



Glossario della birra

A

Acido ascorbico. Vitamina C, antiossidante che si aggiunge talvolta alla birra per neutralizzare l'effetto ossidante dell'ossigeno dell'aria.

Acido folico. Vitamina del complesso B presente nella birra.

Acqua di fabbricazione. Acqua impiegata per la fabbricazione della birra, in sala di cottura.

Alcol. Prodotto della fermentazione alcolica, per la trasformazione degli zuccheri in alcol e anidride carbonica per mezzo del lievito.

Ale. Birra a fermentazione alta: ve ne sono molte tipologie, tra le quali Bitter ale, Brown ale, Mild ale, Pale ale (Gran Bretagna).

Altbier. Birra a fermentazione alta tipica della zona di Düsseldorf (Renania, Germania del Nord).

Analisi della birra. Determinazione da parte di un laboratorio scientifico delle caratteristiche chimico-fisiche o microbiologiche della birra.

Anidride carbonica. (CO₂) Gas carbonico prodotto dalla fermentazione e presente nella birra.

Antiossidante. Vitamina C, acido ascorbico. Stabilizzante che neutralizza l'azione di piccole quantità di ossigeno dell'aria presenti nella birra.

Aroma. Insieme di sostanze che compongono il gusto e l'odore di un cibo. Nella birra sono state individuate circa 40 componenti dell'aroma.

Attività enzimatica. Azioni degli enzimi nella trasformazione delle sostanze organiche: amidi in zuccheri, proteine in amminoacidi, zuccheri in alcol e anidride carbonica e così via.

B

Baga. Anello del collo della bottiglia su cui viene applicato il tappo.

Barattolo. Recipiente cilindrico di banda stagnata, alluminio o altro metallo, spesso chiamato impropriamente lattina.

Barley wine. Letteralmente vino d'orzo: birra di fermentazione alta (Gran Bretagna) di gradazione sostenuta.

Barrel. Recipiente di legno o di metallo del contenuto di 163,7 litri in Gran Bretagna e 119,2 litri negli Usa. Fusto da trasporto.





Birra. Bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces carlsbergensis* o di *Saccharomyces cerevisiae* dei mosti preparati con malto di orzo anche torrefatto e acqua, amaricati con luppolo.

Birra a fermentazione alta. Birra fermentata con lievito *Saccharomyces cerevisiae*, la cui temperatura ottimale di azione è tra i 15 e i 20 gradi, e che a fine fermentazione si deposita sul fondo del tino.

Birra a fermentazione spontanea. Birra a cui non si aggiunge lievito e che viene fermentata con il lievito presente nell'aria del locale nel quale avviene la fermentazione. Tipica del Payottenland, una regione del Belgio.

Birra analcolica. Possono essere inclusi tra le birre analcoliche tutti quei prodotti che vanno da un minimo di 3 a un massimo di 8 gradi saccarometrici.

Birra cruda. Birra non pastorizzata, ossia non riscaldata a 60 gradi per 20 minuti o a temperatura più alta per un periodo di tempo più breve. Va consumata in tempi assai brevi perché perde presto stabilità.

Birra light o leggera. Denominazione riservata al prodotto con grado saccarometrico non inferiore a 5 e non superiore a 11.

Birra spillata. Birra spillata dal fusto nel locale di mescita.

Birreria. Stabilimento nel quale si produce birra. Oggi termine più comunemente usato per locale pubblico nel quale si consuma prevalentemente birra.

Bitter Ale. Birra a fermentazione alta (Gran Bretagna) con pronunciato gusto amaricante.

Bottiglia a perdere. Bottiglia senza obbligo di restituzione.

Bottiglia a rendere. Bottiglia cauzionata che viene riutilizzata dalla fabbrica dopo opportuna sterilizzazione.

Brown Ale. Birra scura a fermentazione alta (Gran Bretagna), di gusto prevalentemente maltato, quindi abbastanza dolce.

C

Caldaia di miscela. Caldaia in cui si fanno bollire parti di miscela in sala di cottura.

Cantina di deposito. Locale dove la birra viene fatta stagionare e maturare.

Cantina di fermentazione. Locale dove la birra viene fatta fermentare.

Cantina del lievito. Locale dove viene tenuto il lievito di birra.

Categorie della birra. Classificazione delle birre sulla base della legge, secondo le imposte di fabbricazione.





Catena di imbottigliamento. Insieme del macchinario usato per il trattamento delle bottiglie, dalla depallettizzazione, al lavaggio, al riempimento, all'etichettatura e all'imballaggio.

Catena d'infustamento. Insieme del macchinario per il trattamento dei fusti: lavaggio, riempimento, etichettatura, controllo.

Centrifugazione. Separazione mediante centrifuga delle sostanze che intorbidano la birra.

Ceppo di lievito. Lievito di coltura pura ricavato da una sola cellula.

Cereali. Graminacee usate nella fabbricazione della birra: orzo, frumento, riso, mais, miglio e altri ancora.

Colore. Il colore della birra dipende dal tipo di malto usato nella produzione. Grosso modo è divisibile in chiara, ambrata e scura, anche se in realtà le sfumature cromatiche dei vari tipi di birra sono assai di più.

Confezionamento. Operazione finale di preparazione delle confezioni in bottiglie, barattoli, fusti.

Controllo qualità. Insieme delle analisi che permettono di paragonare i parametri ottenuti a quelli prestabiliti sul piano della qualità della birra.

D

Degustazione. Controllo, mediante assaggio, delle caratteristiche organolettiche della birra.

Durezza dell'acqua. Quantità di sali minerali, espressa in gradi, contenuti nell'acqua.

E

Estratto di lievito. Prodotto del lievito anche chiamato estratto vegetale, ricchissimo di sostanze biologiche e di vitamine.

Estratto di luppolo. Prodotto del luppolo. Concentrato di resine amare contenute nel luppolo.

F

Fabbricazione della birra. Processo che va dalla macinazione delle materie prime fino al confezionamento delle bottiglie e dei fusti.

Fermentazione. Metabolismo anaerobio. Trasformazione degli zuccheri in alcol e anidride carbonica, in assenza di aria.



Fermentazione principale. Fermentazione che si svolge in cantina di fermentazione, durante la quale circa i due terzi dell'estratto si trasformano in prodotti del metabolismo del lievito (alcoli, CO₂, amminoacidi e altri ancora).



Fermentazione secondaria. Fermentazione che si svolge in cantina di deposito, durante la quale il rimanente estratto fermentabile (circa il 15%) si trasforma in metaboliti del lievito, per cui la birra si satura, in recipienti chiusi, di anidride carbonica.

Filtrazione. Operazione di chiarificazione del mosto e della birra, per toglierne le sostanze insolubili (lievito, proteine coagulate).

Flavour. Insieme di aromi che compongono il sapore e l'odore della birra.

Fusto. Recipiente di legno o di metallo del contenuto da 10 a 200 litri, usato per il trasporto e la spillatura della birra nei locali di mescita.

G

Germinazione. Germogliazione dei semi di orzo durante la trasformazione in malto.

Gueze. Birra di fermentazione spontanea belga, dal gusto piuttosto vinoso, che deriva da una miscela di lambic giovane e di lambic invecchiata.

Gusto. Sensazione al palato; può essere dolce, acido, amaro, salato.

I

Imbottigliamento. Reparto di riempimento delle bottiglie.

Infustamento. Reparto di riempimento dei fusti.

Intensità di amaro. Intensità della sensazione di amaro al palato, all'atto della degustazione della birra.

Invecchiamento. Ciò che la birra purtroppo subisce con l'andare del tempo, per cui diventa meno aromatica, di gusto meno fresco, perdendo gran parte del proprio valore organolettico.

K

Kölsch. Birra di fermentazione alta della zona di Colonia (Germania del nord).

L

Lager. Birra maturata in cantina di deposito, di fermentazione bassa. Termine impropriamente usato anche per indicare birra chiara.



Lambic. Birra di fermentazione spontanea belga, dalla quale si ricava la gueze.

Lievito. Organismo monocellulare della famiglia dei Saccaromiceti, capace di trasformare per fermentazione gli zuccheri in alcol e anidride carbonica.



Lievito di fermentazione alta. Lievito che fermenta a temperatura fra i 15 e i 20 gradi e alla fine della fermentazione viene a galla.

Lievito di fermentazione bassa. Lievito che fermenta a temperatura fra i 5 e i 10 gradi e che alla fine della fermentazione si deposita sul fondo.

Luppolo. Pianta rampicante dioica che produce infiorescenze molto profumate dalla umulina, il polline usato dal birraio per aromatizzare la birra.

Luppolamento. Aggiunta del luppolo durante l'ebollizione in sala di cottura o più tardi, per aromatizzare la birra.

M

Mais. Granoturco crudo utilizzato per la produzione della birra, sotto forma di semolino.

Maltaggio. Lavorazione del cereale per trasformarlo in malto. Sinonimo: tallitura.

Malto. Cereale che è stato fatto germinare per attivarne il potere enzimatico, con il quale gli amidi vengono trasformati in zuccheri. Può essere d'orzo, di frumento, d'avena e così via.

Malto chiaro. Malto essiccato a temperatura bassa (80 gradi) in modo che si formino meno sostanze coloranti (melanoidine), usato per la produzione di birre chiare.

Malto scuro. Malto essiccato a temperature alte (oltre 90 gradi), in modo che si formino più sostanze coloranti (melanoidine), usato per le birre ambrate e scure. È detto anche malto tostato.

Maltosio. Zucchero disaccaride risultante dalla saccarificazione degli amidi del malto nella fabbricazione del mosto per birra.

Malto torrefatto. Malto essiccato a temperatura alta (oltre 120 gradi) e quindi molto ricco di sostanze coloranti (melanoidine), usato in aggiunta al malto scuro o tostato per ottenere una maggiore colorazione.

Märzenbier. Birra di bassa fermentazione di colore ambrato (rossa). Germania Occidentale, Monaco di Baviera. È la tipologia di birra che viene servita all'Oktoberfest.

Masskrug. Boccale da un litro, di vetro, terracotta o ceramica (Germania meridionale). Nella lingua parlata si dice comunemente mass.

Maturazione. Processo tendente all'equilibrio molecolare dei componenti della birra, che porta all'aroma finale, alla saturazione con anidride carbonica e alla stabilità chimico-fisica. Si svolge in cantina di deposito.



Mescita. Atto di versare la birra nel recipiente destinato al consumatore.

Mild ale. Birra di alta fermentazione, di colore ambrato scuro o marroncino, dal gusto piuttosto dolciastro tipico delle Midlands inglesi (Birmingham e dintorni).



Miscelazione. Operazione d'impasto delle materie prime e della conduzione delle varie miscele alle temperature ottimali per l'azione degli enzimi in sala di cottura.

Mosto. Liquido composto da acqua e dalle sostanze solubili delle materie prime usate per la fabbricazione della birra, filtrato, luppolato e bollito. La quantità percentuale di estratto in esso contenuto, dà la "gradazione" della birra e si misura in gradi Bolling o Plato.

Münchner. Birra tipo Monaco, di fermentazione bassa e colore scuro.

O

Olii essenziali. Componenti dell'aroma.

Orzo. Cereale preferito nella fabbricazione della birra.

Orzo distico. Orzo la cui spiga produce i semi in due sole file.

Orzo esastico. Orzo la cui spiga produce sei file di semi.

Orzo tetrastico. Orzo la cui spiga produce quattro file di semi.

Ossidazione. Reazione dall'ossigeno con le componenti della birra, che causa il torbido e il sapore di ossidazione (di cotto).

P

Pallet. Bancale di legno su cui si caricano multipli di casse e cartoni.

Pastorizzatore. Macchina con la quale si esegue la pastorizzazione.

Pastorizzazione. Riscaldamento della birra a 60 gradi per 20 minuti o a temperatura più alta per un periodo di tempo più breve, allo scopo di annientare eventuali microrganismi ancora presenti nella birra dopo la filtrazione.

Pilsner. Birra di fermentazione bassa, chiara, di gradazione tra i 10 e i 13 gradi, originaria di Pilsen (Repubblica Ceca).

Pint. Tipico recipiente per birra inglese del contenuto di 1 pinta, ossia 0,568 litri. Tipicamente può essere di vetro, peltro, argento o, alle corti reali, d'oro.

Plato. Unità convenzionale della gradazione della birra, espressa in un'unità di estratto nel mosto prima della fermentazione.



Porter. Birra di alta fermentazione, alta gradazione, di colore malto scuro (Gran Bretagna).

Primo mosto. Prima parte del mosto che scende dal tino di filtrazione in sala di cottura, prima di iniziare il lavaggio delle trebbie con acqua calda.



Pressione. Azione esercitata da un corpo su una superficie. I gas compressi esercitano una pressione sulla superficie che li racchiude, tanto più grande quanto più alta è la loro temperatura. La pressione si misura in chilogrammi per centimetro quadrato (kg/cm²) o atmosfere o, da tempo recente, in bar che significano appunto kg/cm². La saturazione della birra si misura in grammi per litro e si determina per mezzo della pressione e della temperatura che essa esercita in un recipiente.

Pub. Esercizio pubblico nel quale si spilla la birra, nato in Gran Bretagna, ma poi rapidamente diffusosi in Irlanda e Stati Uniti. Oggi ve ne sono in tutto il mondo. Il nome deriva dalla contrazione delle parole Public House.

Q

Qualità. Insieme delle caratteristiche organolettiche della birra; diventano qualità quando sono costanti e tipiche per quel prodotto.

R

Radichetta. Sottile protuberanza del seme dell'orzo che si forma durante la germinazione e si stacca durante l'essiccamento del malto. Ottimo foraggio.

Reinheitsgebot. Decreto emanato dal Governo Bavarese nel 1516, che obbliga a usare per la fabbricazione della birra solo "orzo, luppolo e acqua".

Riso. Grano crudo usato nella fabbricazione della birra sotto forma di mezzagrana.

S

Saccarificazione. Trasformazione degli amidi in zucchero, mediante l'azione della diastasi in sala di cottura.

Saccharomyces carlsbergensis. Lievito a bassa fermentazione. Così chiamato perché fu messo per la prima volta a coltura nel 1883 dallo scienziato E.C. Hansen, ricercatore dei laboratori Carlsberg. È stato il primo lievito di coltura pura nato da una sola cellula. La scoperta si rivelò fondamentale per arrivare a produrre birra di alta qualità e di gusto costante.

Sala di cottura. Reparto della fabbrica di birra nel quale si svolge la macinazione e la miscelazione delle materie prime, la filtrazione del mosto e l'ebollizione dello stesso con aggiunta di luppolo. Reparto dove si produce il mosto per la fabbricazione della birra.

Schiuma. Strato di piccolissime bollicine che sovrastano la birra, composte da sostanze gommose (destrine, proteine) gonfiate dall'anidride carbonica. Più le bollicine sono piccole, più è stabile la schiuma. Poiché non si forma in presenza di sostanze grasse, per una bella schiuma è fondamentale che il bicchiere sia completamente libero da tracce di grasso. Pertanto anche il detersivo non deve contenere grassi.



Sedimento. Precipitazione delle proteine coagulate. Fondo di bottiglia.

Sostanze amare. Componenti del luppolo che conferiscono alla birra il tipico amaro e aroma del luppolo.



Sottocoppa. Piattello di cartone assorbente che si pone sotto il bicchiere di birra.

Spinotto. Spinone, tubo munito di rubinetto, che si introduce nel fusto per spillare la birra.

Spinotto incorporato. Tubo per l'estrazione della birra, incorporato e fisso nel fusto. Ha il vantaggio di tenere il fusto sempre ermeticamente protetto, per cui lo spinotto incorporato non va mai tolto dal fusto (Keg), al di fuori della fabbrica di birra.

Stabilità. Periodo che passa tra il confezionamento della birra e l'alterazione della sua qualità organolettica. La stabilità della birra, per quanto riguarda la sua potabilità, è normalmente illimitata, dato che la birra pastorizzata non contiene alcun microrganismo e che, anche se non stabilizzata, non può comunque contenere batteri patogeni. La birra perde progressivamente le proprie caratteristiche organolettiche e deve perciò essere consumata il prima possibile. La birra migliore è sempre quella di più recente produzione.

Stabilità della schiuma. Periodo che passa tra la mescolta della birra e il sensibile peggioramento delle caratteristiche organolettiche.

Stiefel. Recipiente di vetro per birra a forma di stivale, del contenuto da 2 a 5 litri, usato in Germania.

Stout. Birra di fermentazione alta, di gradazione alta e di colore molto scuro (Gran Bretagna e Irlanda).

Strong ale. Birra di fermentazione alta, di gradazione alta e colore ambrato (Inghilterra, Scozia).

Succedanei. Materie prime in aggiunta al malto d'orzo.

T

Tank. Recipiente di fermentazione o deposito di grandi dimensioni.

Tank cilindrico conico. Recipiente di fermentazione verticale con fondo troncoconico, dove si fa fermentare o maturare la birra.

Tappatrice. Macchina per l'applicazione dei tappi alle bottiglie.

Tappo corona. Capsula di metallo con guarnizione di sughero o di plastica, con la quale le bottiglie vengono ermeticamente chiuse.

Tappo twist-off. Capsula di metallo o plastica a vite, che consente di richiudere ermeticamente la bottiglia dopo aver versato la birra. Basta riavvitare dopo averlo svitato.



Temperatura. La temperatura ottimale per lo stoccaggio della birra è di 8 gradi. Maggiore è la temperatura è alta, più rapido il deterioramento della birra.

Tino di decantazione. Tino dove il mosto viene lasciato sedimentare per eliminare le sostanze in sospensione.

Tino di fermentazione. Recipiente nel quale si svolge la fermentazione.



Tino di filtrazione. Recipiente nel quale avviene la separazione delle trebbie dal mosto.

Tino di macerazione. Recipiente in cui l'orzo viene messo a macero, poiché assorbe la quantità sufficiente di umidità per germinare.

Tino di miscela. Recipiente nel quale si svolge l'operazione d'impasto e di miscelazione delle materie prime in sala di cottura. Tino d'impasto.

Torbido. Flocculazione delle sostanze contenute nel mosto e nella birra che si evidenzia con un aumento della torbidità.

Torbido da agitazione. Torbido causato dalla forte agitazione della birra.

Torbido da freddo. Torbido causato dal sottoraffreddamento della birra (sotto ai 2 gradi).

Trappiste. Birra di fermentazione alta, di gradazione alta, di colorazione scura, prodotta dai padri trappisti. Ve ne sono tuttora solo cinque in Belgio (Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle e Westvleteren) e una in Olanda (Koningshoeven).

Trebbie del luppolo. Sostanze insolubili del luppolo che rimangono nel filtro del luppolo.

Trebbie di birra. Sostanze insolubili del malto che alla fine del processo di filtrazione del mosto rimangono nel tino di filtrazione o nel filtro miscela e vengono utilizzate quale foraggio.

U

Umulone. Componente amara del luppolo chiamato acido Alfa.

Unità di amaro. Quantità di amaro espressa in milligrammi di isoumuloni per litro di birra.

Unità di pastorizzazione. Un minuto a 60 gradi centigradi corrisponde a una unità di pastorizzazione. La birra viene normalmente pastorizzata con 20 UP, cioè lasciandola per 20 minuti a 60 gradi.

W

Weissbier. Birra bianca, prodotta con parte di malto di frumento, di fermentazione alta, molto chiara, fermentata in bottiglia (Hefeweisse, Berliner Weisse).

Weizenbier. Birra prodotta con una parte di frumento, filtrata o non filtrata, chiara o scura. È sinonimo di Weissbier.



Y

Yard. Recipiente di vetro alto una yarda (91,35 cm) terminante nel fondo con una sfera, del contenuto di circa 2 litri. Era il "bicchiere della staffa".