

DANIELE COGLIATI

QUESTIONE DI
pinte



Libretto in 4 sorsi

Introduzione

Un giorno un caro amico mi ha permesso di fotografare l'interno di una botte nella quale lui aveva messo della birra a maturare. L'affinamento in legno - così si chiama questo procedimento - non è una cosa nuova: vi basti sapere che per secoli, prima dell'acciaio inox, i birrai hanno utilizzato proprio contenitori in legno, prima ancora in varie leghe metalliche o in terracotta, e in principio forse addirittura in tessuto animale.

Dicevo, dopo aver fotografato la birra nella botte del mio amico, mi sono fermato a guardare l'immagine sullo schermo dello smartphone. La pellicola blu, verde, grigia, bianca e di cento altri colori che si era formata sopra la birra mi ha ricordato un pianeta alieno. La superficie di quel pianeta, in qualche maniera precipitato nella *barrique*, è in realtà una pellicola costituita da un'aggregazione di cellule, proteine e altri polimeri; le bolle non sono serre in vetro che nascondono città aliene, ma anidride carbonica prodotta da alcuni microrganismi e rimasta intrappolata in quello strano rivestimento. *Brettanomyces*, *Acetobacter*, *Saccharomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*: ecco i nomi dei creatori di questa piccola opera di ingegneria naturale, non ven-

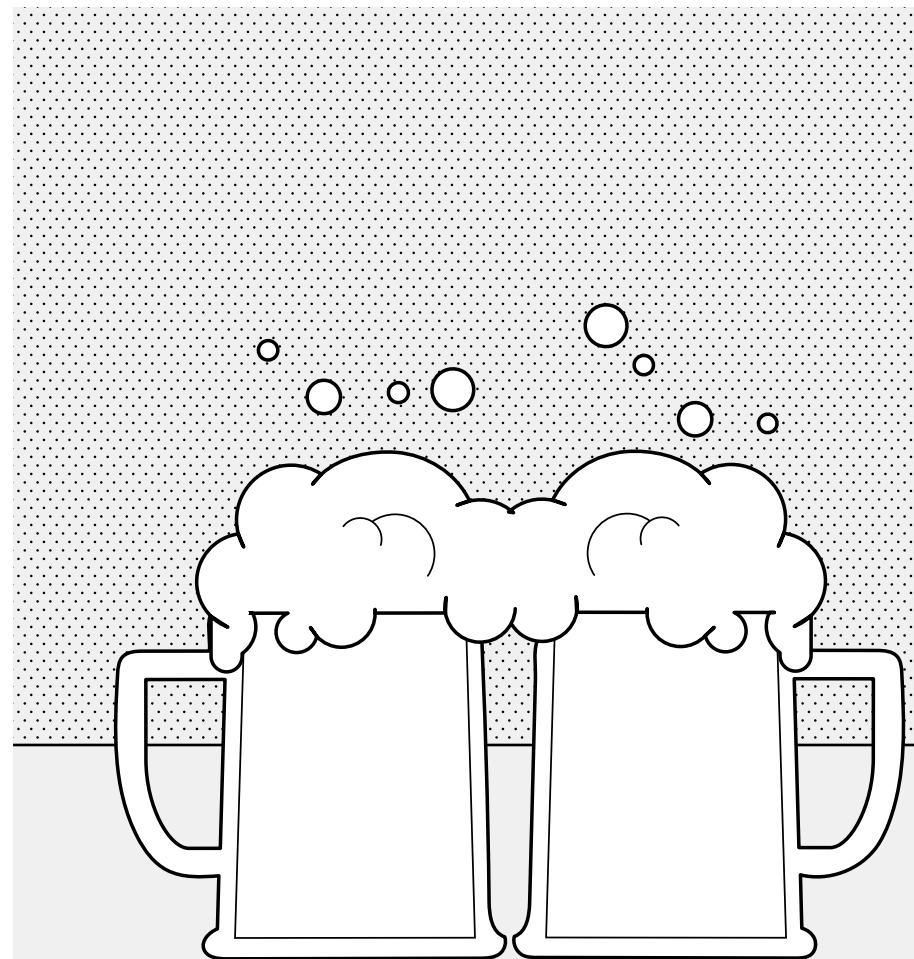
gono da una stella lontana, ma trasformano la birra e creano una situazione a loro favorevole in cui potersene stare tranquilli, isolandosi dall'ambiente circostante con questo biofilm, proprio come facciamo noi quando ci avvolgiamo in una coperta per leggere con calma un libro mentre siamo sulla poltrona. Un piccolo mondo, davvero, dentro il grande mondo della birra.

Naturalmente questo non è che uno dei tanti modi in cui, nel corso del tempo, la nostra bevanda preferita è stata prodotta.

La storia è lunga, complessa, entusiasmante; non spaventiamoci davanti a date, nomi scientifici e formule chimiche. La birra è, prima di ogni altra cosa, cultura.

Cultura della birra, cultura dei luoghi e delle persone che la birra la producono. Cultura che può essere millenaria, secolare o anche nata da pochi anni. Non è necessariamente una questione di età. Dove c'è la birra, ci sono persone che la producono e la consumano. E quelle persone, siano esse vecchi contadini in un villaggio inglese o giovani *hipster* nella *tap room* di un microbirificio statunitense, attorno a una pinta aggregano una serie di significati, di comportamenti, di modi di essere che creano una cultura del bere. *Gemütlichkeit*, dicono i tedeschi, quando vogliono descrivere una condizione di convivialità, amicizia e calore. Quando stiamo bene, in buona compagnia, e sorseggiamo un'ottima birra, siamo certamente immersi in questo stato d'animo.

Cominciamo, quindi. Aprite il frigorifero, prendete una bottiglia della vostra birra preferita, stappatela, versatene un bel bicchiere (fatele fare la schiuma!), mettetevi comodi e voltate pagina!

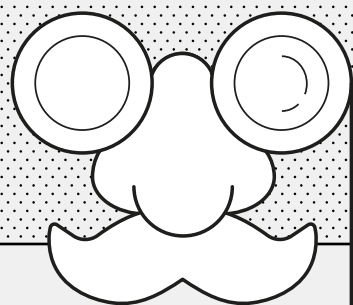


Gemütlichkeit

CONVIVIALITÀ, AMICIZIA E CALORE

Indice

Introduzione	pag.	5
“Mamma oggi c’è storia. Posso entrare un’ora dopo?”	»	9
“Hopfen und Malz, Gott erhalt’s”	»	29
La sublime arte della degustazione, ovvero come dare un tono al proprio alcolismo	»	39
Lo stile non è acqua	»	49
Spontanee, miste, alte, basse: una carrellata tra storia e stili	»	59
Familiare gelata e frittatona di cipolle? La birra in Italia	»	117
Tips & tricks	»	137
Conclusione	»	155



**A buon
intenditor**

POCHE PAROLE!