

LA DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA

Degustare è un'arte che implica il coinvolgimento di tutti i sensi, in particolare la vista, l'olfatto e il gusto. Per prima cosa dobbiamo seguire alcune regole semplici ma fondamentali per una corretta degustazione.

L'ESAME DELL'ASPETTO Il bicchiere deve essere perfettamente pulito, lavato con detergenti appositi, evitando l'uso del brillantante in quanto ogni agente grasso tende a far scomparire rapidamente la schiuma ed ad alterare irrimediabilmente il gusto della birra. Provate ad osservare questo fenomeno su di un bicchiere con tracce di rossetto! La bottiglia deve essere stata conservata correttamente, al riparo dalla luce e dal caldo e con un'etichetta il più possibile completa che indichi almeno la data di imbottigliamento e di scadenza, i dati del produttore, gli ingredienti e il tenore alcolico; sarebbe anche molto utile ed interessante ricavare dati più approfonditi, come il numero della bottiglia, il lotto, l'etimologia del nome e qualche riferimento storico, culturale o legato al territorio. Ora versiamo la birra in un bicchiere appropriato che ne esalti le qualità olfattive e gustative. Posizioniamo la bottiglia tenendola orizzontale e versiamo la birra con regolarità nel bicchiere inclinato all'inizio a circa 45° che poi gradatamente raddrizzeremo allo scopo di formare un'abbondante testa di schiuma che (a seconda del tipo di birra) lasceremo trascinare per poi livellare con un deciso colpo di spatola. Avremo così una schiuma bella e cremosa, ricca e densa, ben aderente alle pareti del bicchiere e persistente che racchiude tutti i profumi e relative sfumature e che rende oltretutto ben digeribile la birra in quanto evita il formarsi di grosse bolle piene di aria che gonfiano lo stomaco e che comportano una difficile digestione. Dopo aver versato la birra, passiamo senza indugio alcuno alla prima fase, dedicata all'osservazione e definizione dell'aspetto. Consideriamo il colore con le varie tonalità e i riflessi, poi la limpidezza e l'opalescenza, poi passiamo ad esaminare la schiuma commentandone la quantità, qualità, aderenza e persistenza.

L'ESAME OLFATTIVO Finalmente siamo pronti e ansiosi di passare alle caratteristiche olfattive. Piccola premessa indispensabile: i recettori olfattivi si adattano ai contatti prolungati con le sostanze volatili. La funzione del naso è quella di identificare gli odori e non di avvertirli indefinitamente. Dopo un certo periodo di tempo, il naso cessa di trasmettere al cervello i messaggi relativi all'odore. Dopo aver odorato troppo a lungo la stessa molecola, il naso si anestetizza: bisogna perciò identificare l'aroma rapidamente e questa è la vera sfida del degustatore. Il principio di saturazione degli odori è dunque di vitale importanza nell'identificazione dei profumi che ci può regalare un bicchiere di birra. I profumi offerti dalla birra si possono collocare su tre livelli ben distinti. Al primo troviamo il profumo dominante (che impera all'inizio per poi calare), al secondo livello appartengono i profumi secondari (che si avvertono dopo il calo del primario) e al terzo i profumi di fondo o le sfumature (avvertibili in seguito al calo del secondario). Possiamo paragonare gli aromi della birra ad un mazzo di fiori assortiti, ognuno col proprio specifico profumo, ma che tutti uniti portano ad una complessa combinazione che si usa definire col nome di "bouquet". Da ripetute esperienze, abbiamo tratto la conclusione che l'impostazione preferita è quella che indirizza la fase olfattiva in quattro canali ben definiti. Il primo è dato dalla ricerca delle materie prime impiegate, quindi ci si concentra prima sul malto e poi sul luppolo, giungendo a definirne, ad esempio, l'intensità e le varie sfaccettature. La seconda fase è rivolta verso il floreale; quindi si tenta di riconoscere fiori e piante riconducibili alla nostra memoria olfattiva. Dopo aver analizzato il floreale si passa alla ricerca del fruttato, la parte più divertente e coinvolgente. Gli aromi fruttati della birra derivano generalmente dagli esteri, quelle sostanze che si formano durante la fermentazione allorché gli acidi organici presenti nel mosto reagiscono con l'alcol. Gli esteri sono i grandi protagonisti della fase di ricerca del fruttato. Sono raggruppabili in numerose famiglie che ci indicano le diverse caratteristiche aromatiche di ogni componente della birra. Possiamo utilizzare un apposito indice per valutare tali caratteristiche. Questo indice varia normalmente da 0 a 5 dove 0 ci indica una birra che non comporta alcuna sostanza percettibile (ad esempio una lager standard) e dove l'estremo vertice opposto 5 ci rivela una birra dal fruttato esplosivo in aromi e sapori (ad esempio una trappista rifermentata in bottiglia). La quarta e ultima parte della fase olfattiva è dedicata alla ricerca di aromi e profumi più inusitati grazie alla tecnica dell' "open mind". E' un momento molto divertente ma utile per aprire la mente. Si libera la mente dai campi che siamo soliti esplorare in fase olfattiva, come ad esempio fiori più o meno freschi o caldi, la frutta più o meno acerba o matura, il malto più o meno dolce o torrefatto, il luppolo più o meno aromatico o pepato. Si arriva così collegialmente ad identificare profumi veramente inaspettati.

L'ESAME GUSTATIVO

Passiamo ora all'esame gustativo, dal naso alla bocca finalmente! La soglia di percezione del gusto è per nostra fortuna più elevata di quella dell'olfatto. Riusciamo facilmente ad elencare i quattro sapori fondamentali: il dolce, il salato, l'acido e l'amaro. La percezione di questi quattro sapori fondamentali è abitualmente situata in zone

ben distinte della superficie della nostra lingua. Grazie alle diverse papille gustative (calciformi, fungiformi e filiformi) siamo in grado di percepire con una certa facilità il dolce sulla punta della lingua, il salato sulla parte anteriore laterale, l'acido su una più ampia parte centro-laterale ed infine l'amaro sulla parte posteriore vicino alla gola. Nella birra saranno il dolce e l'amaro i due sapori sui quali concentreremo maggiormente la nostra attenzione in quanto il salato è molto raro e l'acido è tipico solo di alcune tipologie che poi vedremo più in dettaglio. Di solito si inizia la fase gustativa concentrandosi intensamente sulla parte anteriore della lingua per poter cogliere tutte le sensazioni dolci che le papille calciformi riescono a farci percepire. E' proprio qui che riusciamo ad evidenziare un intenso sapore di malto o un piacevole sapore di miele che cercheremo poi di specificare (millefiori, acacia e così via). Avvertiremo i sapori zuccherati proprio sulla punta della lingua mentre i sapori dolciastri saranno catturabili sulla parte anteriore superiore. I sapori salati si trovano raramente nella birra e sono dati per lo più dall'utilizzo di un'acqua caratterizzata da un'elevata presenza di cloruro di sodio. Spesso, tuttavia, si è portati a confondere il salato con un amaro molto pronunciato che rinvia nella parte posteriore della lingua fino ad invadere la zona di percezione del salato (esempio classico: Orval). Non sempre intensamente ma a volte più marcato, avvertiamo il salato nella famosa Pilsner Urquell boema. La sensazione di acido è per molte birre sinonimo di alterazione e degenerazione del gusto originale dovute a varie cause come, ad esempio, la mancanza di igiene nel corso del processo produttivo o nella cattiva gestione dell'impianto di spillatura. Tutto questo però non ci deve assolutamente indurre in confusione: alcune prestigiose tipologie di birre ci regalano dei sapori acidi e aciduli di grande rilevanza gustativa. Saremo probabilmente tacciati di scarsa obiettività, ma il Belgio ci offre, da questo punto di vista, una varietà di birre di gran valore. Alludiamo ovviamente alle straordinarie acidissime lambic tradizionali del Pajottenland, a sud-ovest di Bruxelles oppure alle acidule fiamminghe Oud Bruin della zona di Oudenaarde e alle acetiche consorelle Rosse delle Fiandre (Rodenbach Grand Cru per nominare la caposcuola). Passiamo infine al complicato ma suggestivo esame gustativo dell'amaro. Si distinguono tre principali fonti di amaro tipiche della birra: amaro da lievito (fenolico), da cereali torrefatti e ovviamente da luppolo. Ricordiamo ancora che l'amaro è recepito sulla parte posteriore della lingua vicino alla gola mentre la parte posteriore superiore e la parte posteriore del palato sono più sensibili all'amaro tipico del tostato. La più importante fonte di amaro nella birra è dato dall'utilizzo del luppolo. Esistono numerose varietà di luppolo e solo per dare un'idea citiamo tra i più aromatici, il finissimo Saaz dalla Boemia, gli inglesi Fuggles e Golding, l'Hallertau bavarese e il Cascade americano.

RETROGUSTO E CORPO DELLA BIRRA

Dopo aver analizzato l'aspetto, l'olfatto e il gusto della nostra birra, diamo inizio alla fase conclusiva: la definizione del suo retrogusto. Valutiamo l'intensità dei sapori di base sulla nostra lingua nei secondi che seguono la sparizione del liquido dalla nostra bocca. All'inizio l'amaro è spesso il protagonista, ma poi più per l'effetto del suo decadimento che per un maggior vigore degli altri sapori di base, questi ultimi intervengono a turno per poi decadere anch'essi, dando vita ad una evoluzione del retrogusto che possiamo così definire unico per ogni birra. Non tralasciamo, di concentrarci anche sulla persistenza retro-olfattiva, cioè su quelle sensazioni che si avvertono a livello olfattivo dopo ogni sorsata. Altre sensazioni boccali sono a volte ben presenti nel corso di una degustazione, come l'astringenza, per esempio, che ricorda cachi e nespole acerbe. Più importante è infine la definizione della sensazione del corpo di una birra. Un facile esercizio ci permette di valutarlo: palleggiate da una guancia interna all'altra una piccola quantità di liquido e poi concentratevi sulla parte centrale superiore della lingua: più il sapore intenso di malto rimane persistente, più la birra è dotata di corpo.

LIBERARE LA MENTE

Non amiamo molto l'aridità dei grafici e degli schemi; possiamo utilizzare una semplicissima scheda che ci fa capire subito quali componenti e quali aspetti caratterizzano la birra assaggiata. Bisogna sempre comunque lasciare libero sfogo all'intuito e alla fantasia, non tralasciando mai un approccio descrittivo importante nella definizione dell'aspetto, del floreale e del fruttato assolutamente indispensabile per un breve riassuntivo commento finale. Provate anche voi ad esercitarvi partendo da birre meno complesse confrontando alla fine, con i vostri amici, i differenti risultati e relativi commenti. Scoprirete con sorpresa di avere in comune alcune affinità che rinsalderanno le vostre convinzioni e che serviranno da incentivo per insistere e progredire nella giusta direzione, passo dopo passo. Il segreto del buon degustatore è infatti quello di "liberare la mente" assaggiando con costanza, un numero sempre maggiore e differente di birre, anche artigianali, provenienti da tutto il mondo.

Lorenzo DABOVE

- Kuaska -