Estate, tempo di birra: ecco come consumarla al meglio

birra1-b347c29b

Estate, tempo di **birra**. Amanti della Lager, la “bionda” per eccellenza, estimatori delle corpose Abbazia o delle profumate Weizen: per i tanti italiani appassionati di birra - sono più di tre su quattro (77%) secondo i risultati dell’indagine “**Gli italiani e la birra**” realizzata da AstraRicerche per **AssoBirra** - la stagione estiva è il momento ideale per degustarne una, complici anche le vacanze in cui aumentano le occasioni per una birra in compagnia o per sperimentare nuovi abbinamenti con il cibo. E l'associazione sottolinea in una nota che bastano alcuni semplici, ma importanti, accorgimenti per rendere la degustazione di birra davvero perfetta.

Come conservare la birra - La degustazione inizia molto prima di stappare la bottiglia: una corretta conservazione, infatti, è fondamentale per preservare intatte tutte le qualità organolettiche della birra. Il primo suggerimento è evitare di esporre la birra a sbalzi di temperatura elevati e brusche scosse durante il trasporto. In casa va poi conservata in posizione verticale, preferibilmente in un luogo fresco, asciutto e in penombra. La birra è un prodotto vivo, per rallentarne il processo di invecchiamento va quindi evitata l’esposizione alla luce diretta e, dettaglio da non trascurare, va bevuta entro la data di scadenza sempre indicata sulla confezione. Dopo l’apertura, inoltre, andrebbe consumata entro pochi giorni, per preservarne la ricchezza aromatica.

La giusta temperatura - Un errore comune è quello di servire la birra ghiacciata: la birra va servita fresca, seguendo la temperatura di servizio indicata in etichetta. Ogni birra, infatti, ha una temperatura ideale che aumenta gradualmente con l’aumentare del grado alcolico e della corposità. Ad esempio, le birre chiare e più leggere, come Pils e Lager, andrebbero servite tra 5 e 9 gradi, per le Weizen è consigliabile una temperatura tra 8 e 10 gradi, che può raggiungere i 12 per le Bitter Ale e salire fino ai 15 gradi per birre dal corpo più strutturato, come le Abbazia. Per capire se la temperatura è giusta occhio alla schiuma: se nel bicchiere è carente la colpa potrebbe essere della temperatura di servizio troppo rigida; al contrario, un eccesso di schiuma è indice di una temperatura di servizio non

abbastanza fresca.

A ogni birra il suo bicchiere - Il miglior modo per bere una birra è il bicchiere, bevendo dalla bottiglia infatti si perde l'80% del gusto e del piacere della degustazione. Il bicchiere di vetro trasparente è quello che meglio consente di apprezzare il colore della birra in tutte le sue sfumature. Anche forma, spessore e dimensione del bicchiere sono elementi importanti, perché permettono di valorizzare le peculiari caratteristiche organolettiche della birra e di gestire al meglio la schiuma. Quale bicchiere scegliere quindi per i diversi stili birrari? Il calice a tulipano, usato spesso per le degustazioni, è indicato per Lager e Pils, birre ricche di schiuma, perché la forma ristretta all'imboccatura impedisce di traboccare. La coppa, dalla forma sferica e aperta, permette di valorizzare birre più aromatiche, come le Abbazia. La pinta, dalla particolare forma di cono rovesciato con slargo subito sotto il bordo che impedisce la formazione di schiuma, nasce per il servizio della Ale, birra che richiede una quantità limitata di schiuma. Perfetto il flûte per mantenere la vivacità di birre particolarmente frizzanti; mentre il classico boccale ha il pregio di mantenere la temperatura della birra grazie allo spessore del vetro ed è utilizzato per le Lager bavaresi. Qualunque sia il bicchiere scelto, è fondamentale che sia perfettamente pulito, senza tracce di sostanze grasse o detergenti sulle pareti, che impediscono la corretta formazione e persistenza della schiuma.

L'abc della spillatura - Prima di versare la birra è consigliabile bagnare il bicchiere con acqua leggermente fredda. Questo accorgimento serve a evitare uno shock termico e a non alterare la temperatura della birra; permette inoltre alla schiuma di rimanere compatta e di non attaccarsi al recipiente. All'inizio della spillatura il bicchiere va riempito lentamente per tre quarti, tenendolo in posizione obliqua a 45°. Si termina l'operazione in modo rapido riportando il bicchiere in posizione verticale per sviluppare una buona quantità di schiuma, la cui formazione è importante per evitare l'ossidazione della birra, valorizzare gli aromi della birra e creare un buon impatto visivo.

La degustazione, sorsi di piacere - Riempito il bicchiere, è giunto il momento tanto atteso della degustazione, vero piacere che coinvolge tutti i sensi. Per sorsi perfetti, bisogna portare il bicchiere verso la bocca e non viceversa, per evitare di bere la schiuma "aspirandola" dall'alto. Così facendo, la birra scivola sotto la schiuma, che viene trattenuta dal labbro superiore. La birra inoltre andrebbe degustata a grandi sorsi, così da coprire in modo uniforme il palato e attivare tutte le papille gustative. Da non dimenticare, infine, di tenere il bicchiere dal basso per evitare di scaldarlo e alterare così la temperatura della birra.