

Carta delle
BIRRE

ESCLUSIVE



MIVA EXPORT LAGER

birritaliane

BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 66

Chiara

Lager

Bassa Fermentazione

Alc. 4,8% vol.

Servire a 5-8°C



Birra Premium dal sapore equilibrato e dalla giusta frizzantezza. L'aroma delicato, e il gusto piacevole e morbido la rendono una birra dissetante e gradevole, adatta ad essere bevuta in ogni momento della giornata.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni bianche, terrine e salumi poco stagionati, formaggi freschi, paste con condimenti leggeri anche con pomodoro. Si sposa perfettamente con una focaccia, con crudità di pesce e pesce marinato o con una pizza margherita semplice.



L'ITALICA PURO MALTO 5.0

birritaliane

BOTTIGLIA CL. 33 E CL. 66

Chiara

Export

Bassa Fermentazione

Alc. 5,0% vol.

Servire a 6-8°C



Birra Premium dal gusto ricco e pieno, come una Export italiana al 100%, prodotta però come una "puro malto", ossia con solo malto d'orzo della Pianura Padana, luppolo, lievito autoctono e acqua purissima delle Alpi - seguendo la ricetta tedesca della "legge di purezza" con solo malto d'orzo, luppolo, lievito e acqua. È una birra speciale con un grande equilibrio fra gusto maltato e sottotono finemente luppolato, e un amaro moderato e invitante. Ha un sapore pieno e pulito e un amaro moderato e invitante.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Adatta a piatti leggeri e non troppo elaborati. Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti leggeri di pesce, con primi piatti delicati, bolliti di carne e pesce, formaggi a pasta semicotta e di media stagionatura.



L'ITALICA CHIARA ARTIGIANALE

birritaliane

BOTTIGLIA CL. 75

Chiara

Lager Bionda

Alta Fermentazione

Alc. 4,5% vol.

Servire a 6-7°C



Questa birra artigianale è ottenuta da ingredienti altamente selezionati. I profumi agrumati ed erbacei sono accompagnati da piacevoli note di miele d'acacia. Al palato si presenta secca, di corpo leggero, con un taglio finale gradevolmente amaro.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Facile da bere, ricca di sapore e gusto. Si accompagna perfettamente a frittate di verdure, formaggi a latte di vacca freschi o a media stagionatura (Squaquerone, Stracchino, Ricotta, Caciotte, ecc.) pollame e focacce.



L'ITALICA IPA ARTIGIANALE

birritaliane

BOTTIGLIA CL. 75

Ambrata chiara

IPA

Alta fermentazione

Alc. 6,5% vol.

Servire a 7-8°C



Ispirata alle classiche American IPA, colpisce per i suoi straordinari profumi agrumati di arancia amara e pompelmo, con aggiunta di note balsamiche. Di grande carattere, al palato si ritrovano leggere note caramellate e un amaro pronunciato.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Ideale con salumi stagionati, formaggi a latte di vacca di media e lunga stagionatura a pasta dura (Parmigiano Reggiano, Bitto, Casera, ecc.), carni di maiale e di manzo alla brace.



ABRACADABRA ARTIGIANALE BIONDA

birritaliane

BOTTIGLIA CL. 75

Chiara

Lager Bionda

Bassa Fermentazione

Alc. 5,5% vol.

Servire a 4°C



Malto d'orzo primaverile e luppoli selezionati sono gli ingredienti magici che conferiscono a questa birra il suo gusto unico. L'artigianalità alla base della lavorazione consente di ottenere un prodotto particolarmente dissetante e piacevole da bere.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Si accompagna perfettamente a piatti a base di Sverdure, formaggi freschi o a media stagionatura, carni bianche. Da servire molto fredda in un cestello di ghiaccio per apprezzarne meglio le proprietà organolettiche.



ORFRUMER HEFEWEIZEN

birriteDESCHE

BOTTIGLIA CL. 50

Chiara torbida (non filtrata)

Weizen/Weissbier

Alta Fermentazione

Alc. 5,2% vol.

Servire a 6-7°C



Birra Hefeweizen a base di orzo e frumento, non filtrata per mantenerne tutta la ricchezza dei lieviti in sospensione. È dissetante, tipicamente caratterizzata dai profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti i sentori di banana, lampone, ribes e lievito.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Ottima come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, anche frittate e preparazioni a base di pesce azzurro, insalate e salumi leggeri, carni bianche e di maiale, da non perdere con crauti e wurstel. La pizza giusta è una Margherita ben speziata, con molto origano. Si raccomanda di non servirla con il limone, che rovinerebbe il gusto della birra.



FALKENTURM EXPORT LANDBIER

birriteDESCHE

BOTTIGLIA CL. 50

Chiara

Export

Bassa Fermentazione

Alc. 5,4% vol.

Servire a 7°C



Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane

È una birra chiara dal carattere morbido, rotonda, piena di gusto e senza punte di amaro. Il nome Landbier significa alla lettera "birra del territorio locale" oppure "birra di campagna" ed è sinonimo dello stile tedesco conosciuto come Export, ma chiamato appunto Landbier in Franconia, la parte nord della Baviera. La Landbier è una birra autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci.



PYRASER LANDBIER EXPORT HELL

birriteDESCHE

BOTTIGLIA CL. 50 E LT. 3

Chiara

Export

Bassa Fermentazione

alc. 5,4% vol.

Servire a 7°C



Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane

È una birra chiara dal carattere morbido, rotonda, piena di gusto e senza punte di amaro. Il nome Landbier significa alla lettera "birra del territorio locale" oppure "birra di campagna" ed è sinonimo dello stile tedesco conosciuto come Export, ma chiamato appunto Landbier in Franconia, la parte nord della Baviera. La Landbier è una birra autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.





PYRASER GUTSHERRN PILS

6,8x4,2 tedeschesche

BOTTIGLIA CL. 50

Pils

Alc. 5,1% vol.

Chiara

Bassa Fermentazione

Servire a 7°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Consigliata con grigliate e piatti saporiti o come aperitivo, ma è una birra che può essere bevuta in qualsiasi occasione e ora della giornata.



PYRASER ALKOHOLFREI

6,8x4,2 tedeschesche

BOTTIGLIA CL. 50

Analcolica

Alc. <0,5% vol.

Chiara

Bassa Fermentazione

Servire a 7°C

Delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto, è il modo più frizzante per spegnere la sete di chi guida. Oltre all'assenza di alcool, questa birra analcolica garantisce anche il piacere di bere una birra piacevole e rinfrescante.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Birra facile da bere, ideale come aperitivo. Le birre analcoliche si accompagnano meglio per la loro leggerezza a saporiti non troppo intensi come pasta con sughi freschi, carni bianche e formaggi non stagionati, insalata mista.



PYRASER SCHWARZBIER

6,8x4,2 tedeschesche

BOTTIGLIA CL. 50

Monaco

Alc. 5,2% vol.

Scura

Bassa Fermentazione

Servire a 7-8°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Ottima con piatti a base di verdura. Il sapore di malto tostato la rende adattissima ai dolci e alle torte di cioccolato, sia fredde che calde.



PYRASER 6 KORN BIER

6,8x4,2 tedeschesche

BOTTIGLIA CL. 50

Ai sei cereali

alc. 4,6% vol.

Chiara

Alta Fermentazione

Servire a 7°C

Si tratta di una specialità non filtrata, fatta con sei tipi di cereali (in tedesco "Korn", "seme", sinonimo di cereale). È una ricetta realizzata dal mastro birraio della PyraSera ed è unica in Germania, apparentemente contraria alla Legge di Purezza che prevede solo malto d'orzo. Questa birra testimonia l'apertura dei mastri birrai tedeschi a certe innovazioni, visibili nell'uso del frumento accanto all'orzo. Sull'albero della tradizione s'innesta un ramo nuovo, che dà buoni frutti come questa birra, realizzata con l'alta fermentazione, non filtrata e ricca di aromi, sapori e retrogusto, piena come una birra autentica e tradizionale.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Consigliamo questa specialità con arrostiti di vitello e manzo, formaggi stagionati e pollo arrostito.



PYRASER RADLER

6,8x4,2 tedeschesche

BOTTIGLIA CL. 50

Radler

Alc. 2,7% vol.

Chiara

Bassa Fermentazione

Servire a 6-7°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Una bevanda amata e dissetante, fatta di PyraSera Landbier e gassosa ottenuta con l'acqua della PyraSera Waldquelle (la fonte di acqua minerale della Birreria). Incontra i desideri di chi è alla ricerca di esperienze gustative e sensoriali nuove, è una specialità pensata per chi desidera sapori freschi oppure non ama il classico retrogusto leggermente amaro della birra. La Radler è la regina dell'estate, grazie al suo basso contenuto alcolico e al suo alto potere rinfrescante.



PYRASER JUBELTRUNK

6,8x4,2 tedeschesche

BOTTIGLIA CL. 50 E LT. 3

Bock celebrativa

Alc. 5,5% vol.

Rossa accesa

Bassa Fermentazione

Servire a 7-8°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

È fantastica con piatti di carne, patate e verdura e con tutti i piatti che prevedono una salsa densa.



PYRASER ROTBIER

6,8x4,2 tedeschesche

BOTTIGLIA CL. 50

Rossa

Alc. 4,6% vol.

Rosso ramato

Bassa Fermentazione

Servire a 7-8°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Con tutti i piatti corposi e saporiti. Essendo poco calorica, può essere bevuta anche in qualsiasi occasione e ora della giornata.



PYRASER KELLERBIER

6,8x4,2 tedeschesche

BOTTIGLIA CL. 50

Keller

Alc. 4,8% vol.

Ambrato chiaro

Bassa Fermentazione

Servire a 8-10°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni sulla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste fritte, lo studel di mele e le crostate di frutta.



PYRASER LANDBIER EXPORT HELL

FUSTINO LT. 5

Chiara

Export
alc. 5,4% vol.

Bassa Fermentazione
Servire a 7°C

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome tedesco "Landbier" significa birra del territorio locale ed è tipico della export prodotta in Franconia (la parte nord della Baviera). È autenticamente legata a quel territorio e alla sua tradizione.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Con tutti i tipi di arrosto, formaggi, piatti tipici della cucina tedesca (come wurstel o crauti), pizze e dolci. Ideale per le feste e le serate tra amici.



WEISMAYER KELLERTRUNK

FUSTINO LT. 5

Ambrata

Keller
Alc. 5,2% vol.

Bassa Fermentazione
Servire a 7°C

Birra ambrata, non pastorizzata e non filtrata, dal gusto consistente, delicatamente speziato con finale luppolato. Corposa e con sapore aromatico, è la birra ideale per gli amanti della tradizione - come si legge: "Originale dal 1798, brassata secondo un'antica ricetta che risale a più di 200 anni fa".

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Molto dissetante è ideale con piatti a base di carne rossa. Ottimo per una cena, una festa, una serata in compagnia, il formato in fustino da 5 litri è l'ideale per condividere insieme ad altri questa specialità.



PASSAUER NEUES HELLES INNSTADT

BOTTIGLIA CL. 50 TAPPO MECCANICO

Chiara

Premium Pils
Alc. 5,0% vol.

Bassa Fermentazione
Servire a 7°C

È una birra Premium di alta qualità, con gradazione alcolica contenuta e un gusto pieno e fresco. È imbottigliata nella particolare bottiglia con tappo meccanico, che ne esalta il suo carattere di birra Premium e che promette un'esperienza particolare.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Arrosti, salumi (wurst in tedesco) e wurstel (quelli che noi intendiamo come tali: salamini ricoperti di pelle), bistecca, pesce, primi piatti, risotto.



PASSAUER EDELSUD INNSTADT

BOTTIGLIA CL. 50 TAPPO MECCANICO

Chiara

Export
Alc. 5,3% vol.

Alta Fermentazione
Servire a 7°C

Birra chiara che trae le sue origini dalla tradizione della bassa Baviera. Preparata con la massima qualità, è la birra per veri intenditori: una bevanda veramente pregiata che lo stesso nome tedesco sottolinea ("Edelsud": il termine "edel" significa "nobile" e potrebbe essere reso con "pregiata cotta/mosto (di birra)").

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Arrosti, salumi (wurst in tedesco) e wurstel (quelli che noi intendiamo come tali: salamini ricoperti di pelle), bistecca, pesce, primi piatti, risotto.



PASSAUER WEISSE HEFE INNSTADT

BOTTIGLIA CL. 50 TAPPO MECCANICO

Chiara paglierino scarico

Hefeweissbier (Hefeweizen)
Alc. 5,3% vol.

Alta Fermentazione
Servire a 6-7°C

Prodotta secondo un'antica ricetta, questa specialità birraria di stile Weissbier (detta alla lettera: "birra bianca" per il colore caratteristico, ma anche "Weizen" perché prodotta con una percentuale di frumento non maltato, che la rende appunto biancastra come colore), si distingue per il suo gusto rinfrescante e frizzante. Lievito ultrafine di propria produzione, utilizzo di malti d'orzo e di frumento maturati al sole e alta fermentazione conferiscono a questa birra il suo carattere genuino e inconfondibile.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Ottima anche come aperitivo. Adatta a insalate, pesce, frutti di mare, pollame, formaggi freschi, dolci.



PASSAUER KELLERBIER INNSTADT

BOTTIGLIA CL. 50 TAPPO MECCANICO

Ambrato chiaro

Keller
Alc. 4,9% vol.

Alta Fermentazione
Servire a 7-8°C

Brassata secondo la Legge di purezza del 1516 e prodotta secondo la migliore tradizione birraria bavarese, è la specialità naturale non filtrata della Birreria Innstadt, naturalmente morbida nel carattere e delicatamente amara nel gusto.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Si abbina ottimamente con primi piatti saporiti, Scarni alla griglia, torte salate e formaggi freschi. È adatta anche a dolci semplici come torte di pastafrolla alla frutta, studel di mele e crostate in genere.



INNSTADT STADL-BIER

BOTTIGLIA CL. 50 TAPPO MECCANICO

Chiara

FestBier
Alc. 5,4% vol.

Bassa Fermentazione
Servire a 7°C

Questa Festbier è prodotta per la festa del quartiere (in dialetto locale "Stadl", piccola città) di Innstadt, "la città sull'Inn" e che ha dato il nome prima alla Birreria e poi al marchio della birra. Il cuore rosso è il simbolo dell'amore per la propria terra e insieme della passione per la propria birra. Prodotta in origine per un breve periodo durante la "Passauer Dult Fest", la festa del quartiere che si svolge in maggio e in settembre, è una birra di alta qualità che si distingue per il suo gusto corposo e aromatico e il suo seducente colore dorato.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Stinco, arrostiti, wurstel, spareribs, affettati di vario genere e piatti di carne.



LA MIGLIOR SCELTA DELLE NOSTRE BIRRE ESCLUSIVE

Pyraser STAGIONALI

MARZO-APRILE



PYRASER JOSEPHI

bisx&tedesche

BOTTIGLIA CL. 50

Chiara

Doppelbock (doppio malto)

Bassa Fermentazione

Alc. 7,5% vol.

Servire a 7-8°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



Birra che deriva dalla tradizione bavarese delle Doppelbock. È una extra strong a bassa fermentazione, con sapore maltato e un robusto grado alcolico. È brassata secondo l'antica ricetta dei monaci di S. Francesco da Paola che, per sopportare i lunghi periodi di digiuno, crearono una birra forte, da cui trarre anche nutrimento. Questa birra divenne tradizionale nei birrifici bavaresi, che la preparano sempre per la festa di San Giuseppe (19 marzo), come fa anche Pyraser che le ha dato il nome Josephi (Giuseppe). Birra corposa e robusta, accompagna le ultime settimane dell'inverno e annuncia la prossima primavera.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Ideale con formaggi e piatti di pesce in primavera.

DA METÀ SETTEMBRE A FINE OTTOBRE



PYRASER HOPFENPFLÜCKER PILS

bisx&tedesche

BOTTIGLIA CL. 50

Chiara

Pils al Luppolo fresco

Bassa Fermentazione

Alc. 6,1% vol.

Servire a 7-8°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



Come per la vendemmia, così anche per la raccolta del luppolo (rampicante stagionale, simile alla vite) si celebrano in molti luoghi delle feste specifiche e col primo luppolo raccolto si producono delle birre particolari, profumate e aromatiche. La raccolta avviene a fine agosto. Pyraser coltiva un piccolo giardino privato dove crescono 72 piante di luppolo, i cui "coni" (le infiorescenze) sono raccolti in una giornata speciale realizzando una cottura di malto d'orzo e luppolo fresco. Questa Pils ha un aroma di luppolo molto marcato e risulta profumata e aromatica, con un sapore secco e pulito e un lungo retrogusto piacevole.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Adattissima per piatti leggeri della tradizione mediterranea.
Da bersi tutta la giornata con o senza compagnia.

DA FINE NOVEMBRE A DICEMBRE



PYRASER WEIHNACHTSFESTBIER

bisx&tedesche

BOTTIGLIA CL. 50

Oro chiaro

Malto

Bassa Fermentazione

Alc. 5,1% vol.

Servire a 7-8°C

Non pastorizzata
Non filtrata
Maturata a freddo
per alcune settimane



Come sarebbe il periodo natalizio senza le serate serene e liete, che diventano bellissime in compagnie dei buoni amici? E cosa c'è di più adatto a questa atmosfera che una corposa birra di Natale Pyraser? Questa specialità di Pyraser annuncia ogni anno l'arrivo del Natale e ne accompagna tutto il periodo. La speciale miscela di malto chiaro e malto tostato e il luppolo fine rendono questi momenti irrinunciabili per chiunque ami e conosca la birra.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Buona con tutti i piatti salati e dolci: dal classico arrosto d'oca, ai piatti di selvaggina, fino al delizioso panforte e ai dolci della tradizione natalizia.

Carta delle
BIRRE

ESCLUSIVAMENTE

Ale

Indica una vasta gamma di tipi di birra, che hanno in comune il fatto di essere ottenute da malto d'orzo e di utilizzare lieviti per l'alta fermentazione, che conferiscono alla birra il tipico sapore ricco e pieno, che unisce insieme corpo maltato, fondo aromatico e retrogusto persistente. Come tutte le birre attuali, anche le Ale sono amaricate col luppolo, che dà loro gusto amaro e lunga durata. Spesso però le varie tradizioni aggiungono al luppolo anche altre erbe e spezie, che bilanciano la dolcezza del malto, rendendole ancora più ricche e tutte da scoprire. Le Ale rappresentano il passato della birra, con tutto il suo splendore, ed oggi sono riscoperte e stanno alla base della moderna rinascita della ricerca birraria. Le Ale si possono suddividere in tre sottoinsiemi in base alla provenienza geografica: le Ale Belghe, le Britanniche e le Tedesche (dette "Alt").

Lager

In generale con la parola "Lager" si indicano le birre chiare a bassa fermentazione, prodotte in ogni parte del mondo dopo la scoperta di questo metodo a metà '800 e della refrigerazione artificiale, in virtù dei quali sono state prodotte queste birre più leggere, pulite e facili da bere. Le Lager sono birre di colore oro pallido leggermente velato, con un sapore generalmente amaro e una gradazione alcolica standard solitamente intorno ai 5% vol. Ha una buona luppolatura che lascia però spazio anche a toni maltati.

Weiss/Weizen

Sono birre ad alta fermentazione ottenute da una miscela di orzo e frumento. La loro caratteristica principale è la leggera cremosità, il colore naturale biondo opaco, la gradazione media, e un certo carattere speziato e acidulo. Talvolta sono chiamate "birre bianche", ma non a causa del loro colore, che è anzi spesso di un biondo non trasparente e quasi torbido, ma a causa della schiuma abbondante che scaturisce durante la fermentazione. Sono molto dissetanti e rinfrescanti e facilitano la digestione.

Stout

Sono birre ad alta fermentazione caratterizzate da un colore molto scuro, quasi nero dato da una tostatura molto marcata del malto. Generalmente la gradazione è relativamente bassa, e l'amaro intenso ha note che ricordano il cacao e il caffè, aromi che derivano dalla tostatura ad alta temperatura da cui si ottengono tre prodotti. La loro caratteristica principale è la crema densa e abbondante, color nocciola. Un sottostile delle stout sono le Porter: hanno colore scuro e gusto torrefatto ma corpo e amarezza meno densi.

LA BIRRA È PROBABILMENTE LA BEVANDA PIÙ ANTICA DEL MONDO PRODotta DA SEMPRE CON ACQUA, ORZO E LIEVITO, POI ANCHE CON ALTRI CEREALI E AROMATIZZATA PRIMA CON ERBE E INFINE COL LUPPOLO. LA BIRRA NON È MAI STATA PROPRIAMENTE INVENTATA, PIUTTOSTO SI È SVILUPPATA. COME IL VINO, LA BIRRA È FRUTTO DI UNA FERMENTAZIONE DI ZUCCHERI CHE SI REALIZZA ATTRAVERSO LIEVITI NATURALI O SELEZIONATI DALL'UOMO. DUE SONO I TIPI DI FERMENTAZIONE CHE SONO ALLA BASE DELLE SUE DIVERSE CLASSIFICAZIONI: ALTA E BASSA, CIOÈ ALE E LAGER. LA PRIMA È LA PIÙ ANTICA; LA FERMENTAZIONE AVVIENE A TEMPERATURA ELEVATA E IL LIEVITO DURANTE QUESTO PROCESSO SALE IN SUPERFICIE DEL TINO DI FERMENTAZIONE. LA SECONDA, MESSA A PUNTO NEL SECOLO SCORSO, OPERA A TEMPERATURE PIÙ BASSE E DURANTE IL PROCESSO IL LIEVITO SI DEPOSITA SUL FONDO DEL TINO. ESISTE POI UNA TERZA CATEGORIA DI BIRRE OTTENUTE CON UNA FERMENTAZIONE SPONTANEA CHIAMATE LAMBIC. IN OGNI MODO, È ALL'INTERNO DELLE PRIME DUE CATEGORIE CHE UNA MIRIADE DI STILI DIFFERENZIA LE BIRRE LE UNE DALLE ALTRE.

LA BIRRA È OGGI UNA DELLE BEVANDE PIÙ DIFFUSE NEL MONDO SIA IN TERMINI DI PRODUZIONE SIA DI CONSUMO. RIGUARDO AL COLORE E AL GRADO ALCOLICO, SIA LE BIRRE ALE SIA LE BIRRE LAGER POSSONO ESSERE DI QUALSIASI COLORE E GRADAZIONE. PROPRIO PER QUESTO MOTIVO, ESISTONO MOLTE BIRRE CHE, PUR POTENDO RICONDIRSI A UNA DI QUESTE FAMIGLIE, HANNO PECULIARITÀ COSÌ DEFINITE CHE CREANO STILI A SE STANTI.

Qui indichiamo i principali tipi di birra suddivisi secondo i metodi di produzione:

Pils/Pilsner

Sono birre di origine ceca, più precisamente boema, che rappresenta probabilmente lo stile più classico fra le lager chiare: sono di colore chiaro o dorato, in genere piuttosto luppolate (quindi più amare), con una schiuma abbondante e un perlage finissimo.

Dunkel e Schwarz

Le birre Dunkel hanno origini antiche. Sono birre caratterizzate da un buon corpo, da un colore ambrato/bruno e da un gusto dolce e maltato. I toni sono spiccatamente tostati, con note di cioccolata e frutta secca (nocciola).

Le birre Schwarz (letteralmente "nere", non facili da reperire) sono più scure e più tostate, una sorta di Stout a bassa fermentazione, magari leggermente più maltate e caratterizzate da note fresche e secche di liquirizia e cioccolato amaro. In genere le Schwarz (scure) tedesche tendono a non avere una gradazione alcolica elevata.

Bock e Doppelbock

Classici stili di origine tedesca, cui appartengono le birre più forti. Le Bock sono a bassa fermentazione e a gradazione elevata (fra i 6,5 e i 7,5 gradi), dense e corpose, con un deciso sapore di malto. Di solito sono chiare, ma il loro colore non è ben definito e può variare dall'ambrato carico al nero.

Le Doppelbock sono più forti delle Bock con un tasso alcolico di oltre 7,5% vol. Il loro colore va dal dorato intenso, al bruno, al marrone; il gusto è molto maltato ma con più note caramellate, talvolta bilanciato da una discreta luppolatura.

Abbazia o Abbey

Chiamate così per la tradizione e la cura artigianale con cui sono tuttora realizzate, le birre d'Abbazia nascono anticamente nei vecchi monasteri belgi. Oggi, sono prodotte da birrerie artigianali secondo le ricette del passato e con l'antico metodo medioevale dell'alta fermentazione. Sono birre solitamente corpose e particolarmente aromatiche, di forte contenuto alcolico (tra i 6 a i 9 gradi) per via dell'usanza della rifermentazione in bottiglia. La loro colorazione varia dall'oro carico, all'ambrato, al rosso cupo, al bruno scuro.

Trappista

Le Trappiste sono così chiamate perché prodotte ancora oggi da Abbazie (monasteri) trappiste realmente in attività come luoghi di culto, situate in Belgio (5) e in Olanda (1). Sono le autentiche birre d'abbazia, la cui tradizione è continuata dai monaci per il sostentamento dei monasteri prima che per la vendita all'esterno. Sono birre ad alta fermentazione, spesso rifermentate in bottiglia, con forte gradazione alcolica, un colore dal giallo intenso al nero e una particolare ricchezza di aromi, profumi e sapori, da gustare lentamente assaporandole come il "pane liquido" - come vengono chiamate dai monaci stessi, che le bevono durante i lunghi digiuni dal cibo.