

La birra di ieri e di oggi

La storia della birra

Si ritiene che molto tempo prima della nascita di Cristo, in diverse aree del mondo (Medio Oriente, Cina, Africa e America), numerose popolazioni fossero già capaci di produrre la birra. La prima testimonianza scritta, in questo senso, risale a circa 6000 anni fa e fa riferimento ai Sumeri, antica popolazione della Mesopotamia (territorio che corrisponde all'attuale Iraq). Essi



utilizzavano la birra, oltre che in veste di bevanda, anche per onorare gli dei, per pagare i lavoratori e per curare i malati; questa triplice funzione fu mantenuta anche dai birrai dell'Antico Egitto, dove, circa 4000 anni fa, l'arte di produrre la birra fu perfezionata, passando da semplice procedura domestica ad attività su grande scala, in grado di rifornire le grandi città e le schiere di operai che lavoravano alla costruzione delle monumentali piramidi.

A partire dal VII secolo d.C., però, l'Egitto fu conquistato dalle popolazioni musulmane, che, in ottemperanza alle regole della loro religione (l'Islam), proibirono la produzione della birra, al pari delle altre bevande alcoliche.

La birra in Europa

In Europa, già a partire dal I secolo d.C., la distinzione tra il consumo di vino da parte delle popolazioni dell'area mediterranea e quello di birra per coloro che vivevano più a nord era diventata ormai molto netta. Ben presto, durante il Medioevo, nelle aree del Centro e del Nord Europa, la birra divenne la bevanda alcolica dominante e l'arte che guidava la sua produzione era sotto il controllo dei monaci; con la vendita della birra, molti monasteri, in Inghilterra, Germania, Belgio e Olanda, si assicurarono anche una certa stabilità economica.

Sembra che l'impiego del luppolo per aromatizzare la birra sia da attribuire proprio ai monaci medievali; inoltre, ai monaci bavaresi va anche il merito di avere scoperto casualmente il sistema della bassa fermentazione.

Sempre nel corso del Medioevo la produzione della birra era anche un'attività domestica, tanto che l'attrezzatura per prepararla faceva parte del "corredo" delle spose. Con il passare del tempo, le case delle famiglie che producevano le birre migliori divennero un luogo di incontro e di socializzazione, così da trasformarsi in un luogo pubblico e, tra il XIV e il XV secolo, nacquero

anche i primi pub (dall'inglese *public house*). La vendita della birra, comunque, rimase, fino al XVII secolo un fenomeno circoscritto al territorio in cui veniva prodotta, sia per la semplicità della tecnologia utilizzata, sia per l'inadeguatezza dei mezzi di trasporto.

Si dovette attendere il XVIII secolo per assistere alla trasformazione dell'arte birraria da attività economica artigianale e locale a impresa industriale su scala mondiale.

La data che più di tutte segnò questo cambiamento fu, probabilmente, il 1774, quando lo scozzese James Watt inventò la macchina a vapore, grazie alla quale furono rivoluzionati non soltanto i mezzi di trasporto, ma furono garantite le basi per la produzione di grandi quantità di birra, consentendo in tal modo la nascita di alcuni dei grandi marchi del mercato mondiale, primi fra tutti l'irlandese Guinness e l'inglese Bass.



Arthur Guinness fondò il suo birrificio a Dublino, nel 1759, ma agli inizi dell'Ottocento era diventato famoso anche in Inghilterra, tanto che, si narra, gli ufficiali inglesi feriti nella battaglia di Waterloo reclamarono la birra da lui prodotta chiamandola con il suo nome.

Lager, frigoriferi e crescita inarrestabile

Il 5 ottobre 1842 è una data importante nella storia della birra, perché in quel giorno il bavarese Josef Groll produsse, nella città boema di Plzen (che si trova, attualmente, nella Repubblica Ceca), la prima Lager di colore giallo-dorato della storia; la fortuna di questa birra, dal colore biondo come l'oro, fu anche quella di essere servita in bicchieri realizzati con quel cristallo per il quale la Boemia è ancora oggi famosa. La successiva invenzione del frigorifero, avvenuta intorno alla metà del XIX secolo, per merito dell'australiano James Harrison, aprì la strada a quel connubio in virtù del quale la birra è conosciuta e apprezzata dal grande pubblico come la bevanda dissetante, "bionda e gelata".



La seconda metà del XIX secolo e gli inizi del XX secolo subirono, però, l'avvento del proibizionismo, cioè di quel movimento che, sia in America, sia in Europa, vide la messa al bando di tutte le bevande alcoliche, accusate di essere "strumento del diavolo" e causa di ogni forma di disordine sociale. Pertanto, si dovette attendere la fine degli anni Venti per assistere alla ripresa del mercato mondiale della birra, che, dopo un'altra dura flessione avvenuta in coincidenza della seconda guerra mondiale, non ha più smesso di crescere, diventando in tutto il mondo una delle attività industriali più redditizie.

La birra alla spina

La birra alla spina deve il suo nome al fatto che i “fusti”, in cui un tempo era conservata, consistevano in barili di legno e, per mescerla, era necessario inserirvi, a colpi di martello, una “spina” di legno, che svolgeva la funzione di rubinetto. Oggi, invece, la birra esce dal fusto grazie a uno “spinone”, agganciato a un attacco che apre due valvole contenute nello spinone stesso. Da una valvola entra un gas, che crea una spinta sulla superficie della birra, in modo tale da consentirne l'uscita attraverso l'altra valvola, a sua volta collegata a un pescante che arriva sul fondo del fusto. Il gas più utilizzato per “spillare” la birra (ma anche altre bevande gassate) è l'anidride carbonica (CO_2), che, oltre a dare la spinta necessaria, mantiene la frizzantezza della bevanda; ovviamente, tutto ciò è vero purché l'operatore sappia regolare correttamente la pressione di ingresso del gas nel fusto. Infatti, se la pressione applicata è troppo bassa, si ottiene una birra poco gassata che, con lo svuotarsi del fusto, diventa sempre più “piatta” e difficile da spillare; in questo caso, la CO_2 contenuta nella birra tende a formare numerose bolle, che scoppiano, lanciando sbuffi che schizzano sul bancone e addosso all'operatore. Invece, se la pressione applicata è troppo elevata, la birra

incorpora molta più CO_2 , con il risultato di gassarsi sempre di più, fino a che dal rubinetto esce soltanto una schiuma sempre più consistente. Un altro gas utilizzato per gli impianti alla spina è l'azoto che, rispetto all'anidride carbonica, è un gas inerte che non modifica il gusto della bevanda e non la “gasa”; per questo motivo è impiegato prevalentemente per “spillare”



bevande non frizzanti, come i vini. Per birre poco carbonatate, cioè con scarso tenore di CO_2 , come le *Stout*, si può utilizzare una miscela dei due gas. In genere, il rapporto più frequente è 30% di CO_2 e 70% di azoto, in modo tale che l'anidride carbonica contenuta nella miscela mantenga frizzante la birra, mentre l'azoto ne consenta la spillatura.

Schede tecniche di alcune birre di qualità

La produzione di birra è diffusa in tutti i continenti, con risultati dalla qualità molto varia. Nelle schede che seguono, saranno presentate, a titolo di esempio, alcune birre che possono vantare, oltre a storie e contesti particolari, anche proprietà organolettiche eccellenti.

Adelscott



Produttore: Brasserie Fischer.
Nome: Adelscott.
Stile: Lager.
Tipologia: birra doppio malto.
Paese d'origine: Francia.
Colore: ambrato.
Grado alcolico: 6,6% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: di malto affumicato e torba.
Gusto: morbido e leggermente dolce, con sentore di malto affumicato.
Schiuma: fine, compatta e persistente.
Retrogusto: dolciastro.
Temperatura di servizio: 6-8° C.
Bicchieri consigliati: calice a chiudere.
Abbinamenti: pesce affumicato (salmone).

Adelscott è una birra di origine alsaziana, sul mercato a partire dal 1982. Il malto utilizzato viene affumicato con torba composta di detriti di vegetali palustri, in modo simile a quanto avviene nella preparazione del whisky, donando alla birra il suo caratteristico aroma di malto affumicato. Dal 1996 il marchio Adelscott è diventato proprietà del gruppo Heineken.

Beck's



Produttore: InBev.
Nome: Beck's.
Stile: Premium Pilsner.
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Germania.
Colore: giallo chiaro.
Grado alcolico: 5% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: maltato e floreale.
Gusto: pulito, leggermente maltato.
Schiuma: abbondante.
Retrogusto: leggermente amaro.
Temperatura di servizio: 4°C.
Bicchieri consigliati: flûte.
Abbinamenti: risotti, molluschi gratin, formaggi molli.

La Beck's è sicuramente una delle birre più famose al mondo. La sua produzione, iniziata nel 1973 nella Braueri Beck, segue una ricetta che continua a rispettare i severi vincoli sulla purezza della birra, imposti da norme tedesche risalenti al 1516. Il luppolo utilizzato per la produzione conferisce a questa birra un delicato sentore floreale e un piacevole gusto amarognolo.

Budweiser



Produttore: AB InBev
Nome: Budweiser.
Stile: Lager.
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Stati Uniti.
Colore: giallo paglierino.
Grado alcolico: 5% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: delicato e rinfrescante, con sentori di frutta fresca.
Gusto: pulito e levigato, piacevolmente maltato.
Schiuma: fine e abbondante, ma non persistente.
Retrogusto: leggermente amaro.
Temperatura di servizio: 6 °C.
Bicchieri consigliato: calice a chiudere.
Abbinamenti: torte salate, speck e formaggi dolci.

La Budweiser (o semplicemente Bud) è una lager americana prodotta a Saint Louis, nello Stato del Missouri, fin dal 1876. Lo slogan della Budweiser è "King of beers". Storica è la rivalità con l'azienda cecoslovacca Budvar, che vende la sua lager in Italia con il nome di Budejovice Budvar e il cui slogan è "Beer of the Kings".

Carlsberg



Produttore: Carlsberg Group.
Nome: Carlsberg.
Stile: Pilsner.
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Danimarca.
Colore: giallo oro.
Grado alcolico: 5% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: morbido e delicato.
Gusto: maltato con fine aroma luppolato.
Schiuma: leggera e compatta.
Retrogusto: luppolato.
Temperatura di servizio: 6-8 °C.
Bicchieri consigliato: Astoria.
Abbinamenti: antipasti, frittura di pesce, maiale arrosto.

Costruita nel 1847, sulla collina di Welby, la fabbrica della Carlsberg è considerata, in Danimarca, patrimonio nazionale. Il nome deriva dalla fusione di "Carl" (figlio del fondatore) e "berg", che in danese significa collina. Le sue caratteristiche organolettiche la rendono elegante e raffinata, dal gusto secco e piacevolmente amaricante, con un *bouquet* delicato e fragrante.

Carlsberg Elephant



Produttore: Carlsberg Group.
Nome: Carlsberg Elephant.
Stile: Strong Lager.
Tipologia: birra speciale.
Paese d'origine: Danimarca.
Colore: oro intenso.
Grado alcolico: 7,2% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: intenso, maltato, note di mela, melone e banana.
Gusto: complesso, caramellato.
Schiuma: densa e persistente.
Retrogusto: amarognolo.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.
Bicchiere consigliato: flûte.
Abbinamenti: primi piatti, carni rosse, agnello, verdure fritte, pesce.

Carlsberg Elephant è una birra dal sapore complesso, con note di mela, melone e banana. Il gusto è dolce, caramellato, con finale amaro dato dalla presenza di luppolo accuratamente selezionato.

Carlsberg Elephant prende il nome dal famoso Carlsberg Gate, cioè l'ingresso principale della Carlsberg Breweries a Copenhagen, dove sono raffigurati quattro elefanti.

Ceres Strong



Produttore: Ceres Brewery.
Nome: Ceres Strong Ale.
Stile: Strong Lager.
Tipologia: birra doppio malto.
Paese d'origine: Danimarca.
Colore: giallo oro chiaro.
Grado alcolico: 7,7% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: luppolato, alcolico, con sentori di mandorla e nocciola.
Gusto: deciso, maltato, con note fruttate.
Schiuma: fine e persistente.
Retrogusto: piacevolmente amarognolo.
Temperatura di servizio: 6-7 °C.
Bicchiere consigliato: baloon.
Abbinamenti: primi piatti di pasta, anatra in umido, carni bianche alla griglia.

La Ceres Strong Ale è la birra più celebre dell'azienda danese Ceres. E' una birra da tutto pasto, dall'aroma luppolato e fruttato e dal gusto particolarmente ricco, con un netto sentore di malto. Il nome "Ceres" deriva da Cerere, la dea della fertilità e delle messi della mitologia Romana (Demetra, per gli antichi Greci).

Chimay Triple

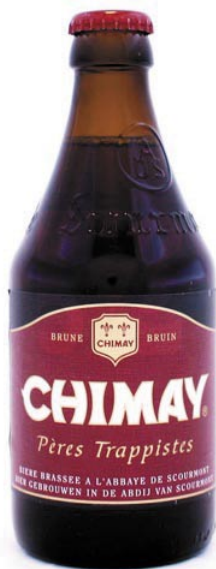


Produttore: Abbazia di Notre-Dame de Scourmont.
Nome: Chimay Triple.
Stile: Trappista.
Tipologia: birra speciale.
Paese d'origine: Belgio (comune di Forges, distretto di Chimay).
Colore: dorato.
Grado alcolico: 8% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: luppolo fresco e lievito.
Gusto: note fruttate di moscato, uvetta e mela matura.
Schiuma: fine.
Retrogusto: fruttato.
Temperatura di servizio: 6-8 °C.
Bicchieri consigliati: trappista.
Abbinamenti: carni bianche e pesci, grigliati o in umido.

La Chimay Triple, ultima produzione dell'Abbazia di Notre-Dame de Scourmont, porta l'etichetta *Cinq Cents* sulla bottiglia da 750 ml.

Di colore dorato, la birra trappista combina il dolce e l'amaro in un raro equilibrio. Essa si presenta con un aroma che ricorda i profumi del luppolo; nello specifico, il sapore è esaltato dal fruttato dell'uva moscato, dell'uva passa e della mela matura.

Chimay Rouge



Produttore: Abbazia di Notre-Dame de Scourmont.
Nome: Chimay Rouge.
Stile: Trappista.
Tipologia: birra speciale.
Paese d'origine: Belgio (comune di Forges, distretto di Chimay).
Colore: bruno rossastro.
Grado alcolico: 7% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: dolce, caramellato.
Gusto: morbido, con sentore di albicocca e aroma di luppolo.
Schiuma: compatta e cremosa.
Retrogusto: dolce amaro.
Temperatura di servizio: 10-12 °C.
Bicchieri consigliati: trappista o baloon.
Abbinamenti: formaggi stagionati, arrostiti di vitello.

La Chimay Rouge è conosciuta anche con il nome di *Première* perchè è stata la prima birra prodotta nella Abbazia Notre-Dame de Scourmont, nel 1862. Chimay è una delle sette birre autorizzate a

sfoggiare il logo esagonale "*Authentic trappist product*", garantendo che il prodotto è fabbricato nell'ambito di un'abbazia trappista, sotto il controllo dei monaci.

Corona Extra



Produttore: Cerveceria Modelo.
Nome: Corona Extra.
Stile: Lager.
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Messico.
Colore: giallo paglierino.
Grado alcolico: 4,6% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: luppolato, floreale.
Gusto: neutro, leggermente secco.
Schiuma: sottile ed evanescente.
Retrogusto: dolce/amaro, ben equilibrato.
Temperatura di servizio: 4-6 °C.
Bicchieri consigliati: da consumare in bottiglia.
Abbinamenti: primi piatti a base di frutti di mare o come aperitivo.

Corona Extra, o più semplicemente Corona, è una celebre birra messicana esportata in tutto il mondo. La caratteristica schiuma sottile “obbliga” a consumare la birra direttamente dalla bottiglia, poiché nel bicchiere l'assenza di schiuma favorirebbe un'eccessiva ossigenazione del prodotto, alterandone il sapore. Celebre è l'impiego della fetta di limone inserita nel collo della bottiglia.

Du Demon



Produttore: Les Brasseurs de Gayant.
Nome: Bière du Demon.
Stile: Strong Lager.
Tipologia: birra doppio malto.
Paese d'origine: Francia.
Colore: giallo dorato.
Grado alcolico: 12% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: intenso e alcolico, con spiccato sentore di malto.
Gusto: corposo e moderatamente dolce, con equilibrio tra luppolo e malto.
Schiuma: fine, di media persistenza.
Retrogusto: secco e fruttato, con sentore di nocciole.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.
Bicchieri consigliati: calice a chiudere.
Abbinamenti: dolci.

La Du Demon è prodotta dal birrificio Brasseurs de Gayant, fondato nel 1919 a Douai, nel nord della Francia, e tutt'oggi rimasto a conduzione familiare. Sull'etichetta compare la scritta: “*La bière blonde la plus forte du monde*” che, tradotto dal francese, significa “La birra bionda più forte al mondo”. Si tratta, infatti, di una birra doppio malto ad alta gradazione alcolica, ben 12% Vol.

Duvel



Produttore: Brouwerij Duvel Moortgat.
Nome: Duvel.
Stile: Strong Ale.
Tipologia: birra doppio malto.
Paese d'origine: Belgio.
Colore: giallo intenso, con sfumature rossastre.
Grado alcolico: 8,5% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: secco e fruttato (di pera William), con sentori floreali di luppolo.
Gusto: delicatamente fruttato, pieno e sottilmente amarognolo.
Schiuma: consistente e abbondante.
Retrogusto: amarognolo.
Temperatura di servizio: 6-10 °C.
Bicchieri consigliati: balloon.
Abbinamenti: antipasti e primi a base di pesce, pesce in umido, molluschi.

Dopo la prima guerra mondiale, Jan-Leonard Moortgat chiamò questa birra, prodotta nella sua azienda in Belgio, Victory Ale; cioè “la bière de la victoire”. Nel 1923, però, un suo amico fiammingo la definì “*nenechten duvel*” (“un vero diavolo questa birra”); da qui nacque l’idea di utilizzare il nome “Duvel”.

Erdinger



Produttore: Erdinger.
Nome: Erdinger Weissbier.
Stile: Weizen/Weisse.
Tipologia: birra speciale.
Paese d'origine: Germania.
Colore: giallo dorato, naturalmente velata.
Grado alcolico: 5,3% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: intenso, di frutta e fiori, con sentore di cereali.
Gusto: fresco e acidulo, con marcate note di lievito.
Schiuma: abbondante, compatta e persistente.
Retrogusto: speziato e amarognolo.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.
Bicchieri consigliati: weizenbecker.
Abbinamenti: aperitivi, antipasti di salumi e formaggi, primi piatti, carni bianche e wurstel.

La Erdinger Weissbier è una birra tedesca di frumento, prodotta dalla birreria Erdinger Weißbräu, fondata nel 1886 nella città di Erding, in Alta Baviera. La birra Erdinger è disponibile in nove varianti, di cui solo la Weißbier e la Kristallklar sono disponibili in Italia; la prima è caratterizzata dalla presenza dei lieviti in bottiglia, mentre la seconda, è filtrata e, dunque, molto più limpida.

Franziskaner Hefe Hell



Produttore: Spaten-Löwenbräu Group.
Nome: Franziskaner Hefe-Weissbier Hell.
Stile: Weizen/Weisse.
Tipologia: birra speciale.
Paese d'origine: Germania.
Colore: chiaro.
Grado alcolico: 5% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: floreale e speziato, con marcato sentore di lievito.
Gusto: frizzante e amarognolo.
Schiuma: compatta e persistente.
Retrogusto: fruttato con piacevoli note amarognole.
Temperatura di servizio: 6-7 °C.
Bicchieri consigliato: weizenbecker.
Abbinamenti: torte salate al formaggio, formaggi affumicati, dolci alla frutta.

La Franziskaner è una birra di frumento (*weizen bier*) non filtrata, simile alla Erdinger, prodotta con grano e orzo appositamente selezionati; esiste in versione sia chiara sia rossa. Il birrificio originale, uno dei più antichi di Germania, è stata fondato nel 1363 a Monaco di Baviera, nei pressi di un convento francescano; da cui il nome Franziskaner.

Grimbergen



Produttore: Carlsberg.
Nome: Grimbergen Double.
Stile: Abbazia.
Tipologia: birra speciale doppio malto.
Paese d'origine: Belgio.
Colore: ambrato scuro.
Grado alcolico: 6,5% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: fruttato intenso (di frutti rossi) e di caramello.
Gusto: deciso ed equilibrato, con note di caramello e liquirizia.
Schiuma: fine, compatta e persistente.
Retrogusto: lievemente amaro.
Temperatura di servizio: 10-12 °C.
Bicchieri consigliato: trappista o calice a tulipano.
Abbinamenti: carni rosse grigliate e formaggi stagionati. Perfetta anche come birra da meditazione.

Grimbergen Double è prodotta nell'Abbazia di Grimbergen, sita nella periferia nord di Bruxelles, fondata da San Norberto nel 1128. Nel 1142 l'abbazia originale andò distrutta dal fuoco, per poi essere ricostruita nel 1566 e nel 1798. A testimonianza di questa "rinascita", in etichetta compare una fenice, con accanto la scritta "*Ardet nec consumitur*", che significa "Brucia, ma non si consuma".

Guinness Original



Produttore: Guinness.
Nome: Original.
Stile: Stout.
Tipologia: birra doppio malto.
Paese d'origine: Irlanda.
Colore: nero.
Grado alcolico: da 4 a 6 % Vol., secondo il Paese di destinazione.
Fermentazione: alta.
Aroma: forte, di orzo tostato.
Gusto: corposo e amarognolo, con note tostate che ricordano il caffè e il cacao.
Schiuma: bianca, con sfumature nocciola, cremosa, compatta e persistente.
Retrogusto: ricco e ben bilanciato.
Temperatura di servizio: 4-6 °C.
Bicchieri consigliato: pinta.
Abbinamenti: formaggi, ostriche, pesce affumicato e dolci al cioccolato.

La Guinness è prodotta dall'omonima fabbrica di birra, fondata a Dublino nel 1759 da Arthur Guinness, nella celebre St. James's Gate Brewery. La Guinness Original è preparata secondo la ricetta tradizionale. Va sottolineato che il grado alcolico varia a seconda della nazione in cui è commercializzata; per esempio, mentre in Irlanda è

4,2-4,3% Vol., in Italia è 5% Vol.

Guinness Extra Stout



Produttore: Guinness.
Nome: Extra Stout.
Stile: Stout.
Tipologia: birra doppio malto.
Paese d'origine: Irlanda.
Colore: nero.
Grado alcolico: 5% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: intenso, di malto tostato, corpo pieno e vellutato.
Gusto: asciutto, maltato, con note di caffè e liquirizia.
Schiuma: cremosa e persistente.
Retrogusto: dolciastro.
Temperatura di servizio: 8 °C.
Bicchieri consigliato: pinta.
Abbinamenti: primi piatti, ostriche e pesce affumicato.

L'arpa dorata su sfondo verde, visibile sulle etichette delle birre prodotte dalla Guinness, è il simbolo adottato dal Leinster, una delle quattro province dell'Irlanda, nel cui territorio è situata la capitale Dublino.

GUINNESS DEI PRIMATI

Il nome Guinness dei primati deriva dalle Birrerie Guinness di cui sir Hugh Beaver, inventore del celebre libro, era amministratore delegato. L'idea di collezionare ogni possibile tipo di primato nacque il 4 maggio 1951. Durante il ricevimento che seguì una battuta di caccia alla volpe, nacque tra i presenti una discussione per capire se il pioviero dorato fosse o meno l'uccello più veloce esistente in Europa. Sir Hugh pensò che queste curiosità dovessero essere molto frequenti ed ebbe l'idea di creare un libro dove chiunque potesse soddisfarle.

Hoegaarden



Produttore: De Kluisse.
Nome: Hoegaarden.
Stile: Witbier (birra bianca).
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Belgio.
Colore: giallo limone molto chiaro, naturalmente velata.
Grado alcolico: 4,8% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: fruttato intenso (di scorza d'arancia) e speziato.
Gusto: fresco e acidulo, con note di agrumi e coriandolo e un leggero sentore di miele e lievito.
Schiuma: cremosa e persistente.
Retrogusto: di succo di limone.
Temperatura di servizio: 6-8 °C.
Bicchieri consigliato: mezza pinta.
Abbinamenti: primi piatti a base di asparagi, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Il birrificio Hoegaarden fu fondato da Pierre Celis, nel 1966, nella omonima città di Hoegaarden, nelle Fiandre. La birra Hoegaarden è considerata una delle principali birre bianche; termine che, mai come in questa birra, sembra calzare così bene, in virtù delle sue particolari caratteristiche organolettiche.

Labatt Ice Beer



Produttore: Labatt Brewing.
Nome: Labatt' Ice Beer.
Stile: Ice beer pilsner.
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Canada.
Colore: giallo paglierino intenso.
Grado alcolico: 5,6% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: floreale e delicatamente maltato.
Gusto: pulito e levigato, molto fresco, con piacevoli note di luppolo e di malto.
Schiuma: fine, moderatamente compatta e persistente.
Retrogusto: piacevolmente amaro.
Temperatura di servizio: 6°C.
Bicchieri consigliato: flûte o calice a chiudere.
Abbinamenti: snack salati, antipasti delicati e primi piatti leggeri.

Il termine birra di ghiaccio (*Ice beer*) è stato introdotto per la prima volta in Canada, da Mols nell'aprile del 1993. È utilizzato per le lager che hanno subito un congelamento frazionato che comporta, dopo che il ghiaccio è stato allontanato, un aumento del grado alcolico della birra stessa.

Menabrea



Produttore: Gruppo Forst.
Nome: Menabrea.
Stile: Pale Lager.
Tipologia: birre normale.
Paese d'origine: Italia.
Colore: giallo dorato.
Grado alcolico: 4,8% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: speziato, di vaniglia e chiodi di garofano, con sentore di foglie di tè.
Gusto: luppolato, con note erbacee e floreali.
Schiuma: abbondante, compatta e persistente.
Retrogusto: piacevolmente amarognolo e speziato.
Temperatura di servizio: 6-8° C.
Bicchiere consigliato: flûte o calice a chiudere.
Abbinamenti: antipasti e primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi.

Nata 150 anni fa, a Biella, la Menabrea deve il suo successo all'acqua utilizzata, che proviene da una fonte profonda oltre 1.500 metri. L'impiego di materie prime selezionatissime e tecniche antiche, affiancate da strumenti moderni, consente di produrre una birra eccezionale, premiata, nel 1997 e nel 1998, con il prestigioso "World Beer Championship" di Chicago.

Peroni Gran Riserva



Produttore: Peroni.
Nome: Peroni Gran Riserva.
Stile: Bock
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Italia.
Colore: giallo dorato intenso.
Grado alcolico: 6,6% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: maltato e floreale (di luppolo).
Gusto: ben bilanciato, amaro e di cereale.
Schiuma: compatta, fine e persistente.
Retrogusto: persiste l'equilibrio tra l'amaro del luppolo e il malto di cereale.
Temperatura di servizio: 6-8°C.
Bicchiere consigliato: baloon o calice a chiudere.
Abbinamenti: carni grigliate, insaccati e formaggi a pasta molle.

Gran Riserva è stata creata per festeggiare i 150 anni di attività della fabbrica Peroni, fondata a Vigevano nel 1846 da Giovanni Peroni. Preparata ispirandosi alla ricetta originale, Peroni Gran Riserva esiste anche in versione rossa (una lager doppio malto, con grado alcolico 5,2% Vol., da servire a 6-8° C), prodotta con l'impiego di malto caramello.

Pilsner Urquell



Produttore: birrificio PPAS (Plzensky Prazdroj).
Nome: Pilsner Urquell.
Stile: Pilsner
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Repubblica Ceca.
Colore: giallo dorato.
Grado alcolico: 4,4% Vol.
Fermentazione: bassa.
Aroma: floreale di luppolo, con note di malto.
Gusto: fortemente luppolato e pieno, con note caramellate.
Schiuma: abbondante e densa.
Retrogusto: amaro.
Temperatura di servizio: 6-8°C.
Bicchieri consigliati: flûte o calice a chiudere.
Abbinamenti: stuzzichini, stufati di carni bianche, salumi e formaggi stagionati.

Questa birra è la Pilsner (o Pils) originale, imitata in tutto il mondo. È stata creata per la prima volta nel 1848 nella città boema di Plzen, dove tuttora continua a essere prodotta; il termine "Urquell" significa "fonte originale". La

Pilsner Urquell è esportata in più di 50 Paesi e in passato ha vinto il premio di migliore birra del mondo, nel prestigioso trofeo di Chicago.

Smithwick's Ale



Produttore: Smithwick's.
Nome: Smithwick's Ale.
Stile: Irish Ale.
Tipologia: birra normale.
Paese d'origine: Irlanda (Contea di Kilkenny).
Colore: Castano rossiccio.
Grado alcolico: 5,5% Vol.
Fermentazione: alta.
Aroma: di toffee leggermente screziato di marmellata di frutti.
Gusto: morbido e cremoso, con un nocciolato che emerge man mano che scende la temperatura.
Schiuma: moderata, ma assai piacevole sia dal punto di vista visivo che da quello tattile.
Retrogusto: finale secco e tostato.
Temperatura di servizio: 6-10° C.
Bicchieri consigliati: pinta.
Abbinamenti: ottima con i secondi piatti, soprattutto a base di maiale, ma si associa bene anche con dolci a base di frutta.

Smithwick's Brewery è una azienda molto antica di Kilkenny, in Irlanda, fondata nel 1710 da monaci francescani. In Irlanda essa è il maggior produttore di birra ale, seconda per popolarità soltanto alla

Guinness, dalla quale è stata acquistata nel 1965. Il nome attuale dello stabilimento è Birreria St. Francis Abbey (St Francis Abbey Brewery).