

Birra e Cibo

La maggior parte degli abbinamenti birra-cibo si rifà ad abitudini consolidate locali e regionali. La stessa birra, prodotta da una particolare birreria, viene abbinata da anni o addirittura da secoli allo stesso cibo, così come nella stessa regione abbinata solo agli alimenti presenti nella regione stessa. In molti paesi dove sono presenti molti stili birrai, si propongono abbinamenti a secondo della stagione; birre poco alcoliche in abbinamento a piatti estivi e viceversa birre di struttura, alcoliche e anche scure con piatti invernali. Come per il vino, un abbinamento importante è quello psicologico, dove il momento che si sta vivendo ci riporta a particolari emozioni e quindi la scelta della birra e del cibo sono legati a fattori emotivi. L'abbinamento più idoneo risulta, senza dubbi, quello chiamato di esaltazione, dove entrambi i componenti (birra e cibo) si esaltano a vicenda. Per far ciò dobbiamo dare una valutazione sia alla birra che al cibo che stiamo degustando, attraverso l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo.

Con l'*aperitivo con stuzzichini* potremo quindi abbinare una Ice Beer, una Export, una Extra Pale, una Pilsner, una Kolsch, una Lambic, una Gueze o una Gose.

Con *antipasti leggeri e di pesce* potremo abbinare una Ice Beer, una Export, una Kolsch o una Pilsner mentre con *antipasti robusti sia caldi che freddi* potremo abbinare una White Beer, una Lager scura o una Bock nel caso di salumi grigliati.

Con *molluschi e crostacei* potremo abbinare una Porter, una Irish Stout o una Dry Stout mentre con *patè e foie gras* potremo abbinare una Barley Wine, una Doppel Bock, una Old Ale o una Red Ale.

Con *insalate elaborate con funghi, salumi o frutta secca* potremo abbinare una Strong Ale o una Brown Ale così come su *pesci affumicati, salumi e carni affumicate* metteremo una Bock, una Rauchbier, una Steinbier, una Porter o una Ale entrambe affumicate. Con *primi piatti delicati* potremo abbinare una Ice Beer, una Export, una Lager, una Gueze, una Gose, una Kolsch o una Pilsner. Con *primi piatti abbastanza robusti* potremo abbinare una Pale, una Extra Pale, una White Beer, una Dortmunder.

Con *pesci e carni bolliti* potremo abbinare una Ice Beer, una Export o una Pilsner mentre con *pesci e carni bianche con salse* potremo mettere una White Beer, una Export Pale, una Lager o una Golden Lager. Con *pollame* potremo abbinare una Bitter Ale o una Marzen; con *carni rosse* potremo abbinare Weizen, una White Beer, una Pale Ale o una Red Ale, una Abbazia o una Trappista; con *cacciagione e selvaggina* potremo abbinare una Biere de Garde, una Alt o una Doppel Bock. Con *formaggi a pasta semicotta* una Ice, una Export, una Extra Pale o una Lager; con *formaggi di media stagionatura* una Export o una White Beer; con *formaggi a crosta fiorita* potremo abbinare una Extra Pale o una Abbazia; con *formaggi piccanti* potremo abbinare una Brown Ale o una Trappista.

Con *i dolci a cucchiaio* potremo abbinare una Stout, con *dolci a base caffè o cioccolato* potremo abbinare una Caffè Stout o una Chocolate Stout mentre con *dolci e torte alla frutta* potremo abbinare Lambic aromatizzate alla frutta.

E l'abbinamento con la *pizza*

La semplicità di una pizza Margherita si esalta con una Extra Pale, la pizza Napoletana con i profumi intensi dell'acciuga si sposa bene con una Biere de Garde, la pizza ai formaggi con grassezza accentuata e profumi intensi e complessi si abbina perfettamente con una Strong Ale.

Ma sono solo alcuni esempi dell'ampia gamma di pizze offerte al consumatore che di volta in volta, in base agli ingredienti che le compongono, richiederà la birra più adatta; dalla più chiara alla più scura, dalla più luppolata alla meno luppolata, dalla più leggera alla più forte di alcol, dalla più acidula alla più morbida e vellutata.

L'ultima considerazione sugli abbinamenti va fatta anche in funzione delle produzioni più o meno stagionali delle birre. Saremo più disposti in *primavera* a degustare birre Doppelbock, Maibock, Dort-munder, Kolshbier o Lager; in *estate* birre Ale, Golden Ale, Saison, Berliner Weiss o Kristall Weizen; in *autunno* birre Marzen, Strong Ale, Brown Ale o Alt Bier; in *inverno* birre Doppel Bock, Stout, Porter, Barley Wine o Vienna Lager. Per la festività del Natale in parecchi paesi del mondo si producono birre dalle caratteristiche diverse tra loro ma tutte piuttosto corpose, alcoliche e aromatiche.