

Birra dell'Alto Adige

Un territorio più votato al vino, ma con una grande storia ed un grande potenziale per entrare alla grande nel panorama birrario. Il settore birrario altoatesino si fonda sulle regole e il disciplinare dettato dal marchio Qualità Alto Adige e soprattutto sul "dettame di purezza (Reinheitsgebot)".



NOZIONI DI BASE

Alto Adige da terra del vino a terra della birra? Certamente non così rapidamente... Sebbene la produzione annuale di birra sia in costante aumento, così come il numero dei birrifici, l'Alto Adige, rispetto ai grandi paesi produttori di birra, è comunque molto piccolo, ma non per questo meno rinomato e apprezzato.

Secondo [Wikipedia](#):

La parola [italiana](#) birra deriva dal [tedesco](#) Bier, un [prestito](#) del [XVI secolo](#). Il termine ha rimpiazzato l'antico cervogia, che indicava le birre fatte senza [luppolo](#). Dalla stessa parola tedesca deriva il [francese](#) bière. Sono [imparentati](#) con Bier l'[inglese](#) beer e il [neerlandese](#) bier. 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, oppure derivi direttamente dal [protogermanico](#) *beuwoz-, da *beuwo- "[orzo](#)".

Dal 2013 la [Birra dell'Alto Adige](#) fa parte dei prodotti Qualità Alto Adige. Attualmente sono 15 i birrifici che producono secondo l'antica tradizione birraria, seguendo anche i criteri di qualità fissati dal disciplinare di riferimento:

- ingredienti base, come il malto (cereali per la birrificazione) e l'acqua, provengono dall'Alto

Adige;

- orzo e frumento, nonché i malti che ne vengono prodotti, corrispondono ai severi criteri di qualità;
- è vietato l'uso di estratti di malto o lievito, come di additivi alimentari;
- la birra altoatesina non è né pastorizzata, né filtrata;
- controlli regolari da parte di enti di controllo indipendenti.

Secondo questi standard qualitativi, ogni anno le birrerie di qualità dell'Alto Adige hanno a disposizione:

15.000 kg di orzo altoatesino per una produzione annua di 75.000 litri di birra.

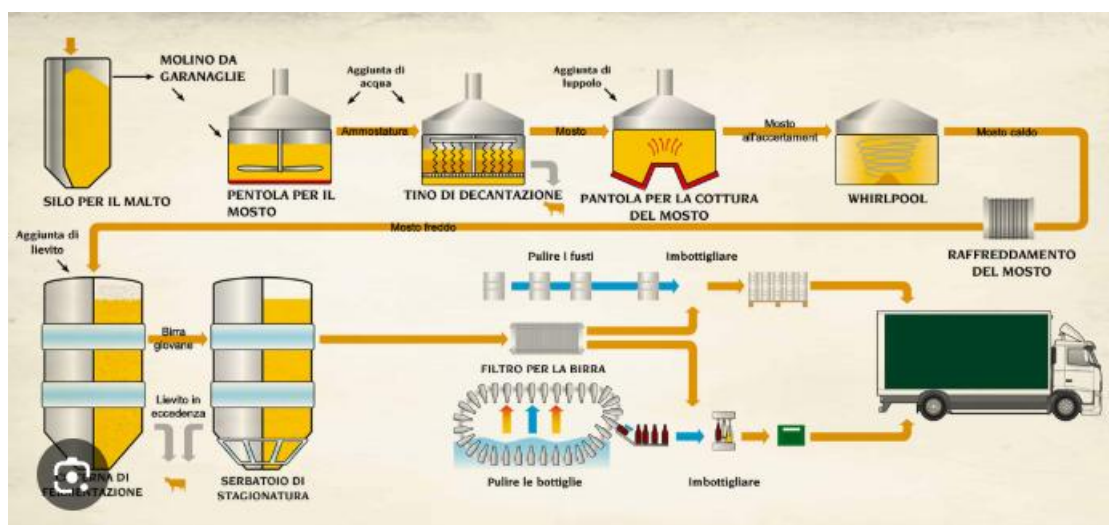
In generale, con 200 kg di orzo si possono produrre circa 1.000 litri di birra.

In Alto Adige vengono prodotti 5 varietà di birra (Chiara, Birra di Marzo, Lager Viennese, Bock, Birra alle Spezie e Erbe Aromatiche. Di base, a seconda del metodo di fermentazione, si distinguono le varietà di birra a bassa fermentazione (temperatura di fermentazione compresa tra i 4° e i 9° C) e birra ad alta fermentazione (temperatura di fermentazione tra i 15° e i 20° C).

Chiara	Birra di marzo	Lager viennese
Storia: a partire dal 1900, sotto l'influenza della Baviera, è diventata sempre più apprezzata anche in Alto Adige	Storia: veniva tradizionalmente prodotta in marzo e posta, coperta di ghiaccio, in profonde cantine, così da essere disponibile in estate	Storia: è stata sviluppata nel 1841 dal pioniere austriaco della birra Anton Dreher e un tempo era assai diffusa in Alto Adige
Temperatura di fermentazione: bassa fermentazione	Temperatura di fermentazione: bassa fermentazione	Temperatura di fermentazione: bassa fermentazione
Gusto: leggermente amaro	Gusto: deciso	Gusto: maltato con una più decisa nota di luppolo
Colore: giallo chiaro	Colore: da giallo scuro ad ambrato	Colore: ambrato
Gradazione alcolica: intorno al 5% vol	Gradazione alcolica: fino a 6% vol	Gradazione alcolica: fino a 5% vol

Bock	Alle spezie e erbe aromatiche
Storia: importata originariamente dalla Germania settentrionale, è giunta in Alto Adige insieme alla cultura tedesca della birra	Storia: diffusa in tutto l'Alto Adige durante il Medioevo, sta vivendo ora una vera e propria rinascita
Temperatura di fermentazione: bassa fermentazione	Temperatura di fermentazione: alta fermentazione
Gusto: maltato, deciso, marcatamente amaro	Gusto: speziato
Colore: prevalentemente scuro	Colore: da giallo chiaro a nero
Gradazione alcolica: oltre i 6% vol	Gradazione alcolica: varia a seconda della tipologia di birra

Produzione della birra



La base per la produzione di ogni tipo di birra è il [“Reinheitsgebot”](#), cioè il dettame della purezza, promulgata nel 1516, secondo il quale sono previsti solo 4 ingredienti base: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

Gli ingredienti:

- **Acqua:**
La birra è composta per il 92% da acqua, che deve essere di qualità potabile. Deve essere priva di germi e microrganismi e non deve avere alcun sapore di cloro o ferro. Per produrre 1 litro di birra destinata alla vendita occorrono 6 litri di acqua;
- **Malto d'orzo:**
Come orzo da birra si intende l'orzo estivo o invernale a due file, che deve essere di alta qualità a seconda della varietà, della zona di coltivazione e dell'annata. Nella maltazione, l'orzo viene trasformato in malto d'orzo attraverso i processi di ammollo, germinazione ed essiccazione, ovvero ad una certa temperatura e in acqua l'orzo inizia a formare enzimi e a germogliare, producendo amido. Dopo 5-6 giorni di germinazione, il chicco viene essiccato con aria calda (essiccazione) per inattivare gli enzimi e per conservare il malto d'orzo. A seconda della temperatura di essiccazione e della durata del processo, il malto diventa più chiaro o più scuro. Esistono diversi tipi di malto;
- **Luppolo:**
Per la produzione della birra vengono utilizzati solo i coni membranosi della pianta femmina di luppolo. Esistono diverse varietà di luppolo (luppolo tedesco amaro e aromatico, nonché diverse varietà americane). Il luppolo contiene la sostanza amara lupulina e oli essenziali che, a seconda della varietà, determinano l'aroma (fruttato o erbaceo). Il luppolo può essere aggiunto durante diverse fasi della produzione della birra (bollitura, whirlpool, fermentazione, stoccaggio);
- **Lievito:**
I lieviti puri sono lieviti speciali per birra, funghi microscopici che fanno fermentare il mosto e influenzano in modo significativo il gusto della birra. Si distingue tra lievito a bassa fermentazione (5-15 °C, che dopo la fermentazione si deposita sul fondo, tipico della birra lager) e lievito ad alta fermentazione (15-25 °C, che viene trasportato verso l'alto dall'anidride carbonica in salita, tipico della birra “Weizen” e della birra “Alt”).

La birrificazione

- **Macinazione:**
Il malto viene macinato in un mulino, in modo da preservare la buccia (che servirà poi da filtro) e liberare la parte interna (amido e proteine), facilitando e velocizzando il processo di decomposizione da parte degli enzimi;
- **Miscelazione:**
Il malto macinato viene mescolato con acqua e sottoposto a diversi cicli di temperatura per decomporre alcune sostanze, influenzando così il tipo di birra che si otterrà (l'amido si trasforma in maltosio);
- **Separazione:**
La buccia diventa uno strato filtrante naturale che separa i componenti solidi dai liquidi. Prima viene estratto il mosto iniziale, poi vengono lavati i residui con ulteriori infusioni (questi residui vengono poi utilizzati come mangime per il bestiame);
- **Cottura:**
Il mosto ottenuto viene fatto bollire nella caldaia per circa un'ora e addizionato con luppolo, che a seconda della varietà e della quantità utilizzata accentua l'amaro o l'aroma. Attraverso l'evaporazione (l'acqua evapora) viene regolata la densità del mosto. I componenti del luppolo si dissolvono e si trasformano, formando e secernendo composti proteico-tannici. Il mosto viene sterilizzato, gli enzimi vengono inattivati e le sostanze aromatiche indesiderate vengono evaporate;
- **Whirlpool:**
Con una corrente (effetto tazza da tè) di 3,5 m/s, il mosto viene mosso in modo tale che i residui di luppolo, le proteine e i residui di malto formino un cono al centro;
- **Fermentazione:**
durante la fermentazione il mosto si trasforma in birra, con un aumento del contenuto alcolico, una diminuzione del colore, un abbassamento del pH e la formazione di anidride carbonica.

La Birra di Qualità Alto Adige è naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata!

L'assaggio di birra

Come per la degustazione di tutti i prodotti, anche per la birra sono determinanti i cinque sensi:

vista, olfatto, gusto, tatto, udito.

Lo stesso vale per i sapori fondamentali:

dolce, acido, amaro, salato, umami.

Per la birra si aggiungono altri due termini:

- **Aroma:** inteso come odore o la combinazione di odore e sapore
- **Sapore** (Flavour): la percezione complessiva attraverso la bocca e il naso.

Pertanto, una "buona birra" deve:

- avere le caratteristiche aromatiche appropriate al tipo di birra;
- essere priva di odori sgradevoli;
- invogliare a continuare a berla.

Durante una degustazione di birra si prendono in considerazione le seguenti caratteristiche sensoriali:

- **Colore:**
A seconda del tipo di birra, il colore può variare da molto chiaro, con sfumature giallo

paglierino, a dorato, con sfumature ambra o addirittura rossastre o nero intenso (la convenzione [EBC](#) determina il colore della birra a livello mondiale);

- **Chiarezza:**

La birra altoatesina non è filtrata e presenta quindi un intorbidimento dovuto al lievito o alle proteine. In generale, la scala va da brillante a opaca, lattiginosa e torbida;

- **Schiuma;**

- **Odore;**

- **Purezza** del gusto;

- **Freschezza** (frizzantezza);

- **Corposità** (pienezza);

- **Amaro:**

A seconda del tipo di birra, può essere molto pronunciato, da leggero a marcato o estremo (le unità [IBU](#) determinano l'amaro della birra in tutto il mondo);

- **Retrogusto** (finale).

Buono a sapersi

A livello mondiale esistono vari [stili di birra](#) (definiti dallo scrittore Michael Jackson nel 1977):

- [Germania](#), Austria: 16 stili classici (Chiara, Alt, Oktoberfest, Maibock, Kellerbier, ecc.);
- [Belgio](#): grande varietà di birre prodotte da birrifici piccoli o birrifici d'abbazia (Wit, Ale, Trappisti, Lambic, Oude Bruin ecc.);
- [Inghilterra](#) (con Scozia e Irlanda): Pale Ale, Brown Ale, Schottisch Ales, Porter, Stout und Real Ale
- [USA](#): American Style Lager e American Style Ale ([IPA – Indian Pale Ale](#))
- Italia: [Italian Gape Ale](#)

La definizione "[Craftbeer](#)" ([birra artigianale](#)) secondo Wikipedia:

è una [birra](#) prodotta da un [birrificio](#) di piccole dimensioni. La dimensione riguarda il volume produttivo esiguo e che pertanto è tipico di un'impresa [artigiana](#), contrapposta ad aziende che realizzano birra su scala [industriale](#). Birra artigianale e [microbirrificio](#) sono termini contigui ma distinti.

In Italia: La produzione di un microbirrificio è limitata (in genere si pone il limite a 5000 hl annui, più di recente a 10000 hl). A partire dal 2016 la legge definisce come "birra artigianale" quella prodotta da birrifici indipendenti (legalmente ed economicamente) che utilizzi impianti di produzione propri e non produca oltre 200000 ettolitri di birra all'anno; inoltre, la birra non può essere sottoposta a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione.

[Birra analcolica](#) viene definita secondo Wikipedia:

*La **birra analcolica**, o **birra a basso contenuto alcolico** o **birra leggera**, è una [birra](#) con poco o nessun contenuto di [alcol](#), che ha lo scopo di riprodurre il sapore della birra eliminando o riducendo l'effetto d'[ebbrezza](#), i [carboidrati](#) e le [calorie](#) delle normali birre alcoliche. Le birre a basso o nullo contenuto alcolico possono essere di diverse tipologie e gradazioni.*

Storia della birra



Secondo [Wikipedia](#):

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 [cannucce](#) di [paglia](#) da un recipiente comune. Una [poesia sumera](#) 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](#).

Birrifici in Alto Adige

Tutti i produttori si trovano sul sito [Prodotti Qualità Alto Adige](#).

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Curiosità

Sapevate che...

- I residui del processo di birrificazione, ma anche la birra stessa, sono ottimi ingredienti per nutrienti “bagni di birra” offerti nelle seguenti spa e centri benessere: [Hotel Prokulus](#) a Naturno e [Hotel Enzian Genziana](#) a Siusi allo Sciliar;
- Il [Martinerhof](#) a San Martino in Passiria è stato il primo birrificio con annesso albergo in Alto Adige già oltre 20 anni fa, quando l'albergatore Florian Fontana ha aperto il Martinsbräu, il primo microbirrificio dell'Alto Adige;
- Presso l'[Hotel Gassenhof](#) a Ridanna, i fratelli Manni e Stefan gestiscono il piccolo birrificio [Mount Becher](#) accanto a una distilleria, una torrefazione e un caseificio;

- Il microbirrificio più alto d'Europa è situato a 2.050 metri di altitudine nel rifugio [Lavarella](#) nel Parco Naturale Fanes-Senes-Braies. Il mastro birraio è il giovane Gábor;
- La birra [Pustertaler Freiheit](#) è nata nel 1997 dall'idea di promuovere la coltivazione locale dell'orzo da birra;
- [Lukas Harpf](#) di Brunico è il primo Master of Beer al mondo. Dopo aver conseguito il diploma di sommelier della birra presso l'Accademia Doemens di Monaco di Baviera, nel 2017 ha completato il corso di studi quinquennale diventando il primo Master of Beer al mondo. Medea Tappeiner, che lavora con Lukas Harpf nell'azienda, è stata la prima donna in Italia a conseguire il titolo di Master of Beer;
- [Guggenbräu](#), birra artigianale altoatesina prodotta con ingredienti di propria coltivazione: così recita il sito web del Guggenbergerhof ad Avigna, vicino a San Genesio. Herta e Hans Stuefer, insieme alle figlie Martina e Kathrin e al genero Matthias, sommelier diplomato, gestiscono il maso e producono autonomamente tutte le materie prime necessarie alla produzione della birra.

Ricetta

Matthias, sommelier diplomato e produttore di birra del Guggenbergerhof ad Avigna presso Jenesian, ama la birra e propone la ricetta per una raffinata [torta di cioccolato alla crema di birra](#).

Da segnare in rosso nell'agenda: ogni anno a maggio a Bolzano a Castel Mareccio si svolge il [Bier Craft Festival](#).

Fonti: Prodotti Qualità Alto Adige, Accademia della birra, Ingrid Facchinelli, Batzen Bräu, Christian Pichler, Wikipedia, Doemens, Simposio della birra