

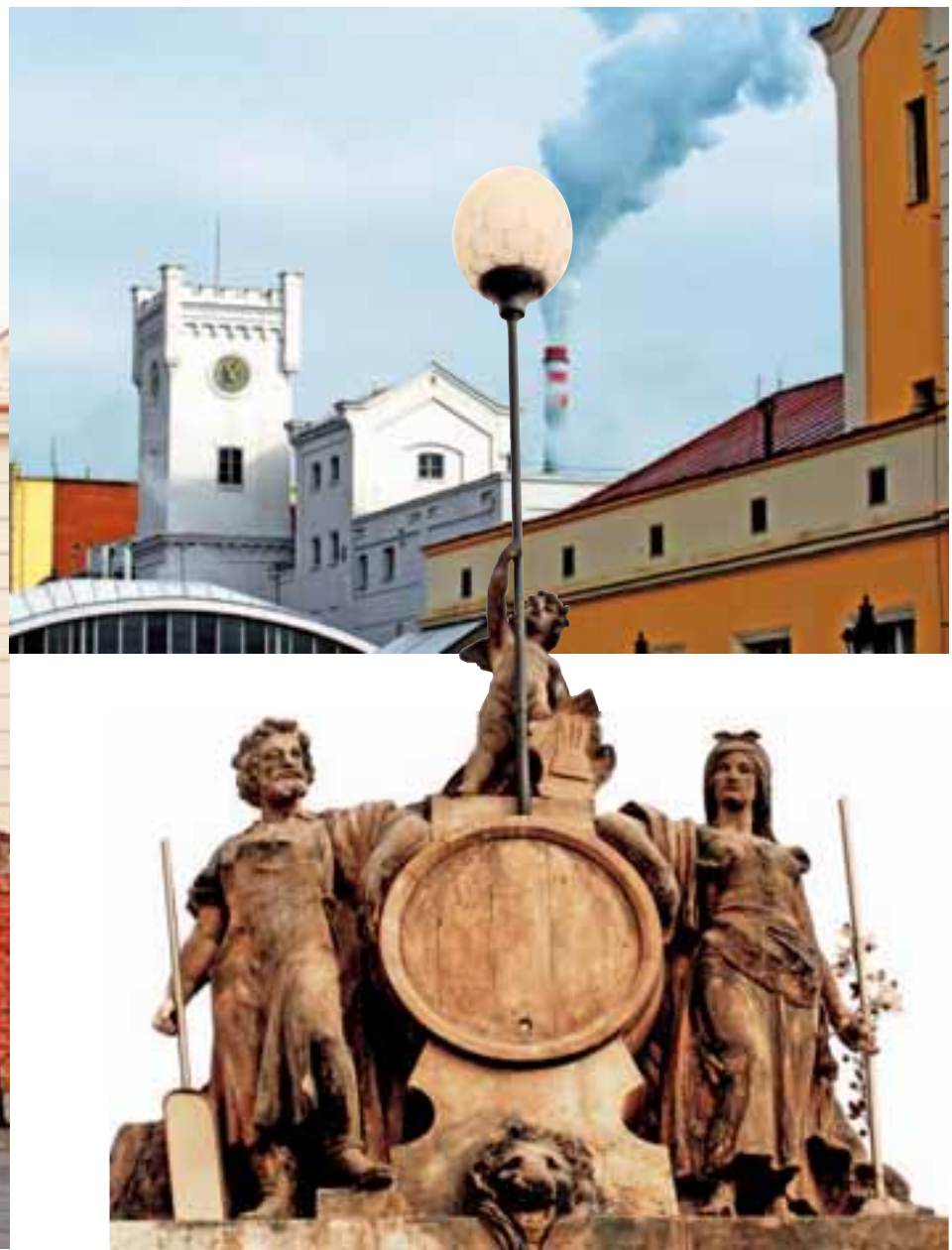


Una bionda storica

La birra ha una storia antichissima, che si perde nella notte dei tempi: le prime tracce scritte si possono trovare nel "monumento blu", risalente all'epoca predinastica sumera (3700 a.C. circa). Per gli antichi Egizi rivestiva grande importanza: sono stati rinvenuti contenitori per la birra nelle tombe dei faraoni e sicuramente ne esistevano molte varietà. I Galli migliorarono le tecniche produttive, introducendo l'uso delle botti di legno per la conservazione. Nei secoli molto è cambiato, ma per assistere

alla comparsa della birra così come la intendiamo oggi bisogna attendere la metà del XIX secolo. Probabilmente non fu la prima in assoluto, ma certamente la birra di Pilsen, prodotta per la prima volta il 5 ottobre del 1842, fu la più famosa e fece nascere quella che ancora oggi è l'idea stereotipata e comune della birra: bionda, limpida, ben luppolata e moderatamente alcolica, prodotta con il rivoluzionario (per l'epoca) lievito a bassa fermentazione. Una tipologia che oggi rappresenta circa il 90% dei consumi mondiali e vanta moltissime imitazioni.

Probabilmente non fu la prima in assoluto, ma certamente la birra di Pilsen, prodotta per la prima volta il 5 ottobre del 1842, fu la più famosa e fece nascere quella che è l'idea stereotipata e comune della birra: bionda, limpida, ben luppolata e moderatamente alcolica, prodotta con il rivoluzionario (per l'epoca) lievito a bassa fermentazione.



Dalla fondazione di Pilsen a Josef Groll

La nostra storia inizia nel 1295, anno in cui il re Venceslao II di Boemia fonda la città di Pilsen (Plzen in ceco), sulle rive del fiume Rabduza, in un punto strategico per le vie di comunicazione, sia per terra, sia via acqua. Passano pochi anni e, nel 1307, si registra il primo documento riguardante un locale birrifico con malteria. A quell'epoca le licenze di produrre birra erano appannaggio del re: all'inizio del XIV secolo ne erano state concesse 260 alla sola città di Pilsen. Non possiamo stabilire come fossero esattamente le birre dell'epoca: sappiamo che erano prodotte in casa, con rudimentali impianti di piccole dimen-

«E dato che Bondy aveva sempre paura che la sera chiudessero tutte le birrerie, per cautelarci cominciammo ad andare a prendere secchi e catinelle di birra fin dal pomeriggio».

sioni e le immaginiamo di colore ambrato fino allo scuro, torbide, leggermente acidule, probabilmente affumicate, poco alcoliche e non di rado affette da infezioni. Basti pensare che uno dei "test di qualità" più diffusi fra i birrai dell'epoca era quello di versare la birra su una panca di legno e sedercisi sopra per un'ora: se, rialzandosi, la panca rimaneva attaccata ai pantaloni la birra era buona, altrimenti no (un'altra versione riguarda le cuciture dei pantaloni: se rimangono intatte la birra si può bere). Le tecniche produttive erano assolutamente empiriche, tramandate oralmente e spesso legate a superstizioni. La fermentazione, in particolare, era vista più come un'alchimia che come un naturale processo chimico; bisogna infatti attendere il 1588 per vedere la comparsa del primo libro sulla produzione della birra, scritto dal boemo Tadeas Hajeck, mentre è necessario arrivare al 1800 per avere un utilizzo diffuso del termometro, inventato nel 1714 da Fahrenheit, nel processo produttivo.

A quell'epoca le licenze di produrre birra erano appannaggio del re: all'inizio del XIV secolo ne erano state concesse 260 alla sola città di Pilsen. Non possiamo stabilire come fossero esattamente le birre dell'epoca: sappiamo che erano prodotte in casa, con rudimentali impianti di piccole dimensioni e le immaginiamo di colore ambrato fino allo scuro, torbide, leggermente acidule.

In occasione del cinquantesimo anniversario della prima produzione, il 5 ottobre 1892 viene posata la prima pietra della monumentale porta, simbolo del birrificio di Pilsen, che ancora oggi accoglie i visitatori nella fabbrica. Nel 1948 il birrificio è statalizzato.



«A Vladimír e a Bondy e a me piaceva tanto la birra che, appena portarono al tavolo il primo boccale, tutti e tre facemmo inorridire l'intera birreria, raccoglievamo la schiuma con le mani, ce la spalmavamo sulla faccia e ci mettevamo la schiuma sui capelli, come ebrei che si bagnano le pejess con l'acqua zuccherata, alla seconda birra facevamo il bis di spalmamento di schiuma, per cui eravamo lucidi di birra e il profumo si poteva sentire a un miglio di distanza. Soprattutto, però, era (quell'esibizione spassosa) l'espressione della passione per la birra e della passione della giovinezza, che sprizzavamo da tutti i pori. Eravamo dei ganzu birreschi...».

La birra era fortemente legata alle stagioni, veniva tradizionalmente prodotta dalla festa di San Michele (29 settembre) a quella di San Giorgio (23 aprile), mentre in estate le temperature troppo alte con il conseguente rischio di infezioni bloccavano la lavorazione. Il vero problema, però, non stava tanto nelle tecniche di produzione del mosto quanto nella fermentazione. I birrai avevano da tempo capito che era necessario aggiungere del lievito per farla partire: si raccoglieva il lievito alla fine di una fermentazione e lo si aggiungeva al nuovo mosto. Non se ne conosceva però la natura: soltanto intorno al 1837 gli esperimenti dello scienziato tedesco Theodor Schwann dimo-

strarono che le cellule di lievito si riproducono durante la fermentazione, ipotizzando che si trattasse di un organismo unicellulare vivente. Soltanto nel 1876 si ebbe la conferma scientifica, grazie ai lavori di Pasteur. Non è difficile immaginare che i lieviti utilizzati fossero a rischio di contaminazioni e che spesso le birre subissero infezioni: probabilmente è questo il motivo che ha causato una forte insoddisfazione dei bevitori di birra di Pilsen, culminata, nel 1838, in una clamorosa protesta. Vengono rovesciati 36 barili di birra imbevibile nella piazza principale della città, di fronte al municipio. Dopo le agitazioni si decide di fondare un birrificio cittadino (Mestansky Pivovar), costruito fra il

15 settembre del 1839 e l'autunno del 1840. Come mastro birraio viene assunto Josef Groll, ventinovenne bavarese, che applica le nuove tecniche della bassa fermentazione, introduce l'eliminazione del lievito a fine fermentazione e una lunga maturazione (lagerizzazione) in botte: la leggenda vuole che un monaco avesse sottratto il noto lievito bavarese e lo avesse introdotto in Boemia.

In quel di Pilsen

Il 5 ottobre 1842, a Pilsen, è prodotta per la prima volta quella che verrà poi chiamata Pilsner Urquell: una birra pulita, chiara, limpida e decisamente luppolata. Per l'epoca una novità assoluta: la diffusione del vetro fa sì che i bicchieri siano trasparenti (e non più di cuoio, peltro o ceramica) ed esalta l'aspetto invitante della nuova birra, che cessa di essere alimento e diventa bevanda. Il successo è da subito enorme: per i primi sette anni la fabbrica produce birra a pieno regime, 4000 ettolitri l'anno, e la fama della birra di Pilsen si espande molto in fretta. Già nel 1856 si vende a Vienna, nel 1857 a Berlino, nel 1859 a Parigi, nel 1865 a Londra... In occasione del cinquantenario della prima produzione, il 5 ottobre

«Dall'ambulanza uscirono di corsa due portanti, tirarono fuori la barella bianca di tela cerata, poi due bocce per ciascuno, ed entrarono di corsa, diretti alla mescita, e ordinarono di riempirle di birra di Pilsen e ciascuno dei due si fece una birra per il viaggio e poi bevvero quello che rimaneva nei bicchieri, perché non entrava più nelle brocche trabordanti, nell'androne le

vecchiette che si erano tanto spaventate si bagnavano la fronte a vicenda con uno straccetto, e i portanti con le brocche corsero fuori, i camici sventolanti, saltarono sull'ambulanza, dopo aver sistemato la barella di tela cerata con le brocche di latta, e la sirena ricominciò a ululare e la luce a lampeggiare, e la vettura, curvando, per miracolo non si ribaltò».



La degustazione

Gradi saccarometrici: 12° plato

Gradi alcolici: 4,4° vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Di colore dorato carico, con riflessi appena verdognoli, ha una schiuma compatta e pannosa, accompagnata da un perlage fine e lungo.

Il naso è dominato dall'erbaceo del luppolo, ma sono presenti anche note di miele (acacia), mela, fichi e crosta di pane.

In bocca l'attacco è dolce, quasi mielato, l'arrivo dell'amaro è molto progressivo, elegante ma potente.

Il corpo è buono, la gasatura bassa (a garanzia di ampie bevute...).

Il finale è secco, luppolato, pulito, con suggestioni di rabarbaro.

La Pilsner Urquell è prodotta con la leggendaria acqua di Pilsen, orzo moravo maltato all'interno del birrificio, luppolo Saaz e lievito da bassa fermentazione di tipo "H". Il mosto è preparato con la tecnica della tripla decozione, in bollitura avvengono le classiche tre luppolature. Dopo la bollitura il mosto è raffreddato a 9° C e trasferito in fermentatori cilindro-conici da 1800 ettolitri.

1892 viene posata la prima pietra della monumentale porta, simbolo del birrifico, che ancora oggi accoglie i visitatori della fabbrica. Nel 1898 viene registrato il marchio "Pilsner Urquell", oggi protetto in 86 paesi, nel 1913 la produzione raggiunge il milione di ettolitri l'anno e la vendita si estende a 34 paesi nel mondo; nel 1937 la Pilsner Urquell vince l'ambito riconoscimento dell'Expo di Parigi: il Grand Prix. Nel 1948 il birrifico è statalizzato e nel 2000 viene acquisito dalla Sab Miller, colosso multinazionale.

Oggi la Pilsner Urquell è ancora prodotta nella storica sede di Pilsen, anche se la tecnologia ha cambiato molte cose: non è più utilizzato, ad esempio, l'impressionante dedalo di gallerie (9 chilometri di lunghezza complessiva) un tempo necessario per la lunga maturazione in botte.

La Pilsner Urquell è prodotta con la leggendaria acqua di Pilsen, orzo moravo maltato all'interno del birrifico, luppolo Saaz e lievito da bassa fermentazione di tipo "H". Il mosto è preparato con la tecnica della tripla

decozione, in bollitura avvengono le classiche tre luppolate. Dopo la bollitura il mosto è raffreddato a 9° C e trasferito in fermentatori cilindro-conici da 1800 ettolitri. La fermentazione primaria dura circa quattrocinque giorni a temperature comprese tra 8° e 12° C. Quindi la "birra verde" viene trasferita in maturatori da 3300 ettolitri: qui rimane da 26 a 29 giorni a 4° C. La birra è quindi filtrata e pastorizzata se in bottiglia o in lattina (scadenza a nove mesi), mentre quella per il fusto (scadenza a sei mesi) subisce una pastorizzata più blanda, a 36° C. 420 *pivnice* (locali di mescita) della Repubblica Ceca servono invece una versione non pastorizzata (ma filtrata) tirata da tank refrigerati da 10 ettolitri: la birra è trasportata direttamente dalla fabbrica con autocisterna e ha una scadenza breve, fissata in 21 giorni. Questo non è un grosso problema in Repubblica Ceca, terra di grandi bevitori (la media nazionale è intorno ai 160 litri procapite, in Italia siamo fermi a circa 30) e dove i pub offrono generalmente una o al più due birre alla spina.

«Quando uscimmo, la fermata del tram sotto lo Zámecek era già illuminata, arrivò il tredici, una donna con una carrozzina saliva sull'ultimo vagone, qualcuno la stava aiutando, ma il conducente chiuse le porte troppo presto, e la donna continuava a tenere in mano il manico della carrozzina e, facendo dei saltelli ridicoli, correva dietro al tram e gridava, ma il tram non si fermò e la carrozzina andò a sbattere contro un lampione, crash, e la carrozzina si spaccò, la gente che aspettava il tram successivo gridava o si appoggiava al muretto dello Zámecek, alcuni coraggiosi corsero alla carrozzina, Egon Bondy era impallidito... ma dalla carrozzina fatta a pezzi caddero fuori con un rumore di vetri rotti alcune bottiglie di birra e il profumo della birra versata si spandeva per la via... e la donna gridava dietro al tram che si allontanava: Le mie venti birre me le dovette pagare, mascalzoni!».

Tutte le citazioni letterarie di questo articolo sono tratte da: Bohumil Hrabal, *Un tenero barbaro*, E/O 1994



Il mantra della Pivo

Le "città della birra" ne offrono una vasta scelta, alla spina o in bottiglia, nazionali o d'importazione. Praga, che è città di "bionde" quant'altre mai, ne offre quasi sempre una sola, la Pilsner Urquell non pastorizzata alla spina. Nel ghetto ebraico, in Staré e Nové Mesto (città vecchia e nuova) e al di là del ponte Carlo, in Malá Strana (parte piccola) e fin a ridosso della cattedrale di San Vito, in Hradčani (la zona di Hrad, ovvero del castello reale di Boemia) circa un centinaio di *pivnice* (birrerie) offrono un rito semplice, autentico e senza fronzoli: si entra e nel giro di pochi secondi, senza quasi ordinare, avrete la vostra *pivo svettlé* (birra chiara, più rara la *cerné*, scura) in un boccale, ben spillata, adagiata sul sotto-bicchiere. Se quando siete prossimi alla fine del boccale non vi sbrigate a utilizzare il sotto-bicchiere da tappo, come a dire *stop*, vi ritroverete una nuova birra schiumosa accanto al (non ancora) vuoto della precedente.

Talvolta succede di non riuscire a fermarsi. Anche per il birrofilo doc la sequenza di birre tutte uguali (in ogni *pivnice*, mentre fra locali diversi si apprezzano sottili sfumature) è una sorta di mantra, un-due-tre prima di entrare nel meccanismo, e poi un ritmo che può diventare ininterrotto se si ha tempo. E un

turista della birra di tempo ne ha sempre, stupisce piuttosto che ne abbiano così tanto i praghese. Eppure, nelle birrerie storiche si fatica spesso a trovar posto, stipate come sono fin dall'ora di pranzo di qualsiasi giorno della settimana, luogo di ritrovo perpetuo, d'infervorate discussioni letterarie o di bisbigli politici talvolta anticipatori dei tempi, talvolta nostalgici. Luoghi dove non si è accolti a braccia aperte dall'oste, che è lì per sopportare la routine del cicaleccio quotidiano, ma spesso si è coinvolti dagli avventori: «italiano, eh!?» ti fanno con buon accento, per poi proporti un ottimo ristorante di un amico, informarsi su Berlusconi o consigliare un night speciale, dove anche le ragazze parlano italiano (con ragione e più di altri, i praghese hanno una scarsa fiducia nella nostra dimestichezza linguistica, e anche nell'offerta di sesso si curano di procurare una traduzione dei mugolii). Oltre la Praga astrologa e alchemica di Rodolfo II, la Praga kafkiana e del golem di Ripellino o quella notturna "offro tutto" di Václavské náměstí (piazza Venceslao), c'è questa Praga in locali disadorni, spesso con luci sbagliate, dai quali si fatica maledettamente a uscire. Sobri.

A.M.



Dove assaggiarla a Praga

Ambiente, avventori: ogni *pivnice* di Praga è una storia a sé, nata sotto il mito della bionda di Pilsen.

Malostranská pivnice
Cihelná 3 - Tel. 257 530032
www.malostranskapivnice.cz

Pivnice U Zlatého tygra
Husova 17 - Tel. 222 221111
www.uzlatehotygra.cz

Pivnice U Rudolfiny
Krizovnická 10 - Tel. 223 13088

Pivnice U Zeleného stromu
Betlémské náměstí 6
Tel. 222 220228
www.pivniceuzelenehostromu.cz

Puor U Vejvod
Jilská 353 - Tel. 224 219999
www.prazdrj.cz/cz/produkty/246.php

Staroměstská restaurace
Staroměstské nám. 19 - Tel. 224 213015

U Pinkasu
Jungmannovo náměstí 16
Tel. 221 111150 - www.upinkasu.cz

Pivnice U Provaznice
Provaznická 3 - Tel. 224 232 528