

# Gusto a tutta birra: lasciati sorprendere dalle birre artigianali italiane

28 gennaio 2021



## **Appunti da Lorenzo Kuaska Dabove**

*Il movimento della birra artigianale italiana sta vivendo un momento di grande fulgore sia a livello nazionale che internazionale.*

*Tutto nacque nel 1996 da un pugno di sei-sette pionieri, appassionati di birre, in Lombardia, Piemonte e Nord Est che, dopo aver visto la luce in viaggi in Belgio, Germania e Regno Unito, decisero di tentare l'avventura aprendo i loro brewpubs, cioè birrifici con annesso il pub.*

*Le loro prime birre erano delle personali interpretazioni degli stili classici appresi nei paesi che li avevano ispirati ma ben presto l'essere italiani li portò a utilizzare ingredienti locali che il nostro paese può vantare grazie alla sua ineguagliabile, straordinaria biodiversità.*

*Birre alle castagne, alla frutta e l'uso di cereali locali ormai quasi dimenticati fecero da apripista a quello che è diventato il primo stile "Made in Italy" entrato nel certificato ufficiale denominato BJCP (Beer Certificate Program). Stiamo evidentemente parlando delle I.G.A. (Italian Grape Ale) le birre legate al mondo dell'uva come è giusto che sia in un paese di vocazione e tradizione vinicola come il nostro.*

*Il movimento, in soli 25 anni di vita, si è sviluppato così rapidamente da contare oggi quasi mille produttori sparsi in tutta la penisola, ritagliandosi una meritata alta considerazione internazionale tanto che la cosiddetta "Craft Beer Revolution" che sta affermandosi in tutto il pianeta, vede l'Italia come leader ed esempio di riferimento da parte degli altri paesi, totalmente privi di tradizione.*

*Ma cos'è la birra artigianale e cosa la differenzia da quella industriale? Una birra prodotta da piccoli artigiani con materie prime selezionate rigorosamente non pastorizzata mentre le birre industriali utilizzano fino al 40% di succedanei del malto d'orzo, in primis il mais, riducendo il costo ed inevitabilmente la qualità.*

*L'avvento della birra artigianale nel nostro paese ha portato ad uno scenario nuovo con la nascita di un consumatore esigente e consapevole, votato alla cultura. La nascita di organizzazioni di settore come l'Unionbirrai e il MoBI (movimento dei consumatori di birre) ha ampliato l'offerta di corsi, eventi, degustazioni, produzione originale e traduzione di testi classici e così via.*

*Durante il nostro evento, una vera e propria anteprima, vorrei portare per mano i partecipanti nell'affascinante campo della degustazione con cenni propedeutici assicurando loro di poter stare in contatto, per chi fosse interessato, per eventuali approfondimenti futuri.*

*Studieremo quattro fasi: aspetto, olfatto, gusto e retrogusto.*

*Per l'aspetto prenderemo in considerazione la limpidezza o l'opalescenza, la persistenza della schiuma e il colore che ci rivelerà se il birraio abbia utilizzato solo malti chiari (birre color paglierino o dorate) oppure malti più tostati come il caramello (birre ambrate) o ancor più torrefatti (birre scure).*

*L'olfatto rappresenta circa il 70% dell'intero lavoro. Per prima cosa, annuseremo la birra per percepire aromi maltati (simili al miele) o luppolati (erbaceo, piccante, speziato) per poi passare al fruttato e così via.*

*Nel palato potremmo ritrovare ciò che il naso ci aveva promesso ma con nuove sensazioni mentre il retrogusto può essere più o meno lungo e più o meno amarognolo.*

*Ho pensato di impiegare tre birre molto diverse tra loro, tutte e tre prodotte dal nuovo birrificio bergamasco QUBEER del quale sono consulente e degustatore e per il quale abbiamo ingaggiato uno dei birrai più talentuosi e creativi del vivace panorama italiano, Nicola "Nix" Grande. Con orgoglio posso affermare di aver iniziato col botto vincendo subito una medaglia d'oro nel prestigioso concorso internazionale "Brussels Beer Challenge".*

*Pensando agli abbinamenti che avevo proposto, ho selezionato tre birre ad hoc.*

*Per un tonno di Carloforte di altissima qualità ho scelto la QUBEER Pale Ale di 4.5% gradi alcolici, birra chiara ad alta fermentazione ispirata alle Belgian Ale moderne con luppoli europei che le conferiscono fresche note floreali e una decisa punta di amaro nel retrogusto che ripulisce la lingua dopo ogni boccone di tonno.*

*Dopo questo abbinamento audace, per il formaggio di capra dell'Agriturismo Deviscio sono andato sul classico con la QUBEER Dubbel di 7% gradi alcolici, birra scura da tradizione monastica del Nord del Belgio le cui note dolci di prugna e frutta secca ben si sposano con le punte piccanti del formaggio in questione.*

*Per il "bonus" finale con gli irresistibili dolci di mandorle siciliani non ho avuto il minimo dubbio nello scegliere l'ultima creazione della casa, la QUBEER I.G.A. (Italian Grape Ale) di 9% gradi alcolici, per la quale, dato che i titolari dell'azienda sono anche proprietari dell'azienda vinicola "La Caminella", viene impiegato il mosto di un vitigno prestigioso come l'Incrocio Manzoni le cui note vinose si sposano armoniosamente con il dolce-amaro delle mandorle.*

*Vi ringrazio per l'attenzione e la passione per questo mondo.*

*Lorenzo Dabove  
Kuaska*