

Master of Food



Con occhi naso e bocca

Di una birra, per primo si esamina il **colore**, prendendo in considerazione le tonalità (i colori di base sono giallo, rosso-bruno e bruno-nero), i riflessi e l'intensità (chiaro, neutro e scuro). Il colore si misura in EBC (soltanto gli americani utilizzano il sistema, simile, SRM). Una birra chiara si posiziona sotto i 12° EBC, un'ambrata da 13° a 20°, una scura da 21° a 30° se "scarica" e da 31° a 39° se "carica", una nera da 40° in su. Si passa poi ad analizzare la **limpidezza** (da brillante quasi scintillante sino a molto opalescente e torbida) e la **frizzantezza** (misurabile in g/L, grammo per litro) che va da 1 g/L per le real ales britan-

Degustare una birra è un'arte che implica il coinvolgimento di tutti i sensi anche se, innegabilmente, saranno la vista, l'olfatto e il gusto a fare da protagonisti. Osserviamoli all'opera.



Procediamo con le varie fasi. Innanzitutto ci si concentra sulla ricerca **delle materie prime**: nell'ordine le note del malto (paragonabili ai mieli) poi l'impatto del luppolo, giungendo a definirne l'intensità e le varie sfumature. La seconda fase è rivolta verso il floreale: si tenta di riconoscere **fiori e**

piante riconducibili alla memoria olfattiva. Si passa successivamente alla ricerca degli **aromi fruttati** che derivano generalmente dagli esteri, sostanze che si sprigionano durante la fermentazione allorché gli acidi organici presenti nel mosto reagiscono con l'alcol.

L'esame gustativo

La soglia di percezione del gusto è per nostra fortuna più elevata di quella dell'olfatto e pertanto riusciamo facilmente a elencare i quattro sapori fondamentali: il dolce, il salato, l'acido e l'amaro. La loro percezione è abitualmente situata in zone ben distinte della superfi-

cie della lingua. Grazie alle diverse papille gustative siamo in grado di percepire con una certa precisione il dolce sulla punta della lingua (papille fungiformi), il salato sulla parte anteriore laterale (papille filiformi), l'acido su una più ampia parte centro-laterale (papille foliate) e l'amaro sulla parte posteriore vicino alla gola (papille circumvallate). Si inizia la fase gustativa concentrandosi intensamente sulla parte anteriore della lingua per poter cogliere tutte le sensazioni **dolci**. È qui che riusciamo a evidenziare un intenso sapore di malto o un piacevole sapore di miele quasi sempre annunciatici già dall'olfatto. Avvertiremo i sapori zuccherati proprio sulla punta della lingua mentre quelli dolciastri saranno catturabili sulla parte anteriore superiore.

L'esame olfattivo

Il naso è uno strumento di importanza decisiva: se osserviamo la celebre *Flavor wheel* (la ruota degli aromi e dei gusti) creata da Meilgaard, ci rendiamo conto di come lo spettro dell'olfatto copra il 75% circa dell'intera ruota. Prima di annusare una premessa: i recettori olfattivi tendono ad "adattarsi" ai contatti prolungati con le sostanze volatili. La funzione del naso è quella di identificare gli odori e non di avvertirli indefinitamente. Dopo un certo periodo il naso cessa infatti di trasmettere al cervello i messaggi relativi all'odore. I **profumi** peculiari della birra si possono collocare su tre livelli distinti. Il profumo dominante prevale all'inizio per poi calare progressivamente, i secondari si avvertono dopo il decadimento del primario e al terzo livello emergono quelli di fondo o le sfumature.



I sapori **salati** si trovano raramente nella birra e sono dovuti per lo più all'utilizzo di acqua con un'elevata presenza di cloruro di sodio. Spesso, tuttavia, si è portati a confondere il salato con un amaro molto pronunciato che rinviene nella parte posteriore della lingua fino a invadere la zona di percezione del salato, come avviene nel caso della celeberrima trappista Orval. La sensazione di **acido** è per molte birre sinonimo di alterazione e degenerazione del gusto originale dovute per esempio a mancanza d'igiene nel cor-



Gradi e bicchieri

Il bicchiere (diverso a seconda della tipologia di birra) deve essere perfettamente pulito, lavato con detergenti neutri appropriati, evitando l'uso del brillantante in quanto ogni agente grasso tende a far decadere velocemente la schiuma e ad alterare irrimediabilmente il gusto della birra.

Da prendere in debita considerazione la temperatura di servizio, che varierà in base alla tipologia e al grado alcolico. Di norma (con le solite dovute eccezioni) l'equazione da rispettare è che più una birra è di basso tenore alcolico più va servita fresca (mai fredda per non penalizzare l'intensità degli aromi e la complessità del gusto); man mano che cresce il grado alcolico, aumenta di conseguenza la temperatura di servizio. Si va, per esempio, dai circa 7°C per una canonica pils boema e per le rinfrescanti bière blanches fiamminghe e weizen bavaresi, la cui gradazione alcolica è intorno ai 5°, sino alla temperatura di 12-14°C, perfetta per le potenti trappiste belghe e barley wine britanniche e americane, che di norma superano i 10° alcolici.

so del processo produttivo o a cattiva gestione dell'impianto di spillatura. Tutto questo però non ci deve assolutamente indurre in confusione in quanto alcune prestigiose tipologie ci regalano sapori acidi e aciduli di grande rilevanza e complessità.

Passiamo infine al complicato ma suggestivo esame gustativo dell'**amaro**. Si distinguono tre principali fonti di amaro tipiche della birra: da lievito (fenolico), da cereali torrefatti e da luppolo. Ricordiamo ancora che l'amaro si esalta sulla parte posteriore della lingua vicino alla gola mentre la parte posteriore superiore e quella posteriore del palato sono più sensibili all'amaro tipico conferito dalle tostature.

La più importante e caratteristica fonte di amaro è il luppolo. Ne esistono numerose varietà, alcune ricche di proprietà amaricanti altre di proprietà aromatiche. I birrai di norma utilizzano

luppoli amaricanti – dai quali dipende quasi completamente l'amaro finale della birra – nella parte iniziale della cottura del mosto, aggiungendoli dopo circa 10 minuti di cottura (*kettle hopping*) e quelli aromatici nella parte finale (*late hopping*) o – tipico dei britannici – in post-fermentazione per affinare l'aroma (*dry hopping*).

Retrogusto, persistenza, corpo ed equilibrio

Per definire il **retrogusto** dobbiamo valutare l'intensità dei sapori di base sulla lingua nei secondi che seguono la sparizione del liquido dalla bocca. Di solito all'inizio il protagonista è l'amaro ma poi, più per l'effetto del suo decadimento che per un maggior vigore degli altri sapori di base, questi ultimi intervengono a turno per decadere quindi anch'essi, dando vita a un'evoluzione del retrogusto che risulta unico per ogni birra.

Non tralasciamo la **persistenza retro-olfattiva**, cioè quelle sensazioni che si avvertono a livello olfattivo dopo ogni sorsata. Altre sensazioni boccali sono a volte ben presenti nel corso di una degustazione, come l'astringenza, per esempio, che ricorda cachi e nespole acerbe.

Più importante è infine la definizione della sensazione del **corpo**. Per valutarlo palleggiate da una guancia interna all'altra una piccola quantità di birra, poi concentratevi sulla parte centrale superiore della lingua: più il sapore intenso di malto rimane persistente, più la birra è dotata di corpo. Non basta: il corpo non va solo valutato per la sua lunghezza ma anche per le caratteristiche della sua struttura, tra le quali la più interessante è la cosiddetta *watery* (acquosità) che quando è "controllata" sa rendere le birre forti *dangerous drinkable* (pericolosamente beverine) perché non fa "sentire" nel palato la potenza dell'alcol (non altrettanto si può dire del suo effetto sulle gambe!). L'**equilibrio** viene di solito definito il bilanciamento delle varie componenti, nessuna delle quali deve prevaricare e coprire le altre. A mio giudizio non bisogna invece mai prescindere dal territorio olfattivo-gustativo. Mi spiego meglio: prendiamo il caso di una Rauchbier della Franconia. Ovviamente sarà la nota affumicata a prevalere, ma una volta definito questo come il suo peculiare "territorio olfattivo-gustativo" si passerà a valutare l'armonia delle altre componenti per decidere se la birra è dotata o meno di un buon equilibrio.

Bibliografia

- L. Dabove e T. Musso, *La degustazione delle birre. Birre Italia, annuario 2000-2001*, pagg. 47-51, Beverfood, Milano 2000.
- L. Dabove, *La degustazione*, sul sito www.kuaska.it.
- T. Zangrando e M. Marconi, *Il libro della birra*, Ed. Calderini, Bologna 2002.
- M. D'Eer, *La bière*, Ed. Trecarré/Bière-MAG, Québec (Canada) 1998.
- Evaluating Beer*, Brewers Publication, Boulder, Co. 1993.
- P. Crombecq, *Bier Jaarboek 1995-1996*, Kosmos-Z & K Uitgevers, Utrecht/Antwerpen.
- M. Jackson, *Birra*, Ed. Tecniche Nuove, Milano 1999.

