

## La birra

---

Ale (birra), Altbier, Birra di frumento, Birra trappista, Bière de Garde, Bock, Brown ale, Dubbel, Dunkel, Helles, Kellerbier, Kölsch, Lager (birra), Lambic, Mild ale, Märzen, Oktoberfestbier, Old Ale, Pilsener, Porter (birra), Radler, Rauchbier, Roggenbier, Saison, Stout, Tripel,

**Ale** è il termine usato per indicare le [birre](#) ad alta [fermentazione](#), che cioè impiegano nel processo [lieviti](#) del ceppo [Saccharomyces cerevisiae](#), il quale predilige temperature elevate e, durante il processo (che risulta, quindi, piuttosto rapido), sale in superficie del tino di fermentazione; è l'opposto del termine [lager](#), che indica le birre a bassa fermentazione.

Il risultato è un sapore dolce, dal corpo pieno e fruttato. La stragrande maggioranza delle *ale* contiene erbe o spezie, di solito [luppolo](#), che conferisce un aroma amaro e erbaceo e bilancia la dolcezza del malto.

Le ale sono molto comuni in [Gran Bretagna](#) e [Irlanda](#), ma anche in [Germania](#), nelle province orientali del [Canada](#), [Stati Uniti](#) e [Belgio](#). La fetta più grossa del mercato mondiale della birra è però dominato dalle *lager*.

### Birra di frumento



La caratteristica birra di frumento [tedesca](#).

Il nome **birra di frumento** è usato per indicare un'ampia famiglia di [birre](#) prodotte dalla fermentazione del [grano](#), sempre misto a malto d'[orzo](#); si distinguono per la loro leggera cremosità e il sapore dolciastro.

Solitamente sono ad alta fermentazione, ovvero appartengono alla famiglia delle [ale](#); in particolare in Germania lo devono essere per legge.<sup>[1]</sup>

Sono talvolta chiamate "birre bianche", ma non a causa del loro colore, che è anzi spesso di un biondo opaco (principalmente dovuto alle parti di lievito in sospensione), ma a causa della schiuma che si genera durante la fermentazione.

Il termine **Weizenbier** significa in [lingua tedesca](#) "birra di frumento", ma è anche in uso, soprattutto in [Baviera](#) il termine **Weißbier** o **Weissbier** ("birra bianca"). Il bicchiere in cui vengono servite (tipicamente da 0,5l) è caratteristico e non si usa mai il classico [boccale](#) da birra ma uno particolarmente alto, largo alla bocca, stretto ai fianchi e leggermente più largo alla base.



 Una Kristallweizen (sinistra) e una Hefeweizen (destra) a confronto.

Le principali varianti sono:

- **Hefeweizen**: la versione "pura", una bionda torbida in cui il lievito in sospensione non viene filtrato (*Hefe* significa appunto "lievito").
- **Kristallweizen**: la birra viene filtrata, conferendole un colore più cristallino; è spesso servita con una fetta di limone.
- **Dunkelweizen**: è la versione come birra scura (*dunkel* in tedesco).
- **Weizenstarkbier**: è la variante con maggior contenuto alcolico.

## Dunkel

Il termine **dunkel** (anche **dunkles**) identifica uno [stile di birra tedesco](#) caratterizzato dal colore scuro: "scuro" è proprio il significato letterale di "dunkel", in [lingua tedesca](#). Questo stile appartiene alla famiglia delle [lager](#): si tratta cioè di birre a bassa [fermentazione](#).

Le *dunkel*, ancora più delle [weizen](#) e delle [helles](#), sono uno stile di [birra](#) tradizionale di [Monaco](#) e sono popolari in tutta la zona rurale della [Baviera](#). Con una [concentrazione alcolica](#) compresa solitamente tra 4.5% e 6%, le *dunkel* sono meno forti delle [doppelbock](#), un altro stile di birra scura bavarese.

Le *dunkel* non sono necessariamente nere, anzi: il colore varia dall'ambrato carico fino al marrone molto scuro.

Il più delle volte, una *dunkel* è una lager scura, ma talvolta il termine è utilizzato anche per indicare birre [weizen](#) scure, come per esempio la *Franziskaner Hefe-Weisse Dunkel*; si tratta di birre fruttate e dolci dal sapore di malto più accentuato. Per chiarire l'ambiguità queste birre sono indicate talvolta come *dunkel weizen*. Le [lager](#) chiare non divennero comuni che alla fine del [XIX secolo](#), quando i progressi tecnologici resero più semplice la loro produzione.

Questo stile presenta un caratteristico sapore di [malto](#), dovuto dal processo di produzione che impiega la tecnica della tripla [decozione](#).

## Helles



 Bicchiere tipico di Helles

**Helles** è uno stile di [birra](#) chiara tedesca a bassa fermentazione (dunque classificata come [lager](#)) prodotta per lo più a [Monaco](#), in [Baviera](#). La parola *Helles* è l'abbreviazione di **Helbier** o Helles Bier (significa birra

chiara), per distinguerla dalla *dunkel* o *dunklesbier* (in [tedesco](#): "birra scura"), la quale è un tipo di birra tipico per la regione, ma più scura nei colori e più dolce della *helles*.

Possiede tra il 4,5 e il 6% di alcool ([vol](#)). Il suo gusto è vicino a quello delle birre di tipo [pils](#) ma con minor aroma di [luppolo](#) e più di [malto](#)

## Lager (birra)



Un bicchiere di birra lager

**Lager** è il termine usato per indicare le [birre](#) a bassa [fermentazione](#), ovvero che impiegano nel processo [lieviti](#) del ceppo *Saccharomyces carlsbergensis*, che predilige temperature basse, e durante il processo si deposita sul fondo del tino; è l'opposto del termine [ale](#), che indica quelle ad alta fermentazione. È pertanto un termine generico che comprende molti [stili di birra](#), come [Pilsener](#), [Vienna](#) e [Märzen](#). Le *lager* sono state prodotte per la prima volta in [Germania](#) nel [1500](#) circa: il termine appartiene infatti alla [lingua tedesca](#) e significa "conservare", "immagazzinare".

A partire dal [XVI secolo](#) (o forse anche prima) ai [fabbricanti di birra bavaresi](#) fu richiesto per legge di produrre birra solamente durante i mesi più freddi dell'anno: comunque, per far sì che la birra fosse disponibile anche durante i mesi estivi, essa venne immagazzinata in cave e cantine in pietra, spesso sotto blocchi di ghiaccio.



## Pilsner

La [pilsener](#) della Veltins.

[Pilsner](#) ha un colore chiaro e una [carbonatazione](#) relativamente elevata, con un eccellente sapore di [luppolo](#) e un contenuto alcolico di circa il 4-5% [per volume](#). [Pilsner Urquell](#) ("Original Pilsener") è il prototipo della birra pilsner.

La maggior parte delle [pale lager](#) sono basate sullo stile di birra Pilsner.

Il termine "lager" deriva dal [tedesco](#) *lagern* ("conservare") e si riferisce alla pratica di conservare le birre ad una bassa temperatura per permettere alla birra di [auto-filtrarsi](#).

Le birre lager hanno una gamma dal dolce all'amaro e dal chiaro allo scuro. La maggior parte delle lager sono pale (chiare) o di colore intermedio, con un'alta carbonatazione, sapore di luppolo da medio ad alto, e contenuto alcolico del 3-5% per volume.

## Pilsener



Boccali di birra Pilsener

**Pilsener** o **pilsner** è una tipologia di [birra](#), sviluppata nella città di [Plzeň](#) (*Pilsen* in [lingua tedesca](#)), nella regione della [Boemia](#) in [Repubblica Ceca](#). Si distingue dalle altre [lager](#) per il ruolo marcato del [luppolo](#), in particolare per l'uso del rinomato luppolo [Saaz](#).

### L'origine

Fino agli [anni Quaranta dell'Ottocento](#), le birre ceche erano tutte ad alta [fermentazione](#), scure e torbide, sebbene i birrai della [Baviera](#) avessero già iniziato a sperimentare la produzione di lager in ambienti freschi utilizzando il lievito a bassa fermentazione che migliorava la limpidezza, il sapore e la conservabilità della birra.

Il [birrifico Mestansky Pivovar](#) reclutò il birraio bavarese [Josef Groll](#) ([1813](#) - [1887](#)) che, utilizzando le nuove tecniche e i malti chiari resisi da poco disponibili, creò il primo lotto della moderna pilsener il **5 ottobre 1842**. La combinazione di un colore pallido dovuto ai nuovi malti (con l'aiuto dell'acqua particolarmente dolce di Plzeň), di un luppolo rinomato e dello stile lager bavarese produsse una birra chiara, dorata, che "faceva colpo".

Il miglioramento dei sistemi di trasporto e comunicazione significarono per questa nuova birra la rapida disponibilità in tutta l'[Europa centrale](#), dove il suo stile venne rapidamente imitato.

### Le Pilsener moderne

L'invenzione dei moderni sistemi di refrigerazione ad opera di [Carl von Linde](#) eliminarono il bisogno di luoghi freschi ove immagazzinare la birra, tuttavia ancora oggi il birrifico della [Pilsner Urquell](#) continua a fermentare la propria birra utilizzando botti aperte nelle cantine al di sotto dello stabilimento. Inoltre rivendica che la Urquell sia la "prima birra dorata al mondo".

Una moderna pilsener possiede un colore molto tenue, chiaro che varia dal giallo pallido al dorato, e un aroma intenso di luppolo. Le pilsener ceche tendono ad avere un sapore delicato, mentre quelle tedesche possono essere più amare o persino avere "note terrose".

## Radler



Lattina di Radler da 0.5 litri

Il **Radler** è una bevanda alcolica, basata sulla miscelazione di [birra](#) e [limonata](#).

Per la preparazione della [bibita](#) si miscelano insieme solitamente:

- 1/2 di limonata gassata (eventualmente Lemonsoda);
- 1/2 di birra bionda.

Questa bibita è poco alcolica, e se bevuta ben fresca, molto dissetante. È indicata a coloro a cui non piace il gusto a volte amaro della birra.

Il Radler è una bevanda molto in voga in [Tirolo](#) e [Baviera](#), dove viene addirittura venduta in lattina e naturalmente in bottiglia.

La bibita fu inventata dal gastronomo di Monaco di Baviera [Franz Xaver Kugler](#) nel [settembre 1922](#), quando circa 13.000 ciclisti visitarono la sua taverna. Dato che la sua birra stava per terminare ben presto, decise di miscelarla con la limonata.