

# LA BIRRA

La birra non è solo la bevanda più diffusa al mondo ma anche una delle più antiche. Le sue origini risalgono a diverse migliaia di anni prima di Cristo in Mesopotamia, ma bisognerà attendere l'anno 1000 perché fare birra, diventi un vero e proprio mestiere.

Esistono molti tipi di birra, dai retrogusti differenti. Quattro però sono gli ingredienti base essenziali: **acqua, malto, luppolo e lievito**. Ogni elemento è accuratamente selezionato dal mastro birraio ed ha una sua funzione specifica in tutte le operazioni di produzione.

La numerose varietà di birra, sapientemente prodotte, sono suddivisibili in 3 famiglie:

- a **bassa fermentazione** (pils, lager)
- ad **alta fermentazione** (blanche, abbazia, trappista, weiss, stout)
- a **fermentazione spontanea** (lambic, gueuze, lambik krick, faro).

Servire la birra è un rituale. Per farla apprezzare al meglio, infatti, bisogna servirla a regola d'arte, con la giusta misura di schiuma, impiegando il bic-

chiere corretto e rispettando la temperatura di servizio indicata.

La sua degustazione va intesa come un momento gioioso, divertente ed appagante che ha come fine ultimo la ricerca assoluta del piacere.

Per gustarla appieno tre sono gli strumenti necessari: la **vista, l'olfatto e il palato**. La vista per giudicarne il colore, schiuma e brillantezza, l'olfatto per goderne il profumo e il palato per assaporare il gusto.

Il colore varia a seconda della birra ed è determinato dal tipo di orzo, dall'acqua e dal metodo di produzione. Inoltre non bisogna mai dimenticare due suoi dati caratteristici: il primo è l'amaro che non deve lasciare gusti residui ed essere gradevole; il secondo è la schiuma che, deve essere persistente in quanto funge da filtro protettivo per la birra, impedendone la perdita di fragranza, gusto e aroma.



SI RINGRAZIA

