

*Gli editoriali.*

## I principali tipi di birra e le loro caratteristiche

I tipi di birra sono davvero tantissimi: scopri i criteri della classificazione delle birre e quali sono le tipologie più diffuse!

Quanti **tipi di birra** esistono? La risposta è: tantissimi! Nel mondo questa bevanda così amata viene **prodotta in tanti modi diversi**, assumendo così **colorazioni, gradazioni alcoliche e sapori differenti**. In questa guida elencheremo tutti i principali tipi di birra, spiegando i criteri della loro classificazione.

### La classificazione delle birre

Come anticipato, i tipi di birre, o meglio, gli “**stili**” di birre, sono veramente tanti. La loro classificazione generalmente si basa su **tre categorie fondamentali**, ovvero:

- Le birre a **bassa fermentazione**;
- Le birre ad **alta fermentazione**;
- Le birre a **fermentazione spontanea**.

Tuttavia, molti seguono una classificazione dei tipi di birre basata su altri criteri o altre caratteristiche del prodotto finale. Ad esempio, spesso si suddividono le birre in **chiare, scure e ambrate**: in realtà, questa categorizzazione non è corretta, in quanto ciascuna delle categorie appena elencate può contenere birre di colore diverso. Tale colorazione dipende semplicemente dal **malto** utilizzato, dalla **tostatura** e dal **riscaldamento** (durata e temperatura) del **mosto** prima della fermentazione.



La classificazione in base alla tipologia di fermentazione, dunque, è quella più idonea. Vediamo, quindi, quali sono le principali caratteristiche di questi tipi di birre e quali sono le principali varietà che li rappresentano.

## Le birre a bassa fermentazione

Le birre a bassa fermentazione sono quelle nel cui processo di produzione la fermentazione è condotta a una **temperatura bassa**, che va **dai 10 ai 15 gradi**. In questo caso, la fermentazione è ottenuta con un lievito chiamato **Saccharomyces Carlsbergensis**. Questo tipo di birra è molto diffusa soprattutto in **Germania** e in **Repubblica Ceca**. Ecco quali sono i più famosi tipi di birra di questa categoria.

### Birra Lager

Le **birre lager** sono originarie della **Germania**: si tratta di **birre chiare**, dal colore giallo paglierino o giallo dorato, e **leggere**, con una gradazione alcolica che va **dai 3 ai 5 gradi**, una **schiuma bianca** e voluminosa e un **sapore di malto e luppolo**. Il nome deriva dal termine tedesco che letteralmente significa “**conservare**” e fa riferimento ai magazzini all’interno dei quali la birra veniva fatta fermentare. Le birre lager possono essere **filtrate** o **non filtrate**, oppure **scure** e, in tal caso, si parla di **dark lager**.

### Birra Pilsner

Le **birre Pilsner**, note anche come **Pils**, sono state prodotte per la prima volta nella città di **Plzen**, in **Repubblica Ceca**, dalla quale prendono anche il nome. Sono **poco corpose**, perché realizzate con **acqua molto leggera** e contenente pochi minerali, e presentano un **colore giallo dorato**, una schiuma bianca e compatta, e un grado alcolico che oscilla **tra i 4 e i 5,5°**. Esistono due principali tipi di birra Pilsner: la **Bohemian Pilsner**, che è più floreale e luppolosa, e la **German Pilsner**, che ha un sapore di malto più intenso.

### Birra Bock

La **Bock** è una **birra chiara**, con un colore che va dal **giallo dorato al ramato**, e una gradazione alcolica leggermente più alta, che va **dai 6 ai 7 gradi**. È stata prodotta per la prima volta nel **1300** nella città tedesca di **Einbeck** e il suo nome in tedesco significa “**caprone**”, animale, non a caso, spesso presente come simbolo sulle etichette di molti birrifici. La Bock è una birra dal **corpo medio**, con un sapore prevalentemente di **malto**, ma a volte con note di **caramello**. La **Maibock** è la birra Bock prodotta a **maggio**, mentre la **Doppelbock** è una Bock dal colore più **scuro**, con una gradazione alcolica **più alta (7-10°)** e un **sapore più deciso**, che tende al dolce e al tostato.

### Altre birre a bassa fermentazione famose

Tra i tipi di birra a bassa fermentazione più diffusi ci sono poi:

- La **Helles**: prodotta soprattutto in Baviera, ha una gradazione alcolica più alta;
- La **Marzen**: è una birra tipica soprattutto della **Baviera**, ha un colore chiaro e una gradazione leggera. Il suo nome indica il mese in cui veniva solitamente prodotta, ossia marzo. Secondo la tradizione, veniva poi consumata a ottobre nell'ambito del celebre **Oktoberfest**.
- La **Dunkel**: è la più classica delle **birre scure**, una tedesca dal colore, appunto, ambrato/scuro, con sapore dolce e gradazione tra 4,2 e 6 gradi.

## Le birre ad alta fermentazione

Le birre ad alta fermentazione sono quelle che vengono **fermentate a temperature più alte**, comprese **tra i 16 e i 24 gradi**. Il lievito solitamente utilizzato per questi tipi di birra è il **Saccharomyces Cerevisiae**; in genere, queste birre presentano un **sapore e un profumo più intenso** rispetto a quelle a bassa fermentazione. Sebbene anche in Germania si producano molti tipi di birra ad alta fermentazione, come ad esempio la **Weizen** o la **Weiss**, i Paesi simbolo di questo tipo di birra sono certamente il **Belgio** e la **Gran Bretagna**. Vediamo ora le tipologie più rappresentative di questa categoria.

## Tipi di birra belga

In Belgio si producono davvero tantissime birre diverse, ciascuna caratterizzata da colori, profumi e sapori unici, spesso ottenuti con **l'aggiunta di ingredienti** quali **spezie, frutta e aromi** vari. Ecco le birre belghe più famose:

- **Blonde Ale**: è una birra dal colore paglierino/dorato, una gradazione tra i 3,8 e i 5,5°, e un sapore fruttato e leggermente maltato;
- **Birra Saison**: si chiama così perché veniva prodotta in autunno e inverno per essere poi consumata in estate. In effetti, è molto dissetante, molto speziata grazie all'utilizzo di spezie e agrumi, e ha una gradazione che va dai 5 ai 7°;
- **Belgian Pale Ale**: è una birra ispirata a quelle britanniche, ha un colore ambrato e un sapore fruttato e speziato, con gradazione intorno ai 5°;
- **Belgian Strong Ale**: sono birre belghe che hanno una gradazione alcolica più elevata;
- **Dubbel**: è una classica birra da abbazia perché è stata prodotta per la prima volta nel monastero di Westmalle nell'Ottocento. È una birra che deve il suo colore scuro alla presenza dello zucchero candito; è corposa, dolce e con una gradazione media tra i 6,5 e i 7°;
- **Tripel**: è una classica birra belga dal colore giallo dorato, nata a inizio Novecento, quando fu proibito il commercio dei superalcolici. Per questa ragione, fu prodotta questa birra, resa volutamente più secca e più alcolica;
- **Blanche/Whitbier**: è la cosiddetta "birra bianca", una birra di frumento dal colore giallo molto chiaro.

## Tipi di birra inglese

In **Gran Bretagna** nei secoli sono stati prodotti tanti tipi di birra ad alta fermentazione, diventati ormai famosi in tutto il mondo. Ecco quali sono i principali:

- **Mild**: nata nel XVII secolo in Inghilterra, divenne ben presto la birra degli operai perché costava meno. Oggi si tratta di una birra scura e leggera, con sapore di caramello;
- **Brown Ale**: è simile alla Mild ma ha una gradazione alcolica più elevata. Ha un colore scuro che deriva dal tipo di malto "Brown" utilizzato. Esistono diversi tipi di Brown Ale, alcune più dolci e altre più amare;
- **Scotch Ale**: è una birra scozzese, nota anche come Wee Heavy perché ha una gradazione alcolica molto elevata. È una birra secca dal sapore di malto;
- **Pale Ale**: nata in Inghilterra nel 1700, deve il suo nome al colore molto chiaro che la caratterizza e che è determinato dal processo di lavorazione a carbone del malto;
- **Indian Pale Ale**: è quella che viene chiamata generalmente **IPA** e che deve il suo nome al fatto che era una birra destinata all'esportazione nella colonia inglese in **India**, per il consumo di truppe e governatori locali. Per farla mantenere durante un così lungo viaggio, veniva resa più alcolica e veniva realizzata una luppolatura più intensa, in quanto il luppolo possiede delle proprietà antibatteriche che favoriscono la conservazione del prodotto;
- **Irish Red Ale**: è una birra ambrata da colore intenso dovuto al malto roasted, ha una corposità media e una bassa gradazione, ma oggi è meno diffusa;
- **American Pale Ale**: nota anche come **APA**, è nata negli anni '80 del Novecento quando i birrai americani iniziarono a utilizzare i luppoli locali, anziché quelli di esportazione. È una birra chiara-ambrata con una gradazione media;
- **Porter**: è una birra inglese scura, leggera e poco alcolica, con sentori di caffè e nocciola. Il suo nome fa riferimento ai "porter", ossia agli scaricatori di porto inglesi che amavano produrre birra mischiando tipologie diverse per risparmiare;
- **Stout**: è simile alla Porter, ma è più forte, come indica il nome stesso. Ha, infatti, un corpo più intenso e un sapore più deciso, con sentori di caffè e cioccolato;
- **Barley Wine**: il nome significa "vino d'orzo" ed è una birra corposa e molto alcolica, lasciata a maturare a lungo in botti di legno. È dolce, liquorosa e un colore ambrato molto denso, dovuto proprio al metodo di produzione e all'utilizzo di malti tostati;
- **Old Ale**: è una strong ale fatta maturare nelle botti, ha un colore ambrato intenso e un sapore deciso;
- **Golden Ale**: è una birra dorata a bassa gradazione, tendenzialmente amara, secca e luppolata.

## Le birre a fermentazione spontanea

La terza e ultima categoria nella classificazione delle birre comprende quelle a **fermentazione spontanea**, ossia prodotte non con i classici lieviti, ma con altri, come ad esempio Brettanomiceti, Acetobacter, Lattobacilli, Pediococchi, Saccharomyces Uvarum (usato nel vino), o il Saccharomyces Bayanus.

Di solito questi batteri vengono **introdotti nel mosto dal mastro birraio**, oppure possono comparire da soli nel caso della “**fermentazione aperta**”, durante la quale il recipiente viene lasciato senza coperchio. Ecco i più famosi tipi di birra a fermentazione spontanea:

- **Lambic**: è una birra acida a bassa gradazione, originaria del **Belgio**. Viene prodotta solitamente con la fermentazione aperta, utilizzando spesso insieme **malto di frumento** e **malto d’orzo**. Viene lasciata fermentare in botte e invecchiare per almeno un anno. Esistono poi diversi tipi di Lambic, ciascuna con una peculiarità, ad esempio l’aggiunta di zucchero candito scuro (Faro), ciliegie (Kriek) o lamponi (Frambozen);
- **Flemish**: sono prodotte nelle Fiandre, sempre con lieviti selvaggi, o in botti di legno o in botti di acciaio, fattore che può renderle più o meno acide;
- **Gose**: è una birra a fermentazione spontanea tedesca originaria della città di Goslar. Viene realizzata con l’aggiunta di batteri lattici ed è una birra saporita grazie all’aggiunta di sale o all’utilizzo di acqua ricca di minerali.

Dopo aver scoperto i principali tipi di birra, non ti resta che organizzare una degustazione con gli amici!