

Birra, istruzioni per l'uso

*I suggerimenti di AssoBirra per servire e assaporare la birra,
per un momento di piacere che coinvolge tutti i sensi.*

Milano, 18 luglio 2019 – Estate, tempo di birra. Amanti della Lager, la “bionda” per eccellenza, estimatori delle corpose Abbazia o delle profumate Weizen: per i tanti italiani appassionati di birra - sono più di tre su quattro (77%) secondo i risultati dell'indagine* “*Gli Italiani e la birra*” realizzata da AstraRicerche per **AssoBirra** - la stagione estiva è il momento ideale per degustarne una, complici anche le vacanze in cui aumentano le occasioni per una birra in compagnia o per sperimentare nuovi abbinamenti con il cibo.

Bastano alcuni semplici, ma importanti, accorgimenti per rendere la degustazione di birra davvero perfetta!

Come conservare la birra

La degustazione inizia molto prima di stappare la bottiglia: una **corretta conservazione**, infatti, è fondamentale per preservare intatte tutte le qualità organolettiche della birra. Il primo suggerimento è **evitare di esporre la birra a sbalzi di temperatura elevati** e brusche scosse durante il trasporto. In casa va poi conservata **in posizione verticale**, preferibilmente **in un luogo fresco, asciutto e in penombra**.

La birra è un prodotto vivo, per rallentarne il processo di invecchiamento va quindi **evitata l'esposizione alla luce diretta** e, dettaglio da non trascurare, va bevuta entro la data di scadenza sempre indicata sulla confezione. Dopo l'apertura, inoltre, andrebbe consumata entro pochi giorni, per preservarne la ricchezza aromatica.

La giusta temperatura

Un errore comune è quello di servire la birra ghiacciata: **la birra va servita fresca**, seguendo la temperatura di servizio indicata in etichetta. Ogni birra, infatti, ha una temperatura ideale che aumenta gradualmente con l'aumentare del grado alcolico e della corposità. Ad esempio, le birre chiare e più leggere, come Pils e Lager, andrebbero servite tra 5 e 9 gradi, per le Weizen è consigliabile una temperatura tra 8 e 10 gradi, che può raggiungere i 12 per le Bitter Ale e salire fino ai 15 gradi per birre dal corpo più strutturato, come le Abbazia.

Per capire se la temperatura è giusta **occhio alla schiuma**: se nel bicchiere è carente la colpa potrebbe essere della temperatura di servizio troppo rigida; al contrario, un eccesso di schiuma è indice di una temperatura di servizio non abbastanza fresca.

A ogni birra il suo bicchiere

Il miglior modo per bere una birra è il bicchiere, bevendo dalla bottiglia infatti si perde l'80% del gusto e del piacere della degustazione. Il bicchiere di **vetro trasparente** è quello che meglio consente di apprezzare il colore della birra in tutte le sue sfumature. Anche forma, spessore e dimensione del bicchiere sono elementi importanti, perché permettono di valorizzare le peculiari caratteristiche organolettiche della birra e di gestire al meglio la schiuma.

Quale bicchiere scegliere quindi per i diversi stili birrari? Il **calice a tulipano**, usato spesso per le degustazioni, è indicato per Lager e Pils, birre ricche di schiuma, perché la forma ristretta all'imboccatura impedisce di traboccare. La **coppa**, dalla forma sferica e aperta, permette di



valorizzare birre più aromatiche, come le Abbazia. La **pinta**, dalla particolare forma di cono rovesciato con slargo subito sotto il bordo che impedisce la formazione di schiuma, nasce per il servizio della Ale, birra che richiede una quantità limitata di schiuma. Perfetto il **flûte** per mantenere la vivacità di birre particolarmente frizzanti; mentre il classico **boccale** ha il pregio di mantenere la temperatura della birra grazie allo spessore del vetro ed è utilizzato per le Lager bavaresi.

Qualunque sia il bicchiere scelto, è fondamentale che sia **perfettamente pulito**, senza tracce di sostanze grasse o detergenti sulle pareti, che impediscono la corretta formazione e persistenza della schiuma.

L'abc della spillatura

Prima di versare la birra è consigliabile **bagnare il bicchiere con acqua leggermente fredda**. Questo accorgimento serve a evitare uno shock termico e a non alterare la temperatura della birra; permette inoltre alla schiuma di rimanere compatta e di non attaccarsi al recipiente. All'inizio della spillatura il **bicchiere va riempito lentamente** per tre quarti, tenendolo in **posizione obliqua a 45°**. Si termina l'operazione in modo rapido riportando il bicchiere in posizione verticale per sviluppare una buona quantità di **schiuma**, la cui formazione è importante per **evitare l'ossidazione** della birra, **valorizzare gli aromi** della birra e creare un **buon impatto visivo**.

La degustazione, sorsi di piacere

Riempito il bicchiere, è giunto il momento tanto atteso della degustazione, vero piacere che coinvolge tutti i sensi. Per sorsi perfetti, bisogna **portare il bicchiere verso la bocca** e non viceversa, per evitare di bere la schiuma "aspirandola" dall'alto. Così facendo, la birra scivola sotto la schiuma, che viene trattenuta dal labbro superiore.

La birra inoltre andrebbe degustata a **grandi sorsi**, così da coprire in modo uniforme il palato e attivare tutte le papille gustative. Da non dimenticare, infine, di **tenere il bicchiere dal basso** per evitare di scaldarlo e alterare così la temperatura della birra.

**La Ricerca è stata commissionata ad AstraRicerche da AssoBirra ed è stata realizzata tramite 1364 interviste ad un campione di individui - uomini e donne - fra i 18 e i 70 anni.*

AssoBirra dal 1907 riunisce le maggiori aziende che producono e commercializzano birra in Italia che complessivamente coprono più del 90% della produzione di birra nazionale, rappresentano oltre il 71% della birra consumata in Italia, dando lavoro direttamente e con l'indotto a circa 140.000 persone. Rappresenta la casa della birra italiana all'interno di Confindustria e riunisce circa 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici, insieme con le 2 malterie. AssoBirra svolge per il settore birrario compiti di rappresentanza istituzionale, promozionali e di sviluppo. AssoBirra è anche l'organismo incaricato di valorizzare l'immagine della birra e a questo scopo, oltre a promuovere studi e ricerche su tutti gli aspetti legati al mondo birrario, promuove anche campagne di relazioni pubbliche finalizzate alla crescita della cultura della birra e all'educazione ad un consumo responsabile. www.assobirra.it

Per maggior informazioni:

Competence:

Claudia Minnella minnella@compcom.it 02 36747820
Chiara Rota rota@compcom.it 02 36747820

AssoBirra:

Andrea Bagnolini a.bagnolini@assobirra.it 06 5903722