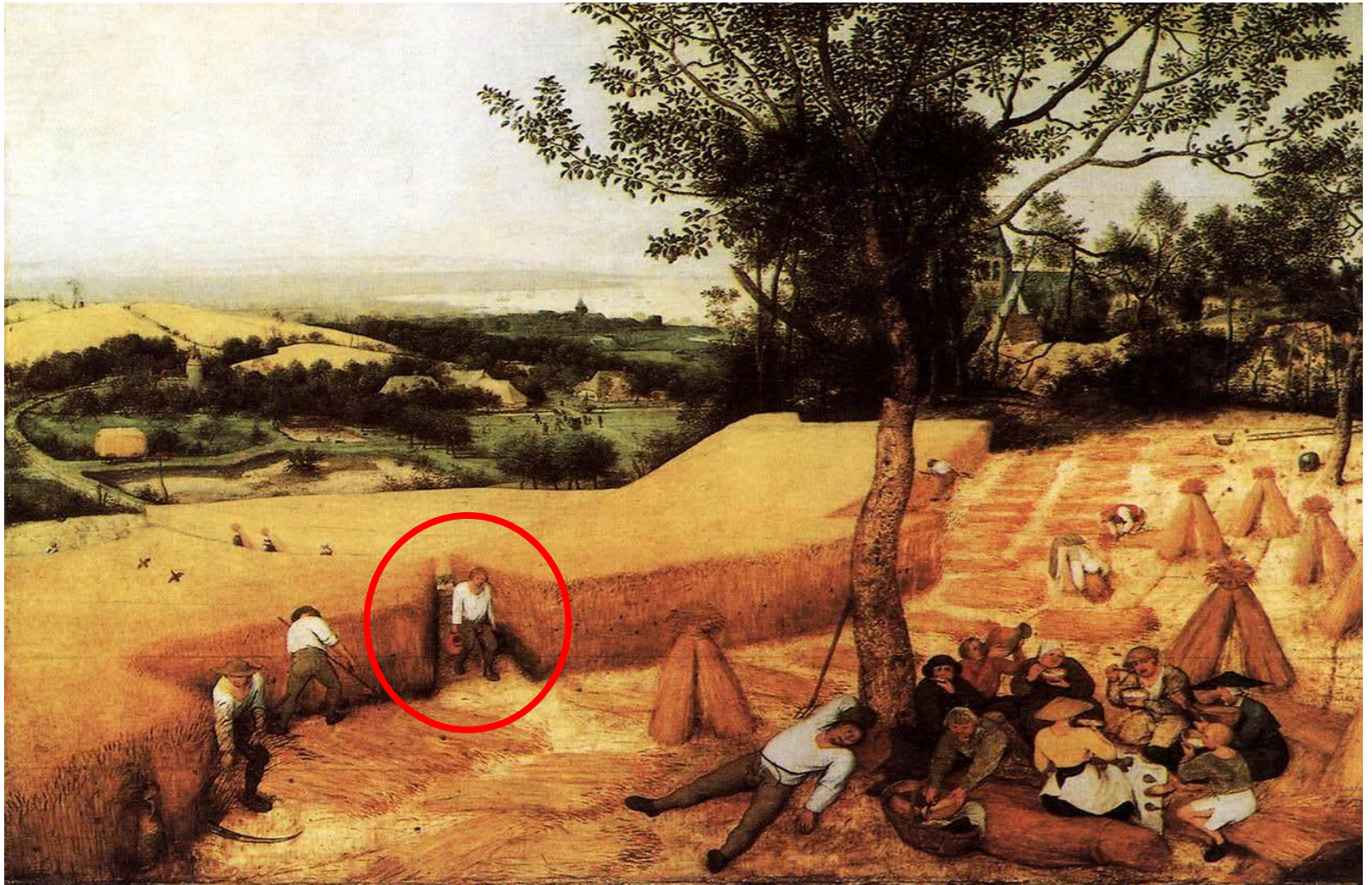
Commenti: per tradizione la Gueuze è prodotta miscelando lambic di uno, due e tre anni. Il lambic "giovane" contiene zuccheri fermentabili, mentre il lambic vecchio ha il caratteristico gusto "selvaggio" della valle del fiume Senne. I birrai belgi considerano un errore avere un carattere acetico o da sidro. Una buona Gueuze non è pungente, ma possiede un bouquet pieno e intrigante, un aroma acuto e un gusto morbido e vellutato. I prodotti contrassegnati con le parole "oude" o "vielle" sono considerati i più tradizionali.

Storia: le ale selvagge a fermentazione spontanea nella zona attorno a Bruxelles (la valle del fiume Senne) hanno origine dalla tradizione brassicola contadina vecchia di parecchi secoli. Il numero di produttori è in costante diminuzione e alcuni di essi (fuori dalla tradizione) addolciscono i loro prodotti (post-fermentazione) per renderli più attraenti a un pubblico più vasto. Queste linee guida descrivono il prodotto secco tradizionale.

Ingredienti: frumento non maltato (30-40%), malto Pilsner e luppoli vecchi (surannes di 3 anni). I luppoli invecchiati sono usati più come conservanti che per l'amaro, il che rende difficile stimare il reale livello di amaro. Per tradizione queste birre sono fermentate spontaneamente con lieviti naturali presenti nell'aria e con batteri presenti nelle botti di quercia. Le botti usate sono neutre, con nessuna nota di quercia, quindi non bisogna aspettarsi note fresche di legno ma piuttosto un gusto neutro. **Numeri:** OG: 1.040 – 1.060 IBUs: 0 – 10 FG: 1.000 – 1.006 SRM: 3 – 7 ABV: 5 – 8%



La birra nell'arte



Pieter Bruegel il Vecchio – Mietitura 1565

La birra nell'arte



Pieter Bruegel il Vecchio – Nozze di contadini 1568



***Grazie
dell'attenzione!***

***Organizzazione
Nazionale
Assaggiatori
Birra***

www.onabitalia.it