

Le birre per la stagione invernale



Bevande artigianali per la stagione fredda. La birra è una bevanda che si addice anche alla stagione invernale?

Fino a non molti anni fa essa, in Italia era considerata soprattutto una bevanda estiva mentre il vino era maggiormente consumato durante la stagione fredda.

Anche se alcune birre artigianali esistono ormai da secoli, non erano riuscite ad imporsi come bevande invernali, e venivano per lo più consumate a livello locale.

Da alcuni anni, sfruttando la materia prima presente in loco, sono sorte molte piccolissime aziende che producono birre artigianali su tutto il territorio nazionale. Questo fenomeno ha richiamato intorno a se molta attenzione ed i consumi sono iniziati a salire anche durante il periodo invernale.

Oggi il fenomeno è talmente cresciuto che molte aziende italiane esportano i propri prodotti anche verso quei paesi tradizionalmente produttori di birra come la Germania, l'Inghilterra, l'Irlanda, ecc.

La vasta gamma di materie prime, i diversi processi produttivi e di stagionatura, permettono di trovare sul mercato, birre per tutti i gusti e per le diverse stagioni.

Nel periodo invernale si preferiscono, in linea di massima birre crude di buona alcolicità e corposità che ben si adattano con i cibi tendenzialmente più grassi, consumati durante la stagione fredda.

Di seguito, alcune birre con caratteristiche che ben si adattano al cibo invernale, prodotti con materie prime di qualità e reperibili nelle migliori enoteche, alcuni supermercati o direttamente sul web.



L'italica IPA (San Geminiano)

Birra ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata, prodotta secondo le tradizioni anglosassoni IPA (India Pale Ale). Ha un colore ambrato e schiuma candida, con profumi di arancia amara, pompelmo e delle note balsamiche.

Al gusto è particolare rinfrescante, amara e con leggere note di caramello.

Birra doppio malto con un tenore alcolico di 6,5% in vol. Viene prodotta anche in versione *chiara* di 4,5% in vol. In commercio si trova in bottiglia da 75 cl.



Monasta San Biagio (Move Group)

Birra ad alta fermentazione non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia, realizzata secondo una ricetta tradizionale del Monastero di San Biagio, immerso nel Parco del Monte Subasio.

Di colore ambrato con riflessi rubini, presenta aromi speziati e floreali.

Ha un gusto amaro ma delicato, con sentori di caramello e nocciola.

E una birra doppio malto con una gradazione alcolica di 7% in vol, la si trova

in commercio in bottiglie da 75 cl.



Imperiale Ambrata Fiat Lux (Tenute Collesi)

Birra non pastorizzata ad alta fermentazione, fatta rifermentare in bottiglia.

Caratterizzato da un colore ambrato, gusto intenso, con una nota accentuata di luppolo, di cereali, frutta matura autunnale.

Birra doppio malto, con i suoi 7,5% di alcol in vol.

Si trova in commercio in bottiglie da 50 e 75 cl.



Birra non filtrata prodotta in edizione limitata, aromatizzata con ben sette varietà di luppolo.

La sua corposità la rende particolarmente adatta ad essere consumata durante la stagione invernale.

Birra doppio malto, con un'alcolicità del 7% in vol. Confezionata in bottiglie da 33 cl, fusto da 30 l, e fusti da 20 l.



E' una birra ottenuta dalla fermentazione del granturco ed orzo biologico coltivati nelle vallate bellunesi e prodotta secondo una ricetta tradizionale di Birra Padavena.

Dal colore chiaro con riflessi dorati, ha schiuma compatta ed un gusto rotondo.

Ha un'alcolicità di 5,9% in vol. e confezionata in bottiglie da l. 1,5.

Assieme ad altre birre della zona, fa parte di un progetto che mira a valorizzare le materie prime del territorio.

Franco Tacconelli