

Continua a degustare: prosciutto crudo, formaggio, pasta, passata di pomodoro, caffè e birra

La degustazione del prosciutto crudo

Caratteri in esame	Prosciutto 1	Prosciutto 2	Prosciutto 3	Prosciutto 4
Colore				
Aroma				
Consistenza				
Sapore				
PUNTEGGIO TOTALE				

A ciascuno dei quattro caratteri in esame sono associati cinque descrittori di qualità, ai quali è possibile assegnare un voto in base alle scale di valutazione di seguito riportate.

COLORE

Rosato pallido (1). Rosato (2). Rosso roseo (3). Rosso vivo (2). Rosso scuro (1).

Il colore al centro della scala, cioè il rosso roseo, rappresenta il colore ideale.

AROMA

Molto tenue (1). Debole (2). Sufficiente (3). Intenso (4). Molto intenso (5).

Il valore ottimale è quello massimo, cioè il molto intenso.

CONSISTENZA

Scarsa (1). Leggermente scarsa (2). Normale (3). Leggermente dura (2). Dura (1).

Il valore centrale della scala, cioè il normale, è di nuovo quello ottimale.

SAPORE

Salato (1). Leggermente salato (2). Normale (3). Moderatamente dolce (4). Dolce (5).



La degustazione dei formaggi

Caratteri in esame	Formaggio 1	Formaggio 2	Formaggio 3	Formaggio 4
ESAME VISIVO				
Colore della pasta				
Occhiatura				
ESAME GUSTATIVO				
Consistenza e struttura				
Sensazioni gustativo-aromatiche				
Intensità e lunghezza				
Palatabilità				
ESAME OLFATTIVO				
Sensazioni odorose				
Intensità e lunghezza				

A ciascuno dei caratteri in esame è possibile associare uno o più dei descrittori indicati; essi permettono di tracciare un profilo organolettico del formaggio in esame. Per una più precisa definizione della consistenza e della struttura della pasta, è necessario affiancare all'esame visivo anche quello gustativo, in quanto tali caratteri possono essere valutati in modo più significativo dalla resistenza alla masticazione e dall'aderenza del formaggio al palato e alla lingua.

COLORE DELLA PASTA

Bianco latte, bianco porcellana, bianco panna, avorio, bianco paglierino, giallo cera, giallo arancio, nocciola, oca, erborinato (con prevalenza verde, grigia, blu).

OCCHIATURA (numero e grandezza degli "occhi")

Accennata, diffusa e fitta; fine, media, grande.

CONSISTENZA E STRUTTURA DELLA PASTA

Molle, pastosa, dura, granulosa, granitica, scagliosa, spugnosa, elastica, erborinata, cremosa, filata, liscia, compatta, friabile.

SENSAZIONI GUSTATIVO-AROMATICHE

Oltre alle sensazioni generali (dolce, amaro, acidulo, sapido, salato e piccante), si devono riconoscere note particolari, come, per esempio, di: grasso, burro, latte, mandorla, castagna, nocciola, miele, cotto, tostato, fieno, aglio, cipolla, muffa, fungo, rancido. La lista può essere integrata al momento della degustazione.

INTENSITÀ E LUNGHEZZA DELLE SENSAZIONI GUSTATIVO-AROMATICHE

Debole, netta, intensa, potente; breve, lunga, estesa.

PALATABILITÀ

(insieme delle sensazioni tattili percepite all'interno della cavità orale; la palatabilità permette di valutare la quantità di cellule sensoriali della bocca e della lingua impegnate dal formaggio degustato): molto limitata, limitata, ampia, molto ampia.

SENSAZIONI ODOROSE

Si devono riconoscere note particolari, come, per esempio, di: latte, burro, rancido, acetone, floreale, erbaceo, fieno, miele, nocciola, mandorla, vaniglia, lievito, terra, stalla, capra, legno, fumo, bruciato, muffe, fungo, cavolo, cipolla, aglio. Alcuni odori sono indicatori negativi, come l'ammoniaca, il rancido e l'acetone.

La lista può essere integrata al momento della degustazione.

INTENSITÀ E LUNGHEZZA DELLE SENSAZIONI GUSTATIVO ODOROSE

Debole, netta, intensa, potente; breve, lunga, estesa.

La degustazione della pasta

Nella scheda proposta per degustare i campioni di pasta in esame, sono proposti 5 “caratteri di qualità”, a ciascuno dei quali è possibile assegnare un punteggio che va da 1 a 3; pertanto, il punteggio di qualità massima è 15.

Prima di iniziare, si suggerisce di soffermarsi sul significato dei caratteri presi in esame.

1) **Colore**

Un bel colore giallo oro è tipico della semola di grano duro; ovviamente, la rilevazione di questo aspetto va effettuata sulla pasta cruda.

2) **Collosità**

Descrive la tendenza della pasta a incollare, come conseguenza di una superficie divenuta appiccicosa per la presenza di amido.

Nella pasta scotta, la collosità è una logica conseguenza dell'eccessiva cottura, ma in una pasta cotta “al dente” diventa un aspetto molto negativo, conseguenza dell'impiego di sfarinati di grano tenero.

3) **Resistenza alla masticazione**

Una buona pasta deve presentare una *consistenza ben soda* e cedere alla masticazione in maniera uniforme in tutto il suo spessore.

4) **Uniformità di cottura**

Giunta al punto di cottura, una pasta di qualità deve essere uniformemente cotta dall'esterno all'interno; i prodotti scadenti, invece, sono molli e appiccicosi all'esterno, (con notevole perdita di amido nell'acqua di cottura) e ancora un po' crudi all'interno.

Durante la masticazione questa differenza è facilmente rilevabile.

5) **Resistenza post-cottura**

Rappresenta un indice per valutare la “tenuta” della pasta dopo un determinato tempo dalla cottura. Per valutare questo aspetto si deve ripetere la prova di assaggio dopo 20–30 minuti dalla cottura, tenendo il campione a temperatura ambiente e senza sottoporlo a lavaggio con acqua fredda.

Per rendere significativo l'esame, si consiglia di cuocere contemporaneamente tutti i campioni di pasta in volumi uguali di acqua (1 l/100 g di pasta), rispettando i tempi di cottura indicati sulle confezioni e utilizzando la stessa quantità di sale. Inoltre, si suggerisce di procedere all'assaggio dei campioni senza ricorrere a nessun condimento.

Caratteri in esame	Campione 1	Campione 2	Campione 3	Campione 4
Colore				
Collosità				
Consistenza				
Cottura uniforme				
Resistenza post-cottura				
PUNTEGGIO TOTALE				

A ciascuno dei cinque caratteri proposti nella scheda sono associati tre descrittori di qualità, ai quali è possibile assegnare un voto in base alle scale di valutazione riportate di seguito.

COLORE

Giallo pallido (1).

Giallo paglierino (2).

Giallo oro (3).

COLLOSITÀ

Molto collosa (1), la pasta si appiccica molto e "sporca" di amido le posate.

Leggermente collosa (2), è un po' appiccicosa e "sporca" appena le posate.

Non collosa (3), è scorrevole e non lascia tracce di amido sulle posate.

CONSISTENZA (RESISTENZA ALLA MASTICAZIONE)

Scarsa (1), la pasta resiste poco alla masticazione e in maniera non uniforme.

Accettabile (2), resiste alla masticazione ma in maniera non uniforme.

Ottimale (3), è soda e resiste bene alla masticazione.

COTTURA UNIFORME

Scarsa (1), la pasta è molle all'esterno e cruda all'interno, con acqua di cottura più o meno torbida.

Accettabile (2), anche se molle, la pasta appare cotta in maniera uniforme e l'acqua di cottura è quasi limpida.

Ottimale (3), la pasta è soda e scorrevole, appare cotta in maniera uniforme e l'acqua di cottura è limpida.

RESISTENZA POST-COTTURA

Poco resistente (1), la pasta non ha mantenuto le caratteristiche che presentava subito dopo la cottura.

Resistente (2), ha mantenuto in parte le caratteristiche presentate subito dopo la cottura.

Molto resistente (3), ha mantenuto pressoché inalterate le caratteristiche possedute subito dopo la cottura.

La degustazione della passata di pomodoro

Le **passate di qualità** devono essere: di colore rosso vivo; corpose, ma con debole separazione del siero dalla polpa; di odore penetrante, tipico del frutto fresco e maturo; dal sapore giustamente acido, che ricorda il frutto fresco e maturo.

Poiché la qualità di una passata dipende dalla qualità della materia prima impiegata, cioè dei pomodori freschi, appare evidente che tanto più i pomodori utilizzati sono maturi al punto giusto e privi di difetti (marciume, ammaccature, ecc.), tanto minore è la temperatura e/o il tempo di sterilizzazione a cui sono sottoposti durante la loro trasformazione in passata.

Temperature molto alte, infatti, sono spesso impiegate per mascherare i difetti della materia prima. In pratica, la qualità di una passata può essere valutata già dal semplice esame visivo: a seguito di un trattamento termico “dolce”, infatti, oltre a non acquisire il sapore di cotto, la passata mantiene un bel colore rosso vivo (simile a quello del pomodoro maturo) e il siero si separa facilmente dalla polpa, dando luogo al cosiddetto “**effetto a chiara d’uovo**”, con la polpa al centro e il siero distribuito tutto intorno.

Caratteri in esame	Campione 1	Campione 2	Campione 3	Campione 4
Colore				
Densità				
Odore				
Sapore				
PUNTEGGIO TOTALE				

A ciascuno dei 4 caratteri in esame sono associati tre descrittori di qualità, ai quali è possibile assegnare un punteggio in base alle scale di valutazione riportate di seguito.

COLORE Rosso tenue (1). Rosso vivo (2). Rosso scuro (3).

DENSITÀ Poco corposa con eccessiva separazione del siero dalla polpa (1). Corposa con debole separazione del siero dalla polpa (2). Compatta senza separazione del siero dalla polpa (3).

ODORE Debole di frutto immaturo (1). Penetrante di frutto fresco e maturo (2). Anomalo di frutto cotto (3).

SAPORE Troppo acido, di frutto immaturo (1). Giustamente acido, di frutto fresco e maturo (2). Anomalo, di frutto cotto (3).

Il punteggio centrale costituisce quello ottimale, per cui il **valore di qualità massima di una passata** corrisponde a un punteggio di **otto**.



Tecnica e caratteristiche del prodotto: la degustazione del caffè

Vi sono alcuni aromi la cui persistenza non è soltanto olfattiva ma anche mnemonica, poiché la loro percezione richiama immediatamente ricordi e sensazioni piacevoli. Uno di questi aromi è certamente quello del profumo intenso del **caffè**.

Se consideriamo quali sono le sostanze che generano questo aroma, scopriamo che, contrariamente a quanto spesso si pensa, esso non dipende dalla quantità di caffeina presente nella polvere di caffè impiegato, ma da altri fattori. Lo dimostrano la varietà *arabica* che, pur contenendo meno caffeina, è la più aromatica, e il confronto tra il caffè espresso, molto aromatico, con quello preparato con la moka (meno aromatico), nonostante il secondo contenga ben più caffeina (220 mg ogni tazzina) del primo (150 mg). Il caffè in capsule (di alluminio o plastica) e quello in cialde (di cellulosa) è molto simile a quello espresso, sia per aroma che per contenuto di caffeina, dato che il sistema di estrazione è analogo.

Le causa dell'aroma, e anche del sapore, del caffè sono da ricercare nel processo di **torrefazione** dei chicchi, indicato dagli esperti come l'origine di tutti i pregi, olfattivi ma anche chimici, di questa bevanda.

Dal caffè verde, infatti, nel corso della torrefazione si liberano varie **sostanze aromatiche**, le quali sono, al contrario della caffeina, **liposolubili**, quindi tendono a rimanere associate ai lipidi che si trovano fra i componenti del chicco di caffè. La torrefazione spinta (ad alta temperatura e per tempi prolungati) eseguita in Italia fa perdere anche una quota di caffeina, ma lascia intatto l'aroma.

Questi aspetti chimico-fisici, danno ragione anche del fatto che l'estrazione dell'aroma è maggiore con la macchina espresso, poiché, utilizzando vapore ad alta pressione, consente di estrarre meglio i lipidi dalla polvere di caffè, mentre la caffettiera domestica solubilizza in acqua più caffeina, ma meno lipidi.

Un sorso di caffè italiano, quindi, ci regala più aroma ma meno caffeina della stessa bevanda preparata in altri Paesi.

Caratteri in esame	Campione 1	Campione 2	Campione 3	Campione 4
Colore				
Densità				
Odore				
Sapore				
PUNTEGGIO TOTALE				

Degustazione di una miscela e di una tazzina

Gli italiani, in genere, si ritengono esperti nella valutazione dei caffè che bevono durante la giornata. E' sufficiente entrare in un bar per sentire spesso affermazioni più o meno corrette sulla bontà del caffè che si sta sorseggiando o che si è assaggiato in qualche altro locale.

In realtà, imparare a degustare correttamente il caffè è un'operazione molto più delicata e complessa, regolata da procedure precise e codificate.

Per valutare le caratteristiche di una miscela, gli esperti versano la polvere di caffè in bricchi contenenti acqua bollente, così da esaltarne le note aromatiche.

Per analizzare, invece, una tazzina di espresso, si devono considerare le cosiddette quattro M:

- miscela, cioè la qualità dei chicchi e la loro torrefazione;
- macinazione, cioè grana e omogeneità della polvere di caffè impiegata;
- macchina del caffè, che deve essere idonea a preparare la bevanda per regolazioni, manutenzione e pulizia;
- mano dell'operatore, cioè la sua abilità nella preparazione del caffè.



La degustazione del caffè in tazzina

La degustazione del caffè deve avvenire in ambiente ben illuminato dalla luce solare, privo di rumori fastidiosi o odori sgradevoli, con una temperatura di circa 20-25 °C e un'umidità intorno al 60%. Il momento migliore per effettuare l'esame è al mattino, tra le 10 e le 12; chi effettua l'assaggio si deve presentare alla prova riposato, in buona salute e senza essere venuto a contatto con sostanze fortemente aromatiche che possono alterare le sue capacità sensoriali, come tabacco, alcolici o dentifricio.

Il caffè deve essere servito in tazzine preriscaldate; la temperatura ottimale alla quale si consiglia di iniziare l'assaggio è circa 65 °C, ovvero 1-2 minuti dal termine della preparazione del caffè.

La degustazione va eseguita prima sul caffè amaro e poi dolcificato, avendo cura di mettere una zolletta di zucchero in ogni tazzina (tutte con la stessa quantità di liquido); la presenza di una moderata quantità di zucchero evita che la tipica nota amara del caffè possa coprire altre sensazioni (sia positive sia negative). I caratteri da esaminare durante la degustazione del caffè sono la crema, l'aroma, il sapore e il corpo.

▣ La crema

Nell'espresso perfetto la crema deve essere di colore nocciola, tendente al testa di moro, con riflessi rossicci e striature chiare. Essa deve persistere a lungo sulla superficie del liquido, senza andare incontro a screziature o, peggio ancora, aprirsi nella parte

centrale. Alla fine formerà un anello sulle pareti della tazzina. Una crema di color marrone, ma più scuro, che tende a ritirarsi velocemente verso l'esterno, lasciando un buco nero al centro, indica un *caffè sovraestratto*. Una crema chiara, poco consistente e a maglie larghe, che tende a sparire rapidamente, invece, è indice di un *caffè sottoestratto*.

▣ **L'aroma**

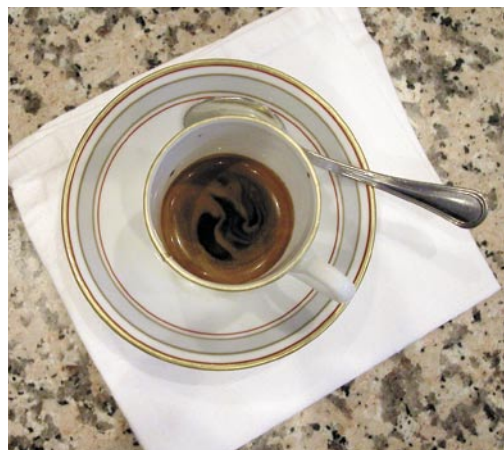
Si mescola il caffè affinché lo strato di crema non impedisca la diffusione dei profumi nell'aria, quindi si accosta il naso alla tazzina senza farla ruotare e si inspira per pochi secondi, così da percepire tutte le possibili note aromatiche, tra cui si possono riconoscere sentori di cioccolato, fiori freschi, pane tostato e frutta matura. Un caffè riuscito male, invece, può presentare odori di erba, fiori marci, legno, frutta fermentata, rancido e terra bagnata. Un buon espresso deve possedere un aroma intenso e persistente, mai povero o neutro.

▣ **Il sapore**

L'esame gustativo si compie facendo scorrere il caffè in tutto il cavo orale. Durante l'assaggio è importante un equilibrio tra i sapori acido e amaro, tale da avere una nota finale lievemente amara e astringente, che deve essere in grado di sovrastare le altre sensazioni gustative, ma senza soffocarle. Subito dopo avere deglutito il caffè, espirare aria tenendo la bocca chiusa, così da individuare nuovi aromi dovuti all'interazione tra la percezione gustativa e quella olfattiva per via retronasale, che possono essere anche molto intensi e gradevoli, come, per esempio, quelli di pane appena sfornato, di pasta sfoglia e di cioccolato. Anche la percezione gustativa, come quella olfattiva, in un buon espresso deve essere intensa e persistente.



Un espresso preparato in modo ideale.



Nel caffè sottoestratto, la crema è chiara, scompare velocemente e presenta delle bollicine, tanto da sembrare una schiuma.



Nel caffè sovraestratto, la crema è scura, tende a ritirarsi verso le pareti, lasciando un buco nero al centro.

■ Il corpo

Un espresso di qualità deve presentare un corpo consistente e risultare *morbido* e *vellutato*. Quando si beve il primo sorso, si deve percepire in tutto il cavo orale quella piacevole sensazione tattile di rotondità e di cremosità, determinata dalle sostanze in esso presenti (soprattutto i lipidi e i glucidi).



Anche i fondi di caffè nella tazzina sono un difetto di preparazione dell'espresso. Essi sono causati dall'usura o dalla guarnizione, oppure dalla presenza di un filtro sporco o con i buchi grossi.

Tecnica e caratteristiche del prodotto: la degustazione della birra

Analogamente a quanto già detto a proposito del vino, anche l'esame sensoriale delle caratteristiche organolettiche della birra è indicato con il generico termine di degustazione. In sostanza, degustare una birra significa valutarne la qualità in termini sensoriali. La *Scheda di degustazione* proposta più avanti rappresenta uno strumento di lavoro molto semplice, finalizzato esclusivamente all'impiego didattico.

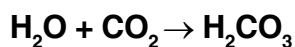
Aspetti preliminari

Per quanto riguarda le **caratteristiche della sala** in cui avviene la degustazione della birra, valgono le stesse regole già segnalate a proposito del vino; è opportuno soffermarsi, invece, sulla temperatura di servizio, sulle caratteristiche del bicchiere e sulla modalità con cui si deve versare la birra.

■ Le temperature di servizio

In generale, la temperatura alla quale va servita una birra è tanto più alta quanto maggiore è il suo titolo alcolometrico volumico e la sua corposità; quest'ultimo fattore dipende molto dal grado saccarometrico. Servire qualsiasi birra molto fredda o addirittura gelata, quindi, è un grave errore, che può alterare anche notevolmente le proprietà organolettiche di questa bevanda. Volendo semplificare, possiamo dire che la fascia di temperatura a cui si servono le birre oscilla dai 4 °C delle varietà analcoliche fino ai 18 °C di quelle più alcoliche e corpose, come alcune birre d'Abbazia. La temperatura di servizio, inoltre, incide sulla formazione della schiuma; è noto a tutti che birre molto fredde producono poca schiuma, mentre birre molto calde ne producono moltissima. Ciò è spiegato dal fatto che la quota di anidride carbonica libera (CO₂), dalla quale dipende la quantità di schiuma che si forma nel bicchiere, è tanto maggiore quanto più elevata è la temperatura

della birra, secondo la reazione seguente illustrata di seguito.



A basse temperature la reazione è spostata a destra, cioè verso la formazione di acido carbonico (H_2CO_3); la conseguente diminuzione di CO_2 libera è responsabile della scarsa formazione di schiuma, che caratterizza le birre servite molto fredde.

▣ **Modalità di mescita e caratteristiche del bicchiere**

Prima di descrivere i vari tipi di bicchieri, è opportuno soffermarsi sul modo più corretto con cui, in genere, si deve versare la birra: il bicchiere va tenuto leggermente inclinato, mentre lo si riempie lentamente fino a tre quarti della sua capienza. A questo punto, si versa più velocemente, in modo tale da formare un cappello di schiuma che vada oltre l'orlo del bicchiere stesso (uno o due centimetri possono bastare, ma senza bagnare le pareti esterne). In tabella sono riportate le caratteristiche dei principali bicchieri utilizzati per il servizio delle birre più conosciute. In generale, comunque, poiché le **birre di bassa fermentazione** non hanno profumi decisi, devono essere servite in bicchieri stretti e slanciati, così da ridurre il contatto con l'aria e la dispersione degli aromi. Al contrario, le **birre di alta fermentazione**, che sviluppano profumi molto più netti delle Lager, necessitano di bicchieri dai bordi più o meno svasati. La forma del bicchiere, inoltre, influenza la formazione della schiuma: quelli allungati e stretti, con la bocca che tende a chiudere, la favoriscono, mentre i bicchieri più larghi e svasati tendono a ridurla. Infine, poco prima del suo impiego, è consigliabile sciacquare il bicchiere con acqua fredda, in modo tale da ridurre l'attrito della birra con le pareti del bicchiere stesso e, allo stesso tempo, permettere alla schiuma di svilupparsi correttamente.

Le tre fasi della degustazione

La degustazione della birra comprende le stesse fasi fondamentali su cui si basa la degustazione del vino: **esame visivo**, **esame olfattivo**, **esame gustativo**. In ciascuna fase sono presi in esame una serie di caratteri, definiti tramite specifici descrittori il cui significato generale è già stato chiarito nel *Glossario per degustare* proposto per il vino (Quaderno Operativo, pag. 87). Per quanto riguarda il carattere "**frizzantezza**" riportato nella scheda, vale la pena di sottolineare che esso, in virtù della capacità di dissetare che il consumatore medio richiede a questa bevanda, assume nelle birre un'importanza maggiore rispetto a quella rivestita nei vini.

▣ **Esame visivo**

L'esame visivo si basa sull'osservazione del colore, della limpidezza e della spuma; il **colore** varia a seconda del tipo di birra ed è legato alla tostatura dei cereali; la gamma delle sfumature è amplissima: si va dal paglierino delle lager più comuni, che può virare fino al dorato, fino al biondo brillante delle Weizen Kristall e delle Pilsner, che possono presentare venature verdognole dovute al luppolo.

PRINCIPALI BICCHIERI PER IL SERVIZIO DELLA BIRRA		
Nome	Caratteristiche	Birre adatte
Boccale tedesco	È chiamato anche Mass. Il vetro è lavorato e molto spesso, allo scopo di conservare la freschezza della birra. Sulla schiuma ha un effetto neutro, nel senso che non la favorisce e non la riduce.	È considerato da molti il bicchiere universale, ma in origine è nato per le Märzen e le Export.
Boccale britannico	Si differenzia dal boccale tedesco perché, pur essendo di vetro spesso, è liscio.	È adatto a tutte le ale, soprattutto alle pale ale.
Calice a chiudere	La particolare forma consente alla schiuma di alzarsi, ma ne ostacola il trabocco. Il vetro è sottile e liscio.	Si adatta benissimo alle birre da servire molto fredde, in quanto il vetro sottile favorisce la formazione di condensa. È ottimo, quindi, per le Lager leggere e, in particolare, per le Pils.
Calice a tulipano	La bocca leggermente svasata consente la formazione di una buona schiuma, favorendo, al tempo stesso, la percezione dei profumi.	È ottimo per le birre aromatiche, quali, per esempio, le birre d'Abbazia, le Witbier e diverse ale.
Colonna biconica	La colonna biconica si caratterizza per il vetro di medio spessore e per la forma leggermente allargata al centro. La bocca tende a chiudere.	Si adatta molto bene alle Lager.
Coppa	La coppa presenta una forma quasi perfettamente emisferica, che determina un progressivo abbassamento della schiuma.	L'ampia superficie della coppa esalta le birre molto profumate; si adatta bene, quindi, agli stessi usi del calice a tulipano.
Flûte	Si tratta dello stesso bicchiere usato per alcuni vini spumanti. La forma allungata e la bocca stretta favoriscono la formazione di un'abbondante schiuma.	È il bicchiere ideale per le birre secche, con abbondante schiuma e da servire fredde (Pils).
Pinta	La presenza del caratteristico allargamento subito sotto l'orlo consente a questo bicchiere di esaltare le birre con una schiuma molto densa e cremosa.	È il bicchiere ideale per le birre nere stout.
Weizenbecker	Questo bicchiere dalla forma molto caratteristica consente di controllare schiume molto abbondanti, esaltando al tempo stesso i profumi. Il vetro è relativamente sottile. La capacità fissa è pari a mezzo litro.	In sommità presenta una svasatura che permette di controllare l'abbondantissima schiuma che caratterizza le birre di frumento o Weizen (da cui deriva il nome del bicchiere).

Si ha, invece, un colore ambrato tendente al dorato per le Weizen non filtrate chiare (le Hefe), che presentano anche una leggera velatura o torbidità; ambrato, con tonalità rosastre per alcune doppio malto che subiscono una particolare tostatura; ramato in alcune

pale ale. Le pale ale, però, oscillano dall'ambrato- aranciato fino al marrone scuro.

Con alcune trappiste e le birre di Abbazia, invece, si comincia a virare decisamente al bruno, un colore che ritroviamo anche nelle Doppelbock e nelle Weizen dunkel. Il culmine dell' "oscurità" viene raggiunto nelle stout, che si presentano nere.

La **limpidezza** dipende dalla tipologia. Le diffusissime Pils hanno, per esempio, un colore giallo dorato più o meno intenso, brillante e luminoso, mentre una Weizenhefe o una Witbier si presentano torbide, a causa dei lieviti ancora presenti in bottiglia. Occorre prestare attenzione, però, alla prolungata esposizione alla luce e all'età della birra, fattori che contribuiscono alla perdita di luminosità anche in quelle birre dall'aspetto tipicamente brillante. Infine, molto importante è l'esame della **spuma**, che può risultare scarsa o abbondante, cremosa o compatta, con diversi gradi di persistenza. Anche il suo colore varia profondamente: dal bianco candido all'ambrato, per arrivare al marrone delle stout, a causa del malto molto torrefatto. La spuma, inoltre, può essere più o meno aderente alle pareti del bicchiere, dove forma i tipici archetti chiamati *merletti di Bruxelles*.

▣ **Esame olfattivo**

Con l'esame olfattivo si va a caccia degli aromi, complessi e affascinanti, che le birre sanno regalare; in generale, si parla di aroma luppolato, fruttato, maltato, erbaceo, floreale, con diversi gradi di intensità e di persistenza. Ciò significa che un determinato aroma può essere piacevole, ma tenue, svanendo rapidamente nelle Lager di scarsa qualità oppure può presentarsi intenso e persistente, con un forte sentore di luppolo nelle Pils, ampio e maltato nelle Bock e nelle Doppelbock, fruttato e fresco nelle Weizen e nelle Witbier, e così via.

▣ **Esame gustativo**

Nelle diverse birre il gusto si presenta con una gamma amplissima di sapori, che dipendono dagli stili di fabbricazione. Il sapore che generalmente è attribuito alla maggior parte delle birre è quello amaro, con intensità più o meno crescenti; a conferirlo sono le infiorescenze del luppolo, che possiedono proprietà amaricanti e aromatiche. L'abbondanza e la qualità del malto utilizzato durante la birrificazione, tuttavia, possono stemperare la forza amarognola del luppolo, combinandosi in un sapore dolce-amaro, che può tendere all'abboccato, all'amabile o addirittura al dolce, a vari livelli di intensità e di persistenza; inoltre, è possibile percepire tante altre sensazioni gustative, in relazione al tipo di birra. Infine, analogamente a quanto già detto per il vino, dopo avere deglutito la birra è opportuno espirare a bocca chiusa, allo scopo di attivare la percezione di sensazioni (sia olfattive sia gustative) che non sono rilevabili quando la birra è nel cavo orale.

Bicchieri per il servizio della birra



Boccale tedesco



Boccale britannico



*Calice a chiudere
(balloon)*



Calice a tulipano



Colonna biconica



Coppa



Flûte



Pinta



Weizenbecker

Parametri	Birra 1	Birra 2	Birra 3	Birra 4	Birra 5
Stile birrario (ale, Bock, Lager, ecc.)					
Titolo alcolometrico volumico					
Bicchieri per il servizio					
Temperatura di servizio					
Colore					
Limpidezza					
Schiuma (valutare persistenza e consistenza)					
Bollicine (valutare persistenza e dimensioni)					
Odore					
Sapore					
Frizzantezza					

Colore – Giallo pallido; giallo intenso; giallo oro; ambrato; rosso ramato; rosso cupo; nero.

Limpidezza – Limpida; opaca; lattiginosa; torbida.

Schiuma – Poco persistente; persistente; molto persistente; poco compatta; compatta; molto compatta.

Bollicine – Poco persistenti; persistenti; molto persistenti. – Molto piccole; piccole; medie; grandi.

Odore – Di luppolo (odore floreale); di malto (odore di cereale); di frutta; di erba; di lievito; di caramello; di muffa; di uovo sodo; di altro.

Sapore – Amaro; dolciastro; di malto; erbaceo; astringente; acidulo; metallico; altro.

Frizzantezza – Poco frizzante; giustamente frizzante; frizzante; molto frizzante.

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DELLE BIRRE			
CARATTERISTICHE	1° BIRRA	2° BIRRA	3° BIRRA
Produttore			
Nome commerciale			
Area di provenienza			
Grado alcolico o titolo alcolometrico volumico			
Categoria merceologica (analcolica, light, normale, speciale, doppio malto)			
Stile birrario (trappist, stout, pils, lambic, ecc.)			
Fermentazione (alta o bassa)			
Caratteri organolettici (breve descrizione)			
Abbinamenti con il cibo			
Temperatura di servizio			
Bicchieri consigliati			