

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA



Birroteca

Castiglione

BIRROTECACASTIGLIONESE.COM

SINCE 2007

INDICE

CAPITOLO 1 - BIRRE ALLA SPINA

CAPITOLO 2 - BIRRE ARTIGIANALI

**CAPITOLO 3 - FERMENTAZIONI
SPONTANEE**

CAPITOLO 4 - BIRRE SPECIALI BELGA

CAPITOLO 5 - BIRRE TRAPPISTE

CAPITOLO 6 -SOFT DRINK E VINO

CAPITOLO 7 - LA SPILLATURA

CAPITOLO 8 - STORIA DELLA BIRRA

CAPITOLO UNO

BIRRE ALLA SPINA

SELEZIONATE PER VOI, UNA SCELTA
PER CERCARE DI ACCONTENTARE
TUTTI I PALATI. DAL PIÙ SEMPLICE AL
PIÙ ESIGENTE.

IL PUBLICAN
ALESSIO VITI



Pilsner Urquell ha il merito di aver inventato lo stile Pils che ha rivoluzionato le birre lager. Nel 1842, un mastro birraio tedesco ideò nella città di Pilsen, nell'allora Boemia, una tecnologia che permise di utilizzare il calore indiretto per tostare il malto e far precipitare i lieviti. Il risultato fu una birra leggera, dal gusto pulito e amarognolo, incredibilmente bionda e trasparente. Il successo fu immediato: già nel 1865 la sua birra era servita nei locali di Vienna e tre anni più tardi in quelli di Parigi. Nel 1874 arrivò la consacrazione definitiva con l'esportazione negli Stati Uniti. Numerosi produttori cominciarono a imitarne le caratteristiche, per questo motivo, a Pilsen, decisero di aggiungere il nome "Urquell": Pilsen Urquell significa letteralmente "l'originale di Pilsen". Oggi, dopo 165 anni di vita, Pilsner Urquell resta l'unica e originale birra Pils e la più imitata al mondo. "L'originale di Pilsen" identifica ancora oggi una birra unica per gusto e aroma. Il merito va senza dubbio alle straordinarie materie prime utilizzate: l'orzo della Moravia, il luppolo Saaz e l'acqua purissima delle sorgenti locali. Appena versata, la Pilsner Urquell si presenta di un bel colore dorato brillante, sormontato da una schiuma compatta ed abbondante. Al naso si coglie l'aroma del malto, accompagnato da note floreali, ma soprattutto dal profumo erbaceo del luppolo. Assaporandola si percepisce il suo gusto unico, fine ed elegante: un mix di amaro e di dolce (per il malto), con finale fresco e leggermente astringente. Sapori che permangono a lungo in bocca e che si rinnovano a ogni nuovo sorso. Abbinamenti: La Pilsner Urquell è particolarmente apprezzabile come aperitivo, data la stimolante secchezza che accompagna la degustazione. In cucina, si sposa bene con piatti delicati a base di pesce.

PICCOLA (30cl) 4,00€

MEDIA (50cl) 6,00€



Grolsch è la Premium Lager olandese a bassa fermentazione con 5% di grado alcolico, prodotta ancor oggi con la stessa ricetta creata 400 anni fa.

Il processo produttivo prevede l'utilizzo di due luppoli, il primo aggiunto all'inizio del processo che le conferisce il suo intenso gusto caratteristico e il secondo aggiunto alla fine che la rende fresca e aromatica. Tutto ciò combinato con l'utilizzo di un malto olandese che cattura i sensi dal primo sorso per offrire un'esperienza unica e ricca di carattere.

PICCOLA 0,3 LT.	3,50€
MEDIA 0,5 LT.	5,00€
GRANDE 1 LT.	10,00€
SHUTTLE 3,5 LT.	30,00€



La Saint Benoit Tripel è ispirata alla tradizione birraria belga d'abbazia, con un color biondo pallido leggermente velato ed una schiuma abbondante, cremosa e persistente. Al naso si apre con aromi floreali e di frutta, molto freschi ed asciutti. Corpo sorprendentemente leggero nonostante il grado alcolico, abbastanza frizzante che lascia il palato pulito. Buono il gusto appena accennato di malto, con finale lungo ed equilibrato.

Abbinamenti

Formaggi importanti, salumi grassi, risotti o primi piatti dal condimento saporito. **8% A.B.V.**

PICCOLA 0,33 LT. 5 €
MEDIA 0,50 LT. 6 €



La St Benoit Blanche è una Wheatbeer di altissima qualità. Ha un aroma intenso, dove spiccano note di frutta, agrumi e spezie. Presenta una sua naturale opacità data dai lieviti selezionati e dalla mancata filtrazione. Di corpo medio, è dotata della tipica acidità di questo stile di birre che la rende dissetante e rinfrescante. **5% A.B.V.**

PICCOLA	0,33 LT.	5€
MEDIA	0,50 LT.	6€



Questa St Benoit Ambree è uno dei fiori all'occhiello del birrificio Brasserie Du Bocq, nato nel 1858 a Purnode (Belgio). Oggi rimane uno degli ultimi esempi di birrifici a tradizione familiare con fabbricazione artigianale di birra ad alta fermentazione. Le note fruttate si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato. **5,9% A.B.V.**

PICCOLA 0,33 LT. 5€

MEDIA 0,50 LT. 6€



A(C)QUA DEL SINDACO

Prodotta dal birrificio Free Lions Brewery di Viterbo, per nostro conto, birra che nasce da una nostra ricetta in homebrewing. American Pale Ale, luppoli americani. Bassa gradazione, chiara, molto beverina. Amaro ben bilanciato che la rende non stucchevole e piacevole sorso dopo sorso. A Castiglione la trovate solo qui e al Tinakilly Irish Pub, con il quale collaboriamo con iniziative del genere.

Una birra da bere dalla mattina alla sera, senza mai stancarsi!

Cheers!!!

4,8 % A.B.V.

1/2 pinta (29cl.) 4 €

Pinta (47cl.) 6€

CAPITOLO DUE: BIRRE ARTIGIANALI

UNA RISCOPERTA DI SAPORI ANTICHI, SONO BIRRE NON PASTORIZZATE, NON FILTRATE, CHE RENDONO IL PRODOTTO "VIVO". IL SAPORE CHE L'INDUSTRIA BIRRARIA CI HA FATTO PERDERE NEL TEMPO, ASSUEFACENDOCI ALL'IDEA CHE LA BIRRA È UNA BEVANDA DA BERE GHIACCIATA, SPINATA MALE E, PEGGIO ANCORA BEVUTA DIRETTAMENTE DALLA BOTTIGLIA. E INVECE SONO 5000 ANNI DI STORIA. BUON VIAGGIO

IL PUBLICAN
ALESSIO VITI



PLAIN OF THE PO -CR/AK - PADOVA - LATTINA 40cl - 5,3% A.B.V. - 7,50€

Plain of the PO è una Double Dry Hopped IPA dal grado alcolico contenuto, 5,2% vol., con la luppolatura di una Double IPA e la bevibilità di una Session IPA.

Caratterizzata, a livello visivo, da una torbidità marcata data dal lievito utilizzato, Vermont, e dalla diversa tecnica di luppolatura utilizzata che la rende ancora più esplosiva, donandole un mouthfeel tutto nuovo, più cremoso con un amaro impercettibile



WURLITZER - GIPSY HILL - U.K. - LATTINA 44cl - 6,5% A.B.V. - 6€

Birra one shot la Wurlitzer è una collaborazione con Donzoko Brewing Co. India pale ale caratterizza dal lievito da champagne che porta il livello degli zuccheri quasi a zero,rendendola estremamente secca. A quest brut ipa viene inoltre aggiunta un'enorme quantità di succo d'uva bianca durante e dopo la fermentazione.Il luppolo Nelson Sauvín è una ciliegina sulla torta!



BLIND LION - 4 ISLAND BREWING - U.S.A.- 35,5cl. - 6%A.B.V.-5,70€

New England I.P.A, americana, opalescente, molto carica di luppolo, note tropicali molto accentuate



DEAD SPACE - ANARCHY BREW.-U.K.-LATTINA 44cl.-6% A.B.V.-10€

New England Ipa con avena e lattosio. Fatta in collaborazione con Fjell Bryggeri (Norvegia), DDH con Eldorado dona una nota tropicale con un finale secco e resinoso.



HEFEWEIZEN DUNKEL - ENGEL - GERMANIA - 50ci - 5% A.B.V. - 5 €

La tradizionale Weizen scura si distingue per un corpo straordinariamente maltato. Fresca sia nell'aroma sia nel gusto, questa birra color cioccolato lascia in bocca una sensazione piacevolmente armoniosa



GUERRILLA - CR/AK - PADOVA - LATTINA 40cl. - 5,8%A.B.V. - 6,00€

Le sue armi sono malto ed un'invasione di luppoli americani, Simcoe e Mosaic, e l'australiano Galaxy che le donano uno spiccato aroma tropicale, mango, ananas e pompelmo su tutti.

I malti e il lievito americano utilizzati la rendono molto secca dal finale amaro piacevole e persistente.



MERIDIANO 0 - BIRRIFICIO DEL FORTE - LU-33cl.-5% A.B.V. -6,5€

Lo "Zero" è il meridiano di riferimento, che passa da Greenwich, sulle colline prospicienti Londra. Ambrata dai riflessi ramati, presenta al naso le note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese. In bocca si avvertono il caramello, la frutta secca e il toffee, sapientemente bilanciati dalla luppolatura che regala un finale leggermente amaricante



SMASH AMARILLO - ANARCHY BREW- U.K. - LATTINA 44cl. - 5% A.B.V - 9€

Serie single hop amarillo e solo malto pale maris otter. Citrica, agrumata, chiara. Molto fresca e rinfrescante. Nelle notti estive è perfetta!



REGINA DEL MARE-BIRRIFICIO DEL FORTE- LU-33cl.-8%A.B.V.-6,5€

La "Regina del Mare" incarna lo spirito di una divinità delle acque: femminile e decisa, morbida ed energica, potente e mai violenta. Di colore bruno, presenta il profumo intenso di frutta candita accompagnato da una leggera nota speziata di sottofondo. Al gusto sprigiona una morbida dolcezza che ricorda la frutta secca (fichi, datteri, agrumi e ciliegie



NO BRAINER - COTSWOLD - UK - SIDRO 33cl - 4,8%A.B.V.- 5,50€

Definito un Session Cider, la versione gasata di No Brainer si distingue dall'originale sia per gradazione alcolica che per sensazioni al palato. Morbido, dai sentori agri e dolci molto spiccati. e una componente tannica importante



CRAFT LAGER - BELFIELD - SCOZIA - lattina 33 cl. - 5,2% A.B.V. - 5,70€

Lager luppolata, sentori agrumati e classici di biscotto donati dal malto barley usato. Birra senza glutine, chiara e rinfrescante.

ALOISIUS - ENGEL - GERMANIA - 50cl. - 5,9% - 5,00€

Stile Marzen. Birra dal colore ambrato brillante, all'olfatto sprigiona un piacevole sentore di caramello. Al palato è morbida, al primo sorso amabile, lascia poi un leggero sapore amaro, bocciato rotondo ed armonioso. Il malto impiegato è sia chiaro da orzo estivo che, in egual quantità, malto scuro speciale. Il luppolo è aromatico, e proviene dalla zona di coltivazione dell' Hallertau

TARAS BOULBA - BR. DE LA SENNE - BELGIO - 33 cl. - 4,5% A.B.V. - 5€

Belgian Ale dal colore dorato con schiuma cremosa e persistente. Al naso sono agrumati di arancio con leggeri sentori erbacei e pepati. Di corpo medio, al palato l'amaro è deciso, con note di agrumi.

ZINNEBIR - BR. DE LA SENNE - BELGIO - 33cl- 6% A.B.V. - 5€

Di colore dorato con fitta schiuma cremosa e persistente, Zinnebir è una Belgian Ale dagli intensi e ricchi aromi fruttati (albicocca, pesca e banana), agrumati (arancia), floreali, erbacei e di lievito. Al palato il corpo è medio e morbido al primo sorso, dopo un ingresso maltato anche qui i sentori sono amari, con note erbacee ed agrumate

DDH PALE - CLOUDWATER - U.K. -LATTINA 44cl. - 5,5% A.B.V. - 10€

Pale ale con double dry hop di chinook e mosaic, agrumata, opalescente, carichissima di luppolo fresco. Da non perdere

AW-18 SMALL BEER -CLOUDWATER -U.K. - lattina 44cl - 2,9% A.B.V.- 6,5% A.B.V.

Sessiion ipa molto fresca, a basso contenuto alcolico. Agrumata con un finale amaro abbastanza secco

BIG RASPBERRY DOG CHEW- FALLEN B. - SCOZIA - LATTINA 33 cl - 10% A.B.V. - 8€

Milk stout con lattosio, molto corposa, un grado di amaro molto contenuto. Sentori di caramello, liquirizia e una nota lattica impercettibile. Con aggiunta di lamponi



COLLE SUD -BIRRIFICIO DEL FORTE-LU-33cl.- 5%A.B.V. -6,5€

In quel giorno di primavera due esploratori, uno neozelandese e l'altro nepalese, conquistarono la vetta più alta della terra, passando dal colle sud.

Birra chiara che, in compagnia della generosa nota fruttata dei luppoli neozelandesi e dell'agrumata speziatura di pepe nepalese, condurrà il vostro palato in una scalata aromatica fino alla sommità di un aulente risveglio primaverile



LA MANCINA - BIRRIFICIO DEL FORTE-LU-33cl-7,5%A.B.V.-6,5€

Nessun carico ha mai fermato la "Mancina", gru che torreggiava anche sul pontile di Forte dei Marmi. Chiara dai riflessi dorati presenta intensi profumi di frutta matura (pesca, albicocca, pera e ananas) e un leggero tono speziato donato dal lievito di stampo belga.



GUN BREWERY - PARABELLUM - U.K. - LATTINA 33 cl. - 4,1% A.B.V.- 6€

Milk stout con lattosio, sentori di cioccolato, caramello e pane tostato. Ottima dopo cena o come aperitivo.

SAISON DEL VILLAGGIO -BIRRIFICIO DEL FORTE-LU-33cl.-6%A.B.V.-6,5€

Questa birra, creata in collaborazione con la Brasserie de Cazeau, celebra l'autenticità dell'amicizia che nasce nello spensierato Villaggio della Birra. Contraddistinta dalle peculiarità sensoriali delle Saison belghe, storicamente consumate dai contadini per alleviare l'arsura del cuore e del corpo, è arricchita dai nuovi luppoli continentali e ornata da un piacevole aroma di fiori di sambuco. Di grande conforto nella calura estiva, rinfrescherà piatti di pesce, carni bianche, salumi e pietanze speziate.





IPANEMA - NOVO BRAZIL - U.S.A. - LATTINA 35,5- 8,4% A.B.V. - 5,60€

Double imperial ipa, sentori di agrumi maturi, finale secco e resinoso, un bel prodotto di questo birrificio americano. Un amaro molto deciso “addolcito” dalla potenza dei luppoli utilizzati



NEW ZEALAND - CR/AK - PADOVA - LATTINA 40cl.- 7%A.B.V. - 6,7€

Birra GLUTEN FREE abbondantemente luppolata con i neozelandesi Motueka e Wakatu.

Sprigiona tutto il suo aroma tropicale e citrico con le tipica “dolcezza” dei luppoli neozelandesi che, in bocca, le donano una sensazione di morbidezza, nascondendo il grado alcolico importante.



LOLITA - BEVOG - AUSTRIA - LATTINA 33 cl. - 3,2% A.B.V. - 5,50€

Berliner weisse con una generosa dose di rabarbaro e lamponi, leggera, fresca e beverina. Ottima birra per l'estate.



GIANT STEP - CR/AK - PADOVA - LATTINA 40cl. - 7,5 A.B.V. - 6,7€

Un'esplosione di frutta esotica e agrume con note “dank”.

Il suo corpo morbido rende facile la bevuta, nonostante i suoi 7,5 gradi alcolici, accompagnandola verso un finale amaro importante che richiama il sorso successivo



IL TRALCIO - BIRRIFICIO DEL FORTE - LU - 75cl. - 10,2%A.B.V. - 22€

Il tralcio è una I.G.A. prodotta con mosto di vino misto a mosto di birra, vengono usati due lieviti: uno da vino e uno da birra.

Rifermentata in bottiglia ha un carattere molto interessante, simile ad uno spumante. Ottima come aperitivo, ma anche nel dopo cena, oppure accompagnando un dolce a fine pasto.



XPA - 5 POINTS BREW. - U.K. - LATTINA 33 cl.- 4%A.B.V.-5,5€

Pale ale luppolata, sentori tropicali di mango e passion fruit, ottima come aperitivo e per tutta la notte. Amaro ben bilanciato, molto fresca.



**RAILWAY PORTER - U.K. -BOTTIGLIA 33 cl. - 4,8%
A.B.V.-6€**

Robust porter con sentori tostati di caffè, corposa e decisa. Un amaro molto contenuto ma presente, molto beverina. Ottima come aperitivo o nel dopo cena



**XTON STOUT - REDCHURCH -U.K.-BOTTIGLIA
33cl.-6%A.B.V-6€**

Stout in stile inglese, molto ben bilanciato l'amaro con i sentori di caffè e cioccolato. Ottima compagnia per le serate estive e non.



SERIAL TRIPEL - REBEL'S -ITALIA- 33cl.-8%A.B.V.-6€

Ispirata alle tripel belga, ambrata, molto corposa, sentori di frutta matura e a bacca rossa. Il dosaggio del luppolo però la rende non stucchevole e piacevole. Ottima per cenare.



STRANGER THAN PARADISE - BEVOG - LATTINA 33 cl. - 3.1% A.B.V. - 6€

Collaborazione tra Bevog (Austria) e Wild (Inghilterra), sour ale a bassa gradazione, fresca, dissetante, acidula



JAMBE DE BOIS - BRASSERIE DE LA SENNE - BELGIO - 33 cl - 8% A.B.V. - 5€

Tripel artigianale belga, potente, spiazzante, con un basso grado di amaro ma ben bilanciata. Ottima per mangiare e nel dopo cena, chiara



IMPERIAL STOUT - SAMUEL&SMITH - U.K. 33cl. - 7%A.B.V. - 5,80€

L'Imperial Stout "per eccellenza"! Si presenta di colore nero impenetrabile con schiuma di color cappuccino, fine e persistente. L'aroma è ricco e poderoso, di malto e caffè. In bocca è corposa, avvolgente e nel retrogusto si apprezzano note di caffè, cacao, caramello e mou. Di tendenza dolce ma dalla beverinità pericolosa! Particolarmente indicata con i dolci al cioccolato.



GRAPE FRUIT & YUZU - LOWLANDER - NL - BOTTIGLIA 33 cl. - 2,9% A.B.V. - 5,90

Gose con Yuzu e Pompelmo, note citriche ed erbacee, leggermente acidula, rinfrescante



BRUXELLENSIS - BRASSERIE DE LA SENNE - BELGIO - 33cl - 5,2% A.B.V. - 5,80€

Questa Belgian Ale viene rifermentata in bottiglia per 4 mesi con un lievito Brettanomyces 100% made in Bruxelles. Dal color ambrato, l'aroma è piacevolmente fruttato, si denotano sentori di ananas e frutti rossi con note luppolate e sentori di cuoio, questi conferiti dal lievito. Al palato risulta fresca e beverina, piacevolmente amara nel finale



FABULA - I.B.L. - FOLLONICA - 50cl - 7,8% A.B.V. - 7,50€

Belgian stout, colore scuro, ramato, corposa, basso grado di amaro e corposità. Ottima nel dopo cena





BOCK DUNKEL - ENGEL - GERMANIA - 50cl. - 7,2% A.B.V. - 5€

Birra artigianale a bassa fermentazione ottenuta da una miscela di malto speciale chiaro e scuro e da una miscela di luppolo aromatico. Il colore si presenta alla vista di un intenso bruno scuro con riflessi di fuoco. Aroma intenso di caramello, dal carattere corposo e dal retrogusto dolce-amaro



KELLER BOCK - ENGEL - GERMANIA - 50cl. - 7,2% A.B.V. - 5€

Birra artigianale a bassa fermentazione, dal colore bronzo brillante e trasparente ottenuta dalla miscelazione di malto chiaro. Dalla fulminante essenza di malto, dal sapore corposo ma allo stesso tempo armonioso, e di retrogusto luppolo



DEAD PONY - BREWDOG - SCOZIA - LATTINA 33cl. - 3,8% A.B.V. - 5€

La Dead Pony Club è una Pale Ale dal carattere luppolato deciso e dal basso tenore alcolico. Al naso emergono note floreali, agrumate e di frutta tropicale. In bocca, note caramellate si accompagnano ad una luppolatura decisa, che le dona un sapore aromatico e floreale. Finale secco e amaro. Beverina e dissetante



SOLEMN CYCLE - ALEFARM - DANIMARCA - LATTINA 50cl - 7,8% A.B.V.-- 10€

Milk Stout potente, decisa, fantastica. Di questo astro nascente, Alefarm, birrificio danese



ELVES BEERSLEY - BEVOG - AUSTRIA - LATTINA 33cl - 8,8% A.B.V. - 8€

Imperial Milk Stout capolavoro per i ragazzi di Bevog, ottima nel dopo cena o con un dolce a base di cioccolato. Imperial Stout con vaniglia e cacao.



UNITED WE CAN - COLLAB. MOOR/LAMBRATE - LATTINA 33cl - 4,7% A.B.V. 7€

Nuova Pale Ale da Moor in collaborazione con il birrificio

italiano Lambrate, frutto del progetto "Citizen Of Everywhere" dove birrifici inglesi producono in collaborazione con birrifici dell'unione europea utilizzando materie prime provenienti dai rispettivi paesi

DO IT TOGETHER - MOOR - U.K. - LATTINA 33cl. - 5,2% A.B.V. - 6,50€

Dalla collaborazione con il gruppo musicale basco Berri Txarrak, una Pale Ale prodotta con aggiunta di tè al mango che regala al profumo di questa birra una leggera nota resinosa e floreale. Piacevolmente equilibrata al palato con note maltate di caramello e di luppolo che si esprime sui toni di pesca, mango e tè nero. Pulita la chiusura con un amaro di media persistenza.



CHILI PILS YUZU - MIKKELLER - DK - LATTINA 33cl. - 4,7%A.B.V. - 7€

Parte del duo "Chill Pils" questa Pilsner nella versione con lo yuzu (agrumi di origine asiatica) si propone come birra bilanciata, rinfrescante e di grande beva. Per dirla con Mikkeller le due "Chill Pils" sono le vostre due nuove migliori amiche. A livello sensoriale emergono sentori agrumati (mandarino, bergamotto, cedro), che persistono anche dopo la degustazione, e un leggero tenore erbaceo



AMERICAN IPA - CANEDIGUERRA - AL - 33cl. - 6,7% A.B.V. - 6€

Birra anglosassone di color ambrato, caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato e resinoso tipico dei luppoli nordamericani impiegati sia nelle differenti fasi della cottura che in sede di dry-hopping. L'elevato livello di amaro, bilanciato dal corpo leggermente maltato, non ne pregiudica una certa freschezza al palato



B.A. SCOTCH ALE - CANEDIGUERRA/FYNE ALES - ITA/U.K. - 33cl. - 8% A.B.V. - 7€

Birra di tradizione nordica dall'elevato tenore alcolico, prodotta in collaborazione con il birrificio scozzese Fyne Ales. Color ebano scuro e fine schiuma beige, offre sinuose note di cacao e liquirizia.



X- COVEZA - STONE - U.S.A. - LATTINA 33cl - 8,1% A.B.V. - 6,50€

La Xocoveza di Stone è una Milk Stout ricchissima di ingredienti:



cacao, caffè, peperoncino, vaniglia, cannella e noce moscata! Con un'ottima struttura dolce che ingentilisce le speziature, questa innovativa birra ha un sorprendente equilibrio tra la dolcezza, la luppolatura inglese e i sentori degli ingredienti



HEPCAT - GIPSY HILL - U.K. - LATTINA 33cl - 4,6% A.B.V. - 5€

Session IPA succosa, fruttata e beverina luppolata con Mosaic, Citra, Motueka ed Equinox



BABBO - MASTINO - ITALIA - 8% A.B.V. - 33cl. - 7€

Birra artigianale a bassa fermentazione, dal colore bronzo brillante e trasparente ottenuta dalla miscelazione di malto chiaro. Dalla fulminante essenza di malto, dal sapore corposo ma allo stesso tempo armonioso, e di retrogusto luppolato



6 HOP - ROGUE - U.S.A. - LATTINA 33cl. - 6,66% A.B.V. - 5€

Seconda in ordine crescente di alcolicità nella serie delle Hop Ales, 6 Hop mostra un tenore luppolato elegante che ben si fonde con le note biscottate che ritroviamo in struttura. A livello olfattivo emergono note agrumate che permangono all'analisi gustativa dove subentra la componente maltata che bilancia l'elemento erbaceo si esprime a fine degustazione



BEATNIK - GIPSY HILL - U.K. - LATTINA 33 cl. - 3,8% A.B.V. - 5€

Pale Ale leggera e beverina con sentori di frutta tropicale che supportano il suo gusto leggermente maltato.



KOSMONAUT - GIPSY HILL U.K.- LATTINA 44cl. - 4,4% A.B.V. - 5.50€

La Kosmonaut si presenta scura prodotta con malti chocolate, black e rosated, di facile beva e con un finale avvolgente

BERLINER WEISSE - CANEDIGUERRA - AL - 33cl. -3,2% A.B.V. - 5,50€



Birra acida di frumento dalla tradizione secolare, la specialità berlinese ha negli anni rischiato di scomparire, per poi tornare in voga grazie al recente movimento della birra artigianale. Color giallo paglierino, acidità moderata, corpo elegante e leggero, la versione da noi proposta presenta un caratteristico sapore di cereali e spezie.

STILLE NACHTE - DE DOLLE - BELGIO - 33cl. - 12% A.B.V. - 10€

Un nuovo classico natalizio di De Dolle: la Stille Nacht. Complessa e densa birra, decisamente carbonata, è un tripudio di note candite, arancia, albicocca, ananas, miele e pepato. In bocca è equilibrata dal luppolo e, nonostante i suoi 12%, l'equilibrio viene raggiunto dal finale acidulo che pulisce la bocca (annata 2018)

MUNDAKA - CR/AK - PD - LATTINA 40cl. - 4,6% A.B.V. - 5,50€

Una birra da grande beva. Chiara, molto aromatica e con finale secco e delicatamente amaro.

I luppoli, Simcoe e Citra, riportano un'ondata di profumi che ricordano mandarino, mango, ananas e cedro che ritornano anche al palato su di una leggera base maltata.

2 CILINDRI-BIRRIFICIO DEL FORTE -LU-33cl. -5%A.B.V. - 6,50€

Prototipo dell'odierno motore a scoppio, il "due cilindri" ha contribuito a trasformare l'idea di movimento.

Scura dai riflessi mogano, le cui tenui tostature, l'amaro contenuto e la piacevole morbidezza al palato le permettono di distinguersi dagli stereotipi delle birre scure.

Il profumo distinto e il gusto vellutato richiamano il caffè e il cacao ed una delicata nota di liquirizia sul finale. Supera sé stessa con formaggi o pesce affumicati, carne o pesce alla griglia, dessert a base di caffè o cioccolato e con i dolci alle castagne

LATE SHIFT - FIERCE B. - U.K. - LATTINA 33cl. - 6,5% A.B.V. - 5,5€

Juicy IPA di grande morbidezza

BIBBLE - WILD BEER - U.K. - LATTINA 33cl - 4,2% A.B.V. - 6€

efinita una "everyday beer" per il suo carattere facile e immediato. Prodotta con malto Vienna e avena e luppoli Mosaic e Amarillo. Sulla



base maltata morbida si appoggiano le note di frutta tropicale e agrumate date dai luppoli utilizzati sia in bollitura che in dry hopping. Il tutto è accompagnato da una bella vena amara che bilancia la dolcezza della frutta



**MANSUETO - CR/AK - PADOVA - 375cl - 12% A.B.V. - 13,7€
(annata 2017)**

Mansueto è un blend di Barley Wine invecchiati per 1 anno in botti di Whisky e 3 anni in botti di rum Caroni.



**PESCHE - CR/AK - PADOVA - 375cl. - 7,5% A.B.V. - 13,7€
(annata 2017)**

Pesche è un blend di sour wild ale maturata per 14 mesi con aggiunta di pesche della nostra azienda agricola, il 90% in serbatoio di acciaio e il 10% in barrique di Amarone

CAPITOLO TRE: FERMENTAZIONI SPONTANEE, SOUR ALE, CONTAMINAZIONI VARIE

Benvenuti nel mondo della fermentazione spontanea, ovvero il più antico metodo di fare la birra. Niente temperature controllate, niente selezione dei lieviti, niente che possa inizialmente far pensare ad una birra.

Un universo tutto da scoprire lasciandosi sorprendere e stupire poiché i sapori e gli odori che caratterizzano questa tipologia sono a dir poco fuori dal comune....

IL PUBLICAN - ALESSIO VITI

**GEUZE PARFAIT - BOON - BELGIO - 37,5 - 8% A.B.V. - 10 €**

Geuze di questa storica brasserie belga, Boon, invecchiata per più di 3 anni in botti di quercia e poi in bottiglia, miscela di 1/3 di lambic giovane con 2/3 di lambic più vecchia. Ha un'acidità rinfrescante, leggermente citrica e comunque rende il palato perfetto.

**KRIEK MARIAGE PARFAIT - BOON - 37,5cl. - 8% A.B.V. - 13 €**

Si tratta di una lambic, con 400gr per litro di ciliegie in infusione. Resta in bottiglia per almeno 2 anni dal confezionamento, e si evolve per circa 20anni

OUDE GEUZE VANDERVELDEN - OUDE BERSEEL - BE - 37,5 cl. - 6,5% A.B.V. - 17,50€

Geuze dedicata al fondatore di oude berseel 135 anni fa. Lambic di 1 anno di età maturato in botti usate per il Brunello di Montalcino, con lambic di 3 anni maturato in botti Oude Berseel. Continua ad invecchiare e migliorare nelle bottiglie ad edizione limitata.

**OUDE GUEUZE - HANSENS - 37,5cl. - 6% A.B.V. - 11,50€**

Top 50 RateBeer. Dal colore dorato, Oude Geuze del birrificio Hanssens è un blend di Lambic di diverse annate. La caratteristica principale di questa birra è la sua acidità (acidità lattica), che viene nettamente percepita nei sentori sia al naso che al palato. Al naso l'aroma è intenso e pungente, con note aspre di agrume e sfumature di legno e cantina, tipiche dello stile. Al palato protagonista è l'acidità, messa in evidenza da sentori aspri di agrume e frutta. Finale secco.

**NESSUN DORMA-CÀ DEL BRADO-BO-37,5cl.-14€**

Trattasi di una vieille saison da 6,8% che, a seguito di una fermentazione in acciaio attraverso Saccharomyces, ha affinato 8 mesi in tonneaux e barriques che precedentemente contenevano vino, con contaminazione di Brettanomyces e batteri lattici. Il blend finale è una bevuta rustica dalla marcata presenza acidula, dove note citriche, speziate e di frutta bianca, sono ingentiliti da sentori floreali e dalla complessità conferita dal legno.

**PIÈ VELOCE-CÀ DEL BRADO-BO-37,5cl.-7,4%A.B.V.-10€**

Il mosto della Piè Veloce Lambicus è realizzato con un'importante percentuale di cereali succedanei (frumento e segale) e mediante una luppolatura oculata di stampo inglese (sia in amaro che in aroma). La fermentazione (effettuata fin dalla primaria con Brettanomyces Lambicus) e la maturazione (circa due mesi) avvengono direttamente in legno: prevalentemente all'interno di grandi botti (3.000 lt) che in passato ospitavano vino. Ne segue un successivo affinamento in bottiglia o in fusto per dare modo al Brett di continuare ad esprimersi





LALE - LOVERBEER - - 37,5% - 9,5% A.B.V. - 16€

Ispirata alle famose Oud Bruin (Brown Flemish Ale), quando venivano ancora fatte in legno. Usa la stessa ricetta originale che ha dato vita anche alla Madamin e la Dama, ma ulteriormente arricchita dalle ciliege come spesso si faceva nelle fiandre.



TRE BAN - LOVERBEER - 37,5 cl. - 6% A.B.V. - 11€

Il nome evoca i protagonisti di questa complessa fermentazione (Brettanomiceti, Lactobacillus, Pediococco e Saccaromiceti). Tre come i tre moschettieri, che di fatto erano quattro...



CARDOSA - LOVERBEER - 37,5cl - 5,8% A.B.V. - 13,50 €

Le Farmhouse Ales prodotte fino agli anni sessanta in Belgio nella regione del Hainaut che, diversamente da oggi, raggiungevano l'equilibrio di gusto anche attraverso l'acidità. Per interpretare meglio il concetto di farmhouse abbiamo isolato e utilizzato un lievito di casa LoverBeer. Questa versione ha come elemento caratterizzante il cardo, che è il vero protagonista del piatto piemontese più famoso: la bagna caôda

CAPITOLO TRE: FERMENTAZIONI SPONTANEE, SOUR ALE, CONTAMINAZIONI VARIE

Benvenuti nel mondo della fermentazione spontanea, ovvero il più antico metodo di fare la birra. Niente temperature controllate, niente selezione dei lieviti, niente che possa inizialmente far pensare ad una birra.

Un universo tutto da scoprire lasciandosi sorprendere e stupire poiché i sapori e gli odori che caratterizzano questa tipologia sono a dir poco fuori dal comune....

IL PUBLICAN - ALESSIO VITI



GEUZE PARFAIT - BOON - BELGIO - 37,5 - 8% A.B.V. - 10 €

Geuze di questa storica brasserie belga, Boon, invecchiata per più di 3 anni in botti di quercia e poi in bottiglia, miscela di 1/3 di lambic giovane con 2/3 di lambic più vecchia. Ha un'acidità rinfrescante, leggermente citrica e comunque rende il palato perfetto.



KRIEK MARIAGE PARFAIT - BOON - 37,5cl. - 8% A.B.V. - 13 €

Si tratta di una lambic, con 400gr per litro di ciliegie in infusione. Resta in bottiglia per almeno 2 anni dal confezionamento, e si evolve per circa 20anni

OUDE GEUZE VANDERVELDEN - OUDE BERSEEL - BE - 37,5 cl. - 6,5% A.B.V. - 17,50€

Geuze dedicata al fondatore di oude berseel 135 anni fa. Lambic di 1 anno di età maturato in botti usate per il Brunello di Montalcino, con lambic di 3 anni maturato in botti Oude Berseel. Continua ad invecchiare e migliorare nelle bottiglie ad edizione limitata.



OUDE GUEUZE - HANSENS - 37,5cl. - 6% A.B.V. - 11,50€

Top 50 RateBeer. Dal colore dorato, Oude Geuze del birrificio Hanssens è un blend di Lambic di diverse annate. La caratteristica principale di questa birra è la sua acidità (acidità lattica), che viene nettamente percepita nei sentori sia al naso che al palato. Al naso l'aroma è intenso e pungente, con note aspre di agrume e sfumature di legno e cantina, tipiche dello stile. Al palato protagonista è l'acidità, messa in evidenza da sentori aspri di agrume e frutta. Finale secco.



NESSUN DORMA-CÀ DEL BRADO-BO-37,5cl.-14€

Trattasi di una vieille saison da 6,8% che, a seguito di una fermentazione in acciaio attraverso Saccharomyces, ha affinato 8 mesi in tonneaux e barriques che precedentemente contenevano vino, con contaminazione di Brettanomyces e batteri lattici. Il blend finale è una bevuta rustica dalla marcata presenza acidula, dove note citriche, speziate e di frutta bianca, sono ingentiliti da sentori floreali e dalla complessità conferita dal legno.



PIÈ VELOCE-CÀ DEL BRADO-BO-37,5cl.-7,4%A.B.V.-10€

Il mosto della Piè Veloce Lambicus è realizzato con un'importante percentuale di cereali succedanei (frumento e segale) e mediante una luppolatura oculata di stampo inglese (sia in amaro che in aroma). La fermentazione (effettuata fin dalla primaria con Brettanomyces Lambicus) e la maturazione (circa due mesi) avvengono direttamente in legno: prevalentemente all'interno di grandi botti (3.000 lt) che in passato ospitavano vino. Ne segue un successivo affinamento in bottiglia o in fusto per dare modo al Brett di continuare ad esprimersi





LALE - LOVERBEER - - 37,5% - 9,5% A.B.V. - 16€

Ispirata alle famose Oud Bruin (Brown Flemish Ale), quando venivano ancora fatte in legno. Usa la stessa ricetta originale che ha dato vita anche alla Madamin e la Dama, ma ulteriormente arricchita dalle ciliege come spesso si faceva nelle fiandre.



TRE BAN - LOVERBEER - 37,5 cl. - 6% A.B.V. - 11€

Il nome evoca i protagonisti di questa complessa fermentazione (Brettanomiceti, Lactobacillus, Pediococco e Saccaromiceti). Tre come i tre moschettieri, che di fatto erano quattro...



CARDOSA - LOVERBEER - 37,5cl - 5,8% A.B.V. - 13,50 €

Le Farmhouse Ales prodotte fino agli anni sessanta in Belgio nella regione del Hainaut che, diversamente da oggi, raggiungevano l'equilibrio di gusto anche attraverso l'acidità. Per interpretare meglio il concetto di farmhouse abbiamo isolato e utilizzato un lievito di casa LoverBeer. Questa versione ha come elemento caratterizzante il cardo, che è il vero protagonista del piatto piemontese più famoso: la bagna caôda

CAPITOLO CINQUE: BIRRE TRAPPISTE

Si definisce birra trappista una birra brassata da monaci trappisti o sotto il loro diretto controllo. Dei 176 monasteri trappisti nel mondo, solo undici producono birra (sei in Belgio, due nei Paesi Bassi, uno negli Stati Uniti, uno in Austria e uno in Italia). Solo queste undici birrerie sono autorizzate a etichettare le loro birre con il logo Authentic trappist product ("Autentico prodotto trappista") che indica l'osservanza di una serie di regole stabilite dall'Associazione Internazionale dei Trappisti

IL PUBLICAN
ALESSIO VITI



TRAPPE QUADRUPEL - 33cl. - Belgio - 10% A.B.V. - 6,50€

Birra trappista belga, ambrata, scura mogano, toni caldi di frutta matura e leggermente speziata, lieve amaro sul finale che riequilibra il tutto.



ACHEL BLONDE - 33 CL. - Belgio - 8% A.B.V. - 6,50€

Trappista, color giallo oro carico, un profumo molto intenso che va dalla frutta matura al miele, anche questa si caratterizza per la facilità di beva nonostante il grado alcolico alto. Si abbina molto bene a pizze ben condite e a base di pomodoro



WESTMALLE TRIPEL - 33cl. - Belgio - 9,5% A.B.V. - 6,50€

Birra Trappista, colore giallo carico, schiuma fine, abbondante e persistente. Al naso note di erbe aromatiche e un leggero erbaceo. Una birra trappista di grande eleganza. Si abbina come dopo cena oppure con pizze a base di pomodoro molto corpose e formaggi a pasta dura stagionati.



ORVAL - 33 cl. - Belgio - 6,2% A.B.V. - 6,00€

La birra Trappista più anomala, dalla ricostruzione dell'Abbazia si sono susseguiti due mastri birrai, il primo tedesco e il secondo inglese. La fusione delle ricette dei due mastri birrai ha fatto sì che sia l'unica birra trappista che utilizza la tecnica del dry hopping (tecnica tipicamente della scuola anglosassone). Ambrata, un amaro abbastanza deciso ma non eccessivo, un finale leggermente speziato che le dona una bevibilità unica.



ROCHEFORT 10 - 33cl. - Belgio - 11,3% A.B.V. - 6,50€

Birra Trappista belga, La birra per antonomasia da dopo cena. Color testa di moro, schiuma generosa e persistente, al naso profumi e sentori di cuoio, legno, frutta secca e matura. In bocca un mix di spezie e un finale leggermente amaro che rinfresca la bevuta

CAPITOLO CINQUE: BIRRE TRAPPISTE

Si definisce birra trappista una birra brassata da monaci trappisti o sotto il loro diretto controllo. Dei 176 monasteri trappisti nel mondo, solo undici producono birra (sei in Belgio, due nei Paesi Bassi, uno negli Stati Uniti, uno in Austria e uno in Italia). Solo queste undici birrerie sono autorizzate a etichettare le loro birre con il logo Authentic trappist product ("Autentico prodotto trappista") che indica l'osservanza di una serie di regole stabilite dall'Associazione Internazionale dei Trappisti

IL PUBLICAN
ALESSIO VITI



TRAPPE QUADRUPEL - 33cl. - Belgio - 10% A.B.V. - 6,50€

Birra trappista belga, ambrata, scura mogano, toni caldi di frutta matura e leggermente speziata, lieve amaro sul finale che riequilibra il tutto.



ACHEL BLONDE - 33 CL. - Belgio - 8% A.B.V. - 6,50€

Trappista, color giallo oro carico, un profumo molto intenso che va dalla frutta matura al miele, anche questa si caratterizza per la facilità di beva nonostante il grado alcolico alto. Si abbina molto bene a pizze ben condite e a base di pomodoro



WESTMALLE TRIPEL - 33cl. - Belgio - 9,5% A.B.V. - 6,50€

Birra Trappista, colore giallo carico, schiuma fine, abbondante e persistente. Al naso note di erbe aromatiche e un leggero erbaceo. Una birra trappista di grande eleganza. Si abbina come dopo cena oppure con pizze a base di pomodoro molto corpose e formaggi a pasta dura stagionati.



ORVAL - 33 cl. - Belgio - 6,2% A.B.V. - 6,00€

La birra Trappista più anomala, dalla ricostruzione dell'Abbazia si sono susseguiti due mastri birrai, il primo tedesco e il secondo inglese. La fusione delle ricette dei due mastri birrai ha fatto sì che sia l'unica birra trappista che utilizza la tecnica del dry hopping (tecnica tipicamente della scuola anglosassone). Ambrata, un amaro abbastanza deciso ma non eccessivo, un finale leggermente speziato che le dona una bevibilità unica.



ROCHEFORT 10 - 33cl. - Belgio - 11,3% A.B.V. - 6,50€

Birra Trappista belga, La birra per antonomasia da dopo cena. Color testa di moro, schiuma generosa e persistente, al naso profumi e sentori di cuoio, legno, frutta secca e matura. In bocca un mix di spezie e un finale leggermente amaro che rinfresca la bevuta

CAPITOLO 7 - LA SPILLATURA

La birra senza schiuma non esiste (così come la doppio malto, ma questa è un'altra storia). La spillatura è un'arte, è una cosa importantissima per il risultato nel vostro bicchiere. Esistono vari metodi di spillatura, a seconda del tipo di birra che andremo a bere, mi astengo da scrivere un lungo saggio stile nerd, le riassumerò il più brevemente possibile. Prima cosa per una corretta spillatura è utile risciacquare il bicchiere prima di spillarci la birra. I locali che curano questa parte avranno due vasche a lato del “ponte con le spine”, in una vasca c'è acqua con sapone neutro, nell'altra semplice acqua fredda. Il bicchiere dopo che è stato lavato in lavastoviglie e messo a posto (attenzione, per motivi igienici non viene asciugato con il torcione), prende sicuramente un po' di polvere e spesso vi sono dei residui di brillantante o di sapone, quindi lo immergiamo nella prima vasca con le spazzole e lo sgrassiamo bene, in un secondo momento lo risciacquiamo nella vasca con acqua fredda. A questo punto siamo pronti per spillare la nostra birra. Esistono, secondo me, tre tipi di spillatura (a seconda della birra, poi vi sono altri sottostili che non vi elencherò perché altrimenti scriveremmo un libro): Spillatura Belga - Bicchiere a 35 gradi (attenzione mai immergere il beccuccio dentro la birra e nemmeno toccare il vetro), apro il rubinetto, prima goccia fuori, poi bicchiere sotto e man mano che il bicchiere si riempie lo allontano dal rubinetto fino ad appoggiarlo sullo sgocciolatoio, a questo punto chiudo il rubinetto e contemporaneamente faccio uscire l'ultima goccia fuori dal bicchiere (attenzione, la prima e l'ultima goccia che escono dalla spina sono quelle più cariche di CO₂),

prendo il tagliaschiuma dal goblet e “taglio” la schiuma in eccesso.

SPILLATURA ALLA TEDESCA:

Dopo aver passato il bicchiere nelle due vasche metto il bicchiere a 35 gradi di inclinazione sotto il rubinetto, stavolta un po' più a distanza, inizio a spillare drizzando man mano il bicchiere e facendoli fare un po' di schiuma. Chiudo il rubinetto prima che la birra fuoriesca dal bicchiere e la faccio “riposare” un attimo, appena si vede che la birra va in saturazione, ovvero si formano dei “buchi” nella schiuma, dó il secondo colpo, lasciando il bicchiere poggiato sullo sgocciolatoio, e attendo ancora. Appena la birra si satura eseguo l'ultimo colpo in modo da formare un bel cappello. La birra è pronta.

SPILLATURA ANGLOSASSONE:

Nel classico bicchiere svasato, dopo averlo passato nelle due vasche, si avvicina al rubinetto a 35 gradi di inclinazione circa, e spilliamo la nostra birra in un colpo solo, man mano raddrizzando il bicchiere, fino al riempimento dello stesso. Poca schiuma, circa un dito. Una corretta spillatura permette di gustare la nostra birra evitando che la stessa risulti troppo gassata, infatti con questi metodi, andiamo principalmente a diminuire il co₂ in eccesso.

IL PUBLICAN
ALESSIO VITI

CAPITOLO 8 - STORIA DELLA BIRRA

Etimologia

La parola italiana birra deriva dal tedesco Bier, un prestito del XVI secolo[1]. Il termine ha rimpiazzato l'antico cervogia, che indicava le birre fatte senza luppolo[2]. Dalla stessa parola tedesca deriva il francese bière[3]. Sono imparentati con Bier l'inglese beer e il neerlandese bier[3]. L'origine della stessa parola germanica (dall'antico alto tedesco bior) è incerta: si pensa che sia un prestito del VI secolo dal latino volgare biber "bibita, bevanda", dal verbo latino bibere[4], oppure derivi direttamente dal protogermanico *beuwoz-, da *beuwo-"orzo"[3].

In inglese si usa, oltre a beer, un altro termine per indicare la birra: ale. Antiche fonti inglesi fanno distinzione tra le due parole, ma non definiscono cosa si intenda per "birra" durante quel periodo, nonostante sia possibile che si riferisca all'idromele (mead)[3]. La forma dell'antico inglese beor[3] è scomparsa subito dopo la conquista normanna dell'Inghilterra (in risposta all'introduzione del luppolo che non sarà ampiamente utilizzato per altri duecento anni), e il termine è rientrato a far parte della lingua inglese solamente secoli dopo, riferendosi esclusivamente alle bevande di malto con luppolo. Fino a quel momento il termine ale si riferì specificamente a birre senza luppolo, nonostante questa non sia più la definizione attuale della parola (indica infatti le birre ad alta fermentazione). Si ritiene che ale derivi direttamente dalla radice indoeuropea *alu-, e sia arrivata alla forma attuale attraverso il termine germanico *alup- [5]. La stessa radice è all'origine dello svedese öl e del danese e norvegese øl; da queste è stata prestata alle lingue baltiche (lettone e lituano alus e a quelle baltofiniche (finlandese olut ed estone õlu).

Nei vari dialetti dello spagnolo e del portoghese la bevanda viene chiamata cerveza, cerveja o con un termine analogo a questa forma, che deriva dal latino cervēsia o cer(e)vīsia[2] così come il francese cervoise "birra senza luppolo", da cui cervogia. La forma latina è un probabile relitto mediterraneo preindoeuropeo[2] come cerea o caelia, bevanda fermentata usata nella Spagna romana[6]. Il termine proto-slavo *pivo, letteralmente "bevanda", è la parola per definire la birra nella gran parte delle lingue slave, con piccole variazioni fonetiche presenti tra lingua e lingua. In greco antico - la bevanda non era tradizionale in Grecia - la parola per la birra egiziana era ζῦθος zŷthos (forse da ζύμη

zýmē, "lievito"[7]), per quella frigia o trace βρῦτον brýton[3]; oggi si usa un prestito dall'italiano[8]: μπίρα bíra.

Le prime birre

Tutankhamun Ale. Una replica autentica della birra bevuta nell'antico Egitto, preparata con il farro dalla birreria Courage nel 1996

Poiché quasi tutti i cereali che contengono certi zuccheri possono andare incontro ad una fermentazione spontanea dovuta a lieviti nell'aria, è possibile che bevande simili alla birra siano state sviluppate indipendentemente in tutto il mondo poco dopo che una tribù o una cultura presero domestichezza con i cereali. Test chimici condotti su brocche antiche in ceramica hanno rivelato che la birra è stata prodotta per la prima volta circa 7.000 anni fa sul territorio dell'attuale Iran, e che ciò è stata una delle prime opere note di ingegneria biologica in cui è stato impiegato il processo della fermentazione.

Si pensa che in Mesopotamia la traccia più antica di birra sia una tavoletta sumera di 6.000 anni fa che ritrae persone intente a bere una bevanda con cannuce di paglia da un recipiente comune. Una poesia sumera[9] risalente a 3900 anni fa che onora Ninkasi, la divinità patrona della produzione della birra, contiene la più antica ricetta esistente di birra, descrivendo la produzione di birra a partire dall'orzo per mezzo del pane.

« Ninkasi, tu sei colei che cuoce il bappir[10] nel grande forno,
Che mette in ordine le pile di cereali sbucciati,
Tu sei colei che bagna il malto posto sul terreno...

Tu sei colei che tiene con le due mani il grande dolce mosto di malto...

Ninkasi, tu sei colei che versa la birra filtrata del tino di raccolta,
È [come] l'avanzata impetuosa del Tigri e dell'Eufrate »

(Inno a Ninkasi)

La birra viene citata inoltre nell'Epopea di Gilgamesh, in cui viene servita da bere della birra al selvaggio Enkidu[11].

La birra divenne fondamentale per tutte le civiltà classiche dell'antico occidente che coltivavano cereali, compreso l'Egitto, a tal punto che nel 1868 James Death ha proposto la teoria nel suo libro *The Beer of the*

Bible secondo cui la manna dal cielo che Dio ha dato agli Ebrei era una birra a base di pane, simile al porridge, chiamata wusa[12]. L'antropologo moderno Alan Eames sostiene che la "birra è stata la forza trainante che ha spinto gruppi nomadi ad una vita sedentaria... È stato questo forte desiderio di avere materiale per produrre birra che ha portato alla coltivazione, ad insediamenti permanenti e all'agricoltura".[13]

Le conoscenze sulla birra vennero tramandate ai Greci: al riguardo Platone avrebbe scritto che "Deve essere stato un uomo saggio a inventare la birra."

Il 26 novembre 1995[senza fonte] è stato ritrovato, in una necropoli della cultura di Golasecca presso Pombia (NO), un bicchiere d'impasto databile intorno al 560 a.C., collocato ritualmente sopra le ceneri nell'urna, con resti di una probabile birra rossa di gradazione medio-alta. Le particolari condizioni di conservazione della tomba hanno consentito per la prima volta, attraverso le analisi condotte sul residuo anidro conservato nel bicchiere collocato nell'urna cineraria, di individuare con buona probabilità la natura di una bevanda presente come offerta funeraria all'interno di una tomba golasecchiana. L'identificazione della sostanza come birra con luppolo comporterebbe la retrodatazione della birra moderna all'età del ferro ad opera delle popolazioni Liguri[14]

La birra ebbe un'importanza notevole per i primi Romani, ma durante il periodo repubblicano il vino divenne la bevanda alcolica d'elezione; la birra cominciò ad essere considerata una bevanda adatta solamente ai barbari; Tacito scrisse della birra prodotta dalle popolazioni germaniche del tempo con toni dispregiativi. [senza fonte] Anche i Traci sono noti per aver consumato birra (brÿton o brÿtos, secondo fonti greche[7]) fatta a partire dalla segale, sin dal V secolo a.C., come scrive Ellanico di Lesbo nelle sue opere.

Europa medievale

La birra è stata una delle bibite più diffuse durante il Medioevo: essa veniva consumata giornalmente da tutte le classi sociali nei paesi del nord e dell'est Europa dove la coltivazione della vite era difficoltosa o impossibile. Nel sud Europa, dove invece il vino era la bevanda più diffusa, la birra veniva consumata principalmente dalle classi più basse: ciò accadeva poiché la purezza dell'acqua poteva essere garantita solo

di rado, mentre le bevande alcoliche venivano bollite (e quindi pressoché sterilizzate) durante il processo di produzione. Nel nord Europa la birra forniva inoltre una quantità notevole di calorie giornaliere: in Inghilterra e nei Paesi Bassi, il consumo pro-capite era di 275-300 litri (60-66 galloni) all'anno durante il Basso medioevo, periodo in cui la birra veniva servita ad ogni pasto. Sebbene fosse probabilmente una delle bevande più scelte in Europa, la birra veniva etichettata dalla scienza come sostanza poco salubre, principalmente perché gli antichi greci e i medici arabi avevano condotto pochi esperimenti su di essa. Nel 1256 Aldobrandino da Siena descrisse la natura della birra nel modo seguente:[15]

« Comunque con qualsiasi cosa venga prodotta, sia con l'avena, sia con l'orzo o con il frumento, [la birra] fa male alla testa e allo stomaco, causa una cattiva respirazione e rovina i denti, riempie lo stomaco con fumi dannosi, e chiunque la beva insieme al vino diventa ubriaco rapidamente; ma ha la proprietà di facilitare la minzione e rende la pelle bianca e liscia. »

(Aldobrandino da Siena)

L'impiego del luppolo nella birra è stato descritto nell'822 da un abate carolingio; ancora, nel 1067 la badessa Ildegarda di Bingen scriveva:

« Se qualcuno intende fare della birra con l'avena, viene preparata con il luppolo. »

(Ildegarda di Bingen)

La pratica dell'aromatizzazione con il luppolo era nota almeno dal IX secolo, ma fu adottata solo gradualmente a causa di problemi nello stabilire la giusta proporzione dei vari ingredienti. Prima del luppolo veniva utilizzata la gruit, una miscela di varie spezie, che però non aveva le stesse proprietà conservanti del primo: la birra aromatizzata senza luppolo, infatti, veniva bevuta subito dopo la preparazione e non poteva essere esportata; l'unica alternativa era aumentare il contenuto di alcol, ma ciò risultava piuttosto costoso. La birra luppolata fu perfezionata nei comuni della Germania a partire dal XIII secolo: come risultato, poiché questa birra risultò più duratura, si cominciò ad esportarla su vasta scala, anche grazie all'impiego di botti di dimensioni standardizzate. I comuni tedeschi introdussero inoltre una nuova scala di gestione ed un livello di professionalità mai raggiunti prima. In precedenza la birra veniva prodotta da uno o due uomini, durante questo periodo invece la produzione venne gestita da otto-dieci persone: questo modello si diffuse nella Contea d'Olanda nel XIV secolo e in

seguito nella Contea delle Fiandre, nel Ducato di Brabante e raggiunse l'Inghilterra alla fine del XV secolo.[16]

Nel XIV secolo in Inghilterra furono introdotte delle leggi per imporre l'uso del luppolo, ed in seguito furono introdotte leggi simili in altri paesi. In Inghilterra queste leggi portarono a sollevazioni di contadini: questi sostenevano che il luppolo rovinasse il sapore della birra. Le rivolte furono comunque represses brutalmente.[17]

La birra nella cultura norrena Modifica

La birra, fra le genti del Nord Europa, era considerata una bevanda sacra per i guerrieri: come ogni liquido fermentato, essa ha subito un processo di purificazione e può trasmettere all'uomo le energie della terra nella loro totalità.

Nell'Hávamál, all'inizio del racconto, vi è una vera e propria dissertazione sui metodi dell'ospite e ci sono alcuni versi dedicati alla birra:

(NON)

« [...] vegnest verra
vegra hann velli at
en sé ofdrykkja öls.

Era svá gott,
sem gott kveða
öl alda sonom;
þvíat færa veit
er fleira drekkur,
síns til geðs gumi.

Óminnis hegri heitir
sá er yfir öldróm þrumir,
hann stelr geði guma;
þess fugls fjöðrom
ek fjötraðr vark
í garði Gunnlaðar.

Ölr ek varð,
varð ofrölví,
at ins fróða Fjalars;
því er öldr bazt,

at aprtr uf heimtir
hverr sit geð gumi. »

(IT)

« Provvista peggiore
non ci si porta per campi
del bere smodato di birra.

Non è così buona
come buona dicono
la birra per i figli degli uomini.
Poiché poco controllo ha
l'uomo che troppo beve
del suo intelletto.

«Airone dell'oblio» è chiamato
chi indugia in birreria;
rapisce la ragione all'uomo.
Dalle penne di quell'uccello
io stesso venni incatenato
nella fortezza di Gunnlöð.

Ebbro io divenni
ebbro senza misura,
accanto al saggio Fjalarr.
Ché la birra è ottima,
a patto che mantenga
il suo intelletto, l'uomo. »

(Edda poetica - Hávamál - Il discorso di Hárr XI - Traduzione di Dario Giansanti)

La birra, per le sue capacità è considerata un dono prezioso, come si evince da questi versi del Sigrdrífumál:

(NON)

« Bjór færi ek þér,
brynþings apaldr,
magni blandinn
ok megintíri;
fullr er hann ljóða
ok líknstafa,
góðra galdra

ok gamanrúna. »

(IT)

« Ti porgo la birra,
o melo dell'assemblea delle corazze[18],
mescolata con forza
e grande fama,
colma di canti
e di rune salutari,
di buoni incantesimi
e rune di gioia. »

(Edda poetica - Sigrdrífumál - Traduzione di Gianna Chiesa Isnardi)
Europa all'inizio dell'età moderna

Un birrificio del XVI secolo

In Europa, la birra rimase un'attività casalinga durante tutto il Medioevo. La fabbrica di birra più antica ancora attiva è il birrificio Weihenstephaner in Baviera gestito da un'abbazia, che ottenne i diritti per produrre birra dalla città limitrofa di Frisinga. A partire dal XIV e XV secolo, la produzione di birra passò gradualmente dall'essere un'attività familiare ad essere un'attività artigianale: i pub e i monasteri cominciarono a produrla in proprio per un consumo di massa.

Nell'Inghilterra del XV secolo, una birra senza luppolo era nota come ale, mentre l'uso di questo trasformava la bevanda in birra. La birra con il luppolo venne importata in Inghilterra dai Paesi Bassi fin dal 1400 a Winchester, e il luppolo stesso cominciò ad essere piantato sull'isola a partire dal 1428. La popolarità del luppolo all'inizio era incerta, la Brewers Company of London arrivò a dichiarare "no hops, herbs, or other like thing be put into any ale or liquore wherof ale shall be made — but only liquor (water), malt, and yeast." ("né luppolo, né erba né altra sostanza deve essere messa nella ale o nella bevanda alcolica in cui deve essere preparata la ale; ma solo acqua, malto e lievito").[19] Tuttavia, a partire dal XVI secolo, il termine "ale" cominciò a riferirsi a qualsiasi birra forte, e tutte le ale e le birre vennero luppolate.

Nel 1516, Guglielmo IV, Duca di Baviera, approvò la Reinheitsgebot ("requisito di purezza", in tedesco), forse la più antica regolamentazione in uso fino al XX secolo. La Gebot prescriveva che gli ingredienti della birra fossero ristretti ad acqua, orzo e luppolo, con l'aggiunta del lievito

dopo la sua scoperta da parte di Louis Pasteur nel 1857. La legge bavarese fu applicata in tutta la Germania subito dopo l'unificazione tedesca nell'Impero tedesco ad opera di Otto von Bismarck nel 1871, e da allora è stata aggiornata per riflettere le tendenze moderne nella produzione della birra. Ad oggi, la Gebot viene considerata un segno di purezza per le birre, sebbene ciò sia dibattuto.

La maggior parte delle birre fino a tempi relativamente recenti erano quelle oggi chiamate ale. Le lager furono prodotte per caso nel XVI secolo dopo che la birra venne conservata in grotte fresche per lunghi periodi di tempo; da allora hanno ampiamente distanziato le ale in termini di volume prodotto.

Asia

Sono state ritrovate tracce preistoriche che mostrano che la produzione di birra è iniziata intorno al 5.400 a.C. ad opera dei Sumeri (che erano insediati nell'Iraq del sud). Alcune recenti scoperte archeologiche mostrano anche che i paesani cinesi producevano bevande alcoliche già dal 7.000 a.C. Comunque, questi sforzi preistorici per produrre la birra erano su piccola scala (se non individuale) non certo su scala dell'odierna industria birraia. La prima birreria asiatica venne registrata nel 1855 (sebbene fosse stata fondata precedentemente) da Edward Dyer a Kasauli nelle Montagne Himalayane in India, sotto il nome di Dyer Breweries. L'azienda esiste ancora ed è chiamata Mohan Meakin Brewery, ed oggi comprende un grande gruppo di imprese.

La Rivoluzione Industriale

La Caledonian Brewery, fondata nel 1869, ad Edimburgo, Scozia
A seguito di importanti miglioramenti nell'efficienza del motore a vapore nel 1765, l'industrializzazione della birra divenne realtà. Ulteriori innovazioni nel processo di produzione della birra si ebbero con l'introduzione del termometro nel 1760 e del densimetro nel 1770, strumenti che permisero ai birrai di aumentare l'efficienza.

Prima della fine del XVIII secolo, il malto veniva essiccato principalmente su fiamme provenienti dal legno, dalla carbonella o dalla paglia, e dopo il 1600 dal carbone coke.

In generale, nessuno di questi malti era abbastanza protetto dal fumo provocato dal processo di essiccamento, e di conseguenza le prime birre avevano un retrogusto "fumoso" nel loro sapore; le prove indicano che i venditori di malto e i produttori di birra cercarono costantemente di minimizzare la fumosità delle birre prodotte.

Scrittori dell'epoca descrivono il sapore caratteristico derivato da malti essiccati con legna e il disgusto quasi universale che questo causava. Le birre e le ale fumose del West Country erano famose per essere imbevibili ad eccezione che per la gente del posto e per i disperati:

(EN)

« In most parts of the West, their malt is so stench'd with the Smoak of the Wood, with which 'tis dryed, that no Stranger can endure it, though the inhabitants, who are familiarized to it, can swallow it as the Hollanders do their thick Black Beer Brewed with Buck Wheat. »

(IT)

« Nella maggior parte dell'Ovest, il loro malto è così puzzolente di Fumo di Legno, con cui questo viene essiccato, che nessuno Straniero può sopportarlo, sebbene gli abitanti, che hanno familiarità con questo, possono mandarlo giù poiché gli Olandesi producono la loro densa Birra Nera con il Grano Saraceno. »

("Directions for Brewing Malt Liquors" (1700))

Un densimetro, usato per misurare la gravità specifica dei liquidi
Il malto essiccato con legna aveva un sapore orribile, ma alcuni birrai di Londra una volta lo usavano perché era economico e dopo averlo fatto invecchiare in una birra molto luppolata il suo sapore "fumoso" si notava a malapena.

Tuttavia il malto brown essiccato con paglia preferito a Londra era il meno ricercato: questa è la ragione principale per cui veniva valutato più della varietà essiccata a legna. In un libro del 1830 circa [20], c'è un capitolo su cosa può andare male durante il maltaggio. Il malto fumoso veniva considerato un serio errore:

(EN)

« The third error consists in the drying of malt. They are apt to be tainted by the smoke, through the carelessness, covetousness, or unskilfulness of the maker. Every care ought to be taken to guard

against this accident as one of the most prejudicial that can befall malt drinks. »

(IT)

« Il terzo errore si ha durante l'essiccamento del malto. Questo è soggetto ad essere contaminato dal fumo, a causa dell'incuria, dell'avidità o dell'incapacità del fabbricante. Deve essere presa ogni precauzione per evitare questo incidente, che è uno dei più pregiudizievoli che può accadere alle bevande maltate »

("Town and Country Brewery Book")

Il densimetro trasformò il modo di produrre la birra: prima della sua introduzione le birre erano fabbricate da un malto singolo: braunbier da malto tostato (brown), birre amber da malto amber, pale beer da malto pale. Con l'utilizzo del densimetro i birrai poterono calcolare la produzione a partire da malti differenti e osservarono che il malto pale, sebbene fosse più costoso, forniva più materiale fermentabile rispetto a malti più economici: ad esempio il malto brown (usato per la birra Porter) fruttava 54 libbre (circa 24,5 kg) di estratto ogni quarto, mentre il malto pale forniva 80 libbre (circa 36 kg). Una volta venuti a conoscenza di ciò i produttori di birra cominciarono ad usare prevalentemente malto pale per tutte le birre con l'aggiunta di piccole quantità di malto molto colorato per raggiungere il colore corretto per le birre più scure.

L'invenzione del tostacaffè nel 1817 ad opera di Daniel Wheeler permise la creazione di malti molto scuri e tostati, contribuendo al sapore delle birre porter e stout: il suo sviluppo venne stimolato da una legge britannica del 1816 che proibiva l'uso per la birra di qualsiasi ingrediente che non fosse malto e luppolo. I fabbricanti di porter, utilizzando un malto macinato prevalentemente pale ebbero urgente bisogno di un colorante legale: il malto prodotto dalla macchina di Wheeler fu la soluzione.

La scoperta di Louis Pasteur del ruolo del lievito nella fermentazione nel 1857 fornì ai produttori di birra metodi per prevenire l'inacidimento della birra ad opera di sgraditi microrganismi.

La birra nei tempi moderni

Imbottigliamento di birra in un impianto moderno, 1945, Australia

Prima del Proibizionismo esistevano migliaia di fabbriche di birra negli Stati Uniti, la gran parte delle quali produceva birre più pesanti di stampo europeo. A partire dal 1920, molte di queste fabbriche fallirono, nonostante alcune cominciarono a produrre bevande analcoliche o ad intraprendere altre attività. Le birre di contrabbando vennero spesso annacquate per aumentare i profitti, dando così inizio al trend, ancora oggi in atto, che vuole che gli Statunitensi preferiscano le birre più leggere. In seguito il consolidamento delle fabbriche di birra e l'applicazione di alcuni standard per il controllo di qualità industriale condussero alla produzione e alla distribuzione di massa di imponenti quantità di lager leggere. Le fabbriche di birra più piccole, comprese le microbirrerie, i produttori artigianali e gli import, servirono il segmento del mercato americano a cui piaceva le birre più pesanti.

In molte nazioni i birrifici che iniziarono la propria attività su scala domestica guidate da immigrati tedeschi, o in genere europei, si trasformarono in grandi compagnie, passando spesso di mano con più attenzione ai profitti che alle tradizioni di qualità, dando così luogo ad una degradazione del prodotto finale. Ad ogni modo spesso queste compagnie hanno provato a continuare sul solco delle tradizioni di eccellenza mentre crescevano enormemente.

Nel 1953 il neozelandese Morton W. Coutts sviluppò la tecnica della fermentazione continua. Coutts brevettò il suo processo che prevedeva che la birra scorresse in taniche sigillate, fermentando sotto pressione, e non venendo mai a contatto con l'atmosfera, anche quando veniva imbottigliata: questo procedimento viene usato dalla Guinness.

Oggi l'industria birraria è un business di proporzioni globali, composto da alcune industrie multinazionali e da molte migliaia di produttori più piccoli che vanno dai brewpub ai birrifici regionali. I progressi nella refrigerazione, nella spedizione internazionale e transcontinentale, nella distribuzione e nel commercio hanno dato vita ad un mercato internazionale in cui il consumatore può scegliere letteralmente tra centinaia di vari tipi di birra locale, regionale, nazionale ed estera.

Mitologia

Gambrinus - re della birra

Il poema epico finlandese Kalevala, raccolto in forma scritta nel XIX secolo ma basato su tradizioni orali di molti secoli addietro, dedica più righe all'origine e alla produzione di birra che all'origine dell'umanità.

La canzone da pub britannica "Beer, Beer, Beer"[21] attribuisce l'invenzione della birra al fantomatico Charlie Mopps, ma la storia ci racconta che solo molto avanti nella storia britannica della birra, questa conteneva luppolo:

(EN)

« A long time ago, way back in history

When all there was to drink was nothin' but cups of tea,
Along came a man by the name of Charlie Mopps
And he invented the wonderful drink, and he made it out of hops.

... »

(IT)

« Molto tempo fa, indietro nella storia

Quando tutto quello che c'era da bere erano solo tazze di tè,
Arrivò un uomo chiamato Charlie Mopps
Ed egli inventò la meravigliosa bevanda, e la fece con il luppolo.

... »

(Estratto di testo da "Beer, Beer, Beer")

Al mitico re flammingo Gambrinus (da Jan Primus), talvolta viene attribuita l'invenzione della birra.

Secondo una leggenda ceca, il dio Radigost, dio dell'ospitalità, inventò la birra.

Ninkasi era la dea padrona della produzione della birra al tempo degli antichi Sumeri.

Antropologia Modifica

In alcune parti dell'Africa la preparazione e il consumo collettivo di birra sono importanti fattori di coesione sociale; per esempio i Nande del Congo la considerano il ritorno degli avi sotto forma di cibo; tra i Kaguru della Tanzania la birra assume un'importanza pari alla danza nei riti di passaggio[22][23].

Fonte: Wikipedia