

Come organizzare una degustazione di birre IPA

Dentro ogni India Pale Ale c'è un mondo di aromi e caratteristiche che rendono queste birre davvero uniche.

La birra IPA (India Pale Ale) racchiude la sua storia già nel suo nome.

Ale è sinonimo di birra ad **alta fermentazione**, tipica della produzione inglese, mentre Pale vuol dire pallido. Le birre Pale Ale iniziarono ad essere prodotte nel XVIII secolo e vennero chiamate così perché le **innovazioni** adottate nella maltazione dei cereali gli conferivano un colore molto più chiaro, rispetto alle birre prodotte fino a quel momento.



Le **India Pale Ale** nacquero da una necessità di conservazione. Durante i viaggi dall'Inghilterra verso le colonie in India le birre si rovinavano, cambiando sapore e sviluppando batteri. Per venire incontro alle esigenze di esportazione, gli inglesi modificarono la gradazione alcolica e la luppolatura di queste birre, le quali divennero più resistenti al viaggio per via delle **proprietà antiossidanti del luppolo**, che risultò essere un conservante naturale, nonché per l'elevata quantità di alcool che ne aumentava la resistenza ai batteri.

Questa differenza di produzione fu standardizzata e piacque molto alla popolazione. Oggi, la tradizione brassicola sia in Italia che all'estero ha portato a sviluppare una vasta scelta di birre IPA. La particolare metodologia di produzione conferisce a queste birre **un'amarezza decisa, con gusto intenso e un aroma erbaceo e fruttato, spesso dai sentori di agrumi**. Il livello di alcool per le IPA va dal 5,0 ai 7% e questo le rende facilmente utilizzabili in tavola.

Quando farete la prossima [grigliata tra amici](#) approfittatene per organizzare una piccola degustazione casalinga di birre IPA.

La tipologia della birra è sempre indicata sull'etichetta, per cui non potrete sbagliare.

Scegliete più di una marca, in quanto ogni birrificio adotta una sua particolare ricetta e **ogni birra sarà quindi diversa dall'altra**.



Gli editoriali.

Le birre IPA si abbinano molto bene a verdure e piatti speziati, carne bianca e rossa, manzo, spiedini e bacon, possono accompagnare formaggi stagionati e dolci dal **sapore deciso**, come biscotti allo zenzero, torta al cioccolato o crostate. Tenetelo a mente quando sceglierete i cibi da abbinare alla degustazione.

Durante la serata vi suggeriamo di iniziare dalle birre con gradazione più bassa per concludere con quelle dalla gradazione più alta, sempre senza esagerare, in questo modo anche il **particolare gusto di ogni birra** verrà apprezzato maggiormente.

Se non conoscete ancora le India Pale Ale è il momento di assaggiarle, ogni sorso parlerà da sé.