

Cosa ricordare per apprezzare al meglio una buona birra



Spero che non vi venga in mente di fare tutte queste cose in un locale affollato !

Il minimo che possa capitare è quello di sentirsi stranamente osservati.....A casa, in completo relax ci potremo senz'altro dedicare ad un approccio mirato alla bevuta di birra.

Di seguito solo alcuni consigli per mettere a fuoco le cose da notare e apprezzare.

?? TEMPERATURA CORRETTA

- o senza entrare nel dettaglio, la temperatura deve essere tale da permettere agli aromi ed ai sapori di esprimersi e quindi sceglieremo una temperatura tra i 10 ed i 14 gradi, più fredda per le birre leggere, più calda per quelle più alcoliche e corpose.

?? II BICCHIERE ADATTO

- o pulito con l'apposito detergente e comunque sciacquato molto ma molto a lungo...
- o bagnato con acqua fredda prima di versare la birra

?? VERSA LA BIRRA

- o bottiglia inizialmente a 45 gradi e poi man mano raddrizzare
- o 2 o tre dita di schiuma ad eccezione delle weizen e delle belgian golden ale che hanno una schiuma molto più vivace
- o Osserva il colore della schiuma
- o Osserva la consistenza (da schiumosa con bolle più o meno grandi a pannosa)
- o Osserva la durata ovvero quanto tempo il cappello di schiuma impiega a collassare
- o Osserva la persistenza, per quanto tempo rimane almeno più di mezzo cm di schiuma
- o Osserva la compattezza
- o Osserva l'aderenza, si formano i merletti di Bruxelles ?

?? VALUTA IL COLORE

- o Paglierino scarico – paglierino – paglierino carico
- o Dorato – dorato carico – oro
- o Oro ambrato – ambrato – ambrato carico
- o Ambrato scuro – ramato
- o Ramato scuro – rubino - mogano rossiccio – mogano scuro
- o Tonaca di frate – marrone – marrone scuro
- o Nero

Può essere utile osservare la birra in controluce (ovviamente non una luce colorata...) o con sullo sfondo un foglio di carta bianco.

?? VALUTA LA LIMPIDEZZA

- o Torbida

Cosa ricordare per apprezzare al meglio una buona birra

- o Opalescente
- o Velata
- o Chiara
- o Trasparente
- o Brillante

?? APPREZZA L'AROMA:

- o Annusare la bottiglia appena stappata per cogliere il volatile
- o Annusare la birra, roteare la birra nel bicchiere, annusare nuovamente
- o Descrivere i toni riconducibili al malto
- o Descrivere i toni riconducibili al luppolo
- o Descrivere il floreale ed il fruttato dato dagli esteri della fermentazione

?? VALUTA IL GUSTO:

- o Prenda un grande sorso di birra e spostarlo in tutta la bocca in modo che ogni sua parte ne sia bagnata.
- o Prenda un altro sorso, inalando aria insieme alla birra, attenti a non soffocare ! Quest' azione stimola contemporaneamente gusto e olfatto incrementando la percezione dei sapori.
- o Concentrati sulla parte posteriore della lingua per avvertire l'amaro
- o Ai lati puoi avvertire l'acidità
- o Sulla punta della lingua, la dolcezza.
- o Il salato invece ai lati della punta, sempre della lingua.

?? VALUTA ALTRE COMPONENTI

- o Tieni un po' di birra tra le labbra e i denti, avverti dell'astringenza ?
- o E' come della frutta un po' acerba o come la buccia d'uva ?

?? VALUTA IL RETROGUSTO

- o Prendi un altro sorso ed ingoia lentamente la birra.
- o C'è qualche sapore dominante che sale dalla gola ?
- o Qual è la sua evoluzione ?
- o Quanto dura ?

?? BEVERINA O STRUTTURATA ? IL CORPO ed altre CARATTERISTICHE

- o Valutare la *presenza fisica* della birra in bocca.
- o Scorre via come acqua ? Il corpo è scarso
- o E' un po' più consistente ? Il corpo è leggero
- o Ha una consistenza apprezzabile ? Il corpo è rotondo
- o E' quasi vellutata ? Il corpo è strutturato
- o E' quasi densa ? Il corpo è sciropposo
- o È molto o poco carbonata e/o gassosa?
- o Che consistenza ha? Cremosa? Granulosa? Asciutta ?, Vinosa?

ALLA FINE DI QUESTO TERZO GRADO MENTALE LASCIAMOCI ANDARE AD UN GIUDIZIO FINALE COMPLESSIVO!

- o Finisci di bere la birra con calma, rilassandoti ed aggiusta se necessario le tue valutazioni dei punti precedenti.
- o Insomma,...questa birra ti ha appagato o no ?

Prosit!

A l'fio