GLI STILI

di Lorenzo "Kuaska" Dabove

L'esigenza di collocare in uno stile ben definito le birre che troviamo sul mercato, rappresenta una necessità atta a denominare, descrivere, suddividere e catalogare birre sempre più numerose, varie e provenienti da un numero sempre maggiore di paesi.
Operazione che può rivelarsi un'arma a doppio taglio in quanto può avere maggiore valenza per stili ben definiti e di lunga tradizione, legati a svariati aspetti culturali e tradizionali spesso collegati a fattori ambientali come il clima, la tipologia dell'acqua, l'utilizzo di ingredienti locali come frutta, erbe, radici e spezie.
Invece la catalogazione in stili definiti può risultare difficile se non impossibile e quasi sempre "forzata" per un numero impressionante di birre originali, frutto della fantasia, e creatività dei birrai, quindi non riconducibili a tipologie prefissate.
L'esistenza di queste due scuole di pensiero provoca confusione nel consumatore e nei lettori per non parlare addirittura dei giudici impegnati nelle massime competizioni i internazionali.
Se prendiamo in considerazione la prestigiosa World Beer Cup, organizzata in modo impeccabile dalla Brewers Association, ogni due anni in città statunitensi, troviamo un regolamento rigido che obbliga i giudici a tenersi strettamente all'aderenza allo stile definito e decritto nel cosiddetto BJCP (Beer Judge Certificate Program) che possiamo consultare, tradotto in italiano, sul bellissimo, storico sito www.hobbybirra.com.
Se la giuria ritiene che la birra in esame sia ben fatta, gradevole e priva di difetti ma con uno o più parametri, tipo le unità di colore o di amaro, al di fuori della scala riportata dal BJCP, deve eliminarla senza pietà.
Invece, nel Mondial de la Bière che si tiene annualmente a Montreal, ai giudici viene espressamente richiesto di non attenersi ad alcun stile ma anzi di indicare loro stessi di quale tipologia sia ritenuta la birra in esame.
Detto doverosamente questo, per venire incontro ai lettori di questa guida, si è sì pensato di attenersi al citato BJCP ma sfoltendo l'esagerata pletora di stili, a volte molto vicini tra loro, per prendere in considerazione, oltre a quelli a cui ricorrono soprattutto le birrerie industriali, quelli interpretati in maggior parte dai nostri creativi birrai artigianali, seguendo l'impostazione così ben applicata magnifico ed imprescindibile sito www.microbirrifici.org

Birre ad alta fermentazione

Partendo dalle tipologie ad alta fermentazione, il primo stile che troviamo è quello delle **Ale Belghe & Francesi** che suddividiamo in *Belgian Pale Ale*, *Belgian Specialty Ale Bière de Garde*, *Saison* e *Witbier*.
Le *Belgian Pale Ale*, caratterizzate dall'utilizzo di lieviti non lontani dalle ale britanniche, si presentano di bel colore dorato ma soprattutto ambrato o ramato, con delicate note speziate, spesso vicine allo zenzero, e soprattutto caratterizzata da note fruttate spesso vicine all'amarena con lievi punte di mandorla amara. Esempio emblematico è la De Koninck di Anversa.
Col termine *Belgian Specialty Ale* si è cercato di raggruppare le numerosissime birre che non rientrano in alcuno degli stili codificati del Belgio. Troviamo quindi prodotti regionali, a volte utilizzanti tecniche inusuali, dagli aromi, sapori e sensazioni boccali coprenti un ventaglio praticamente infinito. Tra gli innumerevoli esempi, citiamo la Oerbier delle Fiandre Occidentali.
Le *Bière de Garde* tipiche del Nord della Francia, così chiamate perché possono essere conservate a lungo grazie all'elevato tenore alcolico, sono caratterizzate da dominanti note maltate di caramello. Tra le varie interpretazioni, citiamo la Trois Monts delle Fiandre transalpine.
Le *Saison* tradizionalmente prodotte dai contadini nella provincia vallona dell'Hainaut, spesso speziate, sono birre rinfrescanti ma complesse e ricche di esteri fruttati.
Da ricordare la speziata Saison de Pipaix, da una ricetta di fine settecento e la più recente, non speziata Saison Dupont.
Le *Witbier* o *Bière Blanche* molto popolari sino al diciannovesimo secolo, stanno vivendo una promettente rinascita, dopo aver rischiato l'estinzione. Tradizionalmente prodotte nel Brabante Fiammingo nella zona di Lovanio, sono birre di malto d'orzo e frumento crudo (a volte con una piccola percentuale di avena), speziate con coriandolo e scorza di arancia amara di Curaçao. Di colore paglierino, opalescenti per i lieviti in sospensione, sono altamente dissetanti con spiccate punte acidule e citriche. Esempio classico è la Hoegaarden, ora in mano ad una multinazionale, mentre va sottolineata una tendenza a produrne di più corpose e forti come la vallona Blanche des Honnelles e la fiamminga Triverius.

Passiamo ora alle **American Pale Ale** che suddividiamo in *American Amber Ale* ed *American Pale Ale*.
Le *American Amber Ale* sono ovviamente di color ambrato, con imponenti note di malto che equilibrano le ficcanti punte di luppoli americani dalle caratteristiche punte agrumate di pompelmo, mandarino o bergamotto a seconda delle varietà utilizzate, che invece dominano maggiormente nelle simili ma meno corpose *American Pale Ale*. Ne sono classici esempi, rispettivamente, la Rogue American Amber Ale dall'Oregon e la californiana Sierra Nevada Pale Ale.

Suddividiamo le fortissine **Barleywine & Imperial Stout** in *American-style Barleywine, English-style Barleywine* e *Russian Imperial Stout*.
Le *American-style Barleywine* sono birre dall'elevatissimo tenore alcolico, sovente ben oltre i 10 gradi alcolici, caratterizzate da una decisa impronta di luppoli aromatici americani che lasciano una lunga persistenza nel retrogusto. Le classiche *English-style Barleywin*, altrettanto alcoliche e celebri per il loro invecchiamento che può regalare degli assaggi "verticali" di grande interesse, invece sono più morbide e dolci con gradevoli note di caramello, toffee e, a volte, di salsa di soia. La piacevole sensazione boccale di "warming" le rende perfette come birre da meditazione e calmanti, in ogni caso come ultima birra della giornata. Le *Russian Imperial Stout*, che prendono il nome dal gradimento che ebbero presso la corte degli Zar, fanno dell'utilizzo dei grani fortemente tostati la loro più peculiare caratteristica. Avremo perciò aromi e sapori dominati da note di fondo di caffé e frutta secca, con punte di affumicatura e di liquirizia che rendono ancor più complessa una birra dal corpo denso e quasi masticabile. Tre esempi emblematici di oggi, uno per ogni sottocategoria, sono rappresentati dalla Sierra Nevada Bigfoot e dalle rinate Thomas Hardy's Ale e Harvey's Imperial Extra Double Stout.

Le **Bitter & English Pale Ale** si suddividono in *Ordinary Bitter, Special or Best Bitter e Strong Bitter/English Pale Ale*.
Le più leggere *Ordinary Bitter* sono birre beverine, tradizionalmente servite "cask conditioned" cioè condizionate nel barile senza l'aggiunta di anidride carbonica. Amare sì ma con un apporto di malto che le sappia rendere equilibrate. Le *Special or Best Bitter* sono simili alle precedenti ma un po' più forti e soprattutto caratterizzate da un maggiore apporto di malto che, senza far perdere le proprietà dissetanti, le rende più ricche di sapori. Infine le *Strong Bitter/English Pale Ale* che sono più forti ma sempre con l'equilibrio tra malti e luppoli nel mirino. Tre esempi significativi ci vengono, rispettivamente dalla Young's Bitter, dalla Bluebird Bitter e dalla Fuller's ESB.

Le **Brown Ale** si suddividono in *American Brown Ale, Mild, Northern Brown* e *Southern Brown*.
Le *American Brown Ale* sono ovviamente caratterizzate da un generoso apporto di luppolo americano che rende più complesse le note maltate che ricordano frutta secca, la nocciola in particolare Le *Mild*, delle quali il CAMRA (Campaign for Real Ale).sta cercando di farle tornare in auge, sono birre scure, dolci e dal basso tenore alcolico. Solo leggermente più forti e secche sono le *Northern Brown* che hanno un caratteristico, spiccato gusto di nocciola, mentre nelle sempre più rare *Southern Brown* viene privilegiato il gusto di caramello. Esempi emblematici sono, rispettivamente, la Brooklyn Brown ale, la gallese Brains Dark Mild, la gloriosa, ora più commerciale Newcastle Brown Ale e la Cobbott Cobnut Brown Ale prodotta nelle campagne del Suffolk.

Le **English & Scottish Strong Ale** si suddividono in *Old Ale* e *Strong Scotch Ale* (*Wee Heavy*).
Le *Old Ale* sono birre dall'elevato tenore alcolico, calmanti e da meditazione, ricche di fruttato e con caratteristiche note vinose.. Le *Strong Scotch Ale (Wee Heavy*) ancora popolari tra i bevitori scozzesi, sono birre corpose e dense con spiccate note di caramello. Tra le prime ricordiamo la Old Tom della famiglia Robinson e la scozzese Traquair House Ale.

Le **India Pale Ale**, sono birre ben luppolate e di tenore alcolico più alto delle pale ale in quanto dovevano affrontare un viaggio lungo e difficoltoso dalla Gran Bretagna verso l'India. Le interpretazioni americane sono in genere ancor più alcoliche più amare. Tra le prime citiamo la Meantime IPA di Greenwich e tra le seconde le tre straordinarie 60 minute, 90 minute e 120 minute IPA della Dogfish Head del geniale birraio americano di origine siciliana Sam Calagione.

Passiamo in Germania per le **Kölsch & Altbier** che suddividiamo in *Düsseldorfer Altbier, Kölsch-Style Ale* e *Northern German Altbier*
Le prime, specialità di Düsseldorf, sono così chiamate perché ricorrono alla vecchia (*alt* in tedesco) tecnica ad alta fermentazione, sono birre di colore intenso ambrato-ramato, piacevolmente amare e secche ma ben equilibrate dall'utilizzo di malto "Monaco". Le seconde, orgoglio degli abitanti di Colonia, invece sono birre chiare dagli aromi e sapori delicati sia nell'amaro da luppolo che nel fruttato da esteri .Le *Northern German Altbier* sono meno intense e più dominanti nel malto delle consorelle prodotte al di fuori della città di Düsseldorf. Tre esempi significativi, tra i numerosi possibili, sono rappresentati, rispettivam,nete, dalla Zum Uerige Altbier, dalla Pfaffgen Kölsch e dalla Diebels Alt.

Tornando in Belgio, nella ampia categoria **Lambic & Ale Belghe Acidule** troviamo le *Flanders Red Ale*, le *Fruit Lambic-style Ale*, le *Gueuze-style Ale* , le *Oud Bruin Ale* ed infine *le Straight Lambic-style Ale*.
Le *Flanders Red Ale*, tradizionalmente prodotte nelle Fiandre Occidentali, sono birre di colore rossiccio, caratterizzate da punte acidule ed acetiche che le rendono ostiche ai neofiti ma altamente rinfrescanti e digestive ai consumatori più sperimentati. le *Fruit Lambic-style Ale*, a fermentazione spontanea, sono legate indissolubilmente

alla microflora esistente nella valle del fiume Zenne che scorre a sud-ovest di Bruxelles. Le tradizionali sono acide, eleganti ed altamente rinfrescanti mentre le addolcite sono stucchevoli e prodotte a soli fini commerciali. Le *Gueuze-style Ale* nascono da assemblaggi di lambic, antica bevanda a fermentazione spontanea fermentata e maturata in botte, prodotta nella sucitata zona, di diversi anni di età. Chiamata. A ragione, lo champagne del lambic, la Gueuze tradizionale, acida e di una finezza sublime, rappresenta un patrimonio che va assolutamente preservato da imitazioni e contaminazioni. Le *Oud Bruin Ale*, tipiche delle Fiandre Orientali, sono birre di color marroncino, le cui punte acidule si sposano alla perfezione con le spiccate note di caramello. Col termine *Straight Lambic-style Ale* si intende proprio la bevanda acida tradizionale del popolo bruxellese, oggi raramente trovabile se non in piccoli caffè di villaggi a ridosso della capitale d'Europa, che serve da base per essere assemblata per produrre la gueuze o per ricevere griotte (una sorta di ciliegie acidule), lamponi, uva o altri frutti. Tra gli esempi emblematici di queste cinque tipologie, citiamo, sempre rispettivamente, la Rodenbach Grand Cru, la Cantillon Kriek, la Cantillon Gueuze 100% lambic e la 3 Fonteinen Oude Geuze, la Cnudde bruin, il lambii Girardin in botte e la Cantillon Broucsella Grand Cru in bottiglia.

Le **Light Ale** si suddividono in American Wheat, Blonde Ale e Cream Ale.
Le *American Wheat* sono birre di grano, leggere e rinfrescanti ma molto meno intense delle consorelle bavaresi. Le *Blond Ale*, sono birre leggere dal bel colore dorato principalmente prodotte dai birrai artigianali americani come birre di base in alternativa alle più comuni lagers. Le *Cream Ale* sono anch'esse birre leggere ma dagli aromi e sapori appena accennati, ideali per estinguere la sete durante l'intera giornata prima di lasciar posto a birre più complesse ed impegnative. Tra le prime citiamo la Samuel Adams Summer Ale dal Massachussetts, tra le seconde la Sixpoint Sweet Action e tra le terze la Genesee Cream Ale, entrambe prodotte nello Stato di New York.

Le **Porter,** storiche birre scure "dei facchini" londinesi**,** si suddividono in *Brown Porter* e *Robust Porter*.
Le più leggere *Brown Porter*, sono caratterizzate da sentori e gusti di fondo di caffè e liquirizia con note affumicate e tostate molto evidenti. Le forti *Robust Porter* sono più morbide nel palato con marcate note di fondo di caffè, liquirizia e cioccolato. Tra le prime citiamo l'inglese Entire Butt Porter della Salopian dello Shropshire e tra le seconde, l'americana Smuttynose Robust Porter dal New Hampshire.

Le **Scottish Ale** si suddividono in *Export 80, Heavy 70* e *Light 60* secondo la tradizionale classificazione scozzese in scellini (*shillings)* legata al costo della birra in base al tasso alcolico.
L'*Export 80* non è lontana da una bitter inglese ma con note di malto più dominanti. La *Heavy 70* segue le stesse caratteristiche esaltate da un tenore alcolico più elevato. La *Light* 60 è più delicata ma con un certo carattere, grazie ad un discreto corpo che ne garantisce una densità gustativa degna di nota. Esempi significativi sono rappresentati, rispettivamente, dalla Caledonian 80/-, dalla Belhaven 70/- e dalla Maclay 60/- Light.

Le celeberrime scure **Stout** si suddividono in *Dry Stout*, *Foreign Extra Stout*, *Oatmeal Stout* e *Sweet Stout*.
Le *Dry Stout*, simbolo dell'Irlanda sono più secche con note di caffè e liquirizia. Le *Foreign Extra Stout* sono più forti per i bevitori belgi e di altri continenti, Africa compresa. Le scozzesi ed inglesi *Oatmeal Stout* con farina di avena sono morbide e vellutate nel palato mentre le *Sweet Stout* sono moderatamente dolci o con punte lattiche nelle *Milk Stout* a cui viene aggiunto lattosio. Esempi significativi sono rappresentati, rispettivamente, dalla Guinness Draught Stout, dalla Guinness Foreign Extra Stout, dalla Samuel Smith Oatmeal Stout e dalla Mackeson's XXX Stout.

Le **Strong Belgian Ale** vengono suddivise in *Belgian Strong Dark Ale*, *Belgian Strong Golden Ale*, *Dubbel* e *Triple*.
Le *Belgian Strong Dark Ale* sono birre scure forti, complesse e ricchissime in aromi e sapori fruttati, tostati e caramellati. Molte delle rinomate birre trappiste sono incluse in questa categoria. Le *Belgian Strong Golden Ale* sono anch'esse molto complesse e ricche di esteri fruttati, dolci ma equilibrate da un finale secco. Meno forti e complesse le scure *Dubbel* ma con piacevoli dolci note di frutta secca. Le dorate *Triple*, molto in voga al giorno d'oggi, sono simili alle Golden Ale ma con un corpo più strutturato. Tra le prime citiamo le celebrate trappiste Rochefort 10 e la Westvleteren 12, tra le seconde la diffusissima Duvel, tra le terze e le quarte due prodotti dei monaci trappisti di Westmalle, a nord di Anversa, la Westmalle Dubbel e la Westmalle Tripel.

Birre a bassa fermentazione

Occupiamoci ora delle birre a bassa fermentazione, partendo dalle tedesche **Bock** che suddividiamo in *Doppelbock, Eisbock, Helles Bock/Maibock e Traditional Bock*.
Le *Doppelbock* sono di color rossiccio intenso e scuro, forti e ricche di fruttato, spesso col nome che termina col suffisso *-ator* dalla capostipite Salvator dei monaci Paolini. Non sono lontane dalle altrettanto forti *Eisbock* sono prodotte secondo una tecnica che prevede il congelamento del mosto con rimozione del ghiaccio per concentrare aromi e sapori con un'alcolicità maggiore. Le *Helles Bock/Maibock* hanno nelle note maltate la loro caratteristica, sono di color più chiaro delle ambrate *Traditional Bock* con decise note torrefatte e leggermente affumicate di malto, bilanciate da dolci punte di caramello.Esempi emblematici sono rappresentati, sempre rispettivamente, dalla citata Paulaner Salvator, dalla Kulmbacher Reichelbräu Eisbock, dalla Ayinger Maibock e dalla Einbecker Ur-Bock Dunkel.

Le **European Dark Lager**, prodotte principalmente in Germania, vengono suddivise in *Munich Dunkel* e *Schwarzbier*.
Le *Munich Dunkel* sono birre scure caratterizzate dall'utilizzo del malto monaco che conferisce note dolci di frutta secca, cioccolato e caramello. Note che si esaltano maggiormente nelle "nere" *Schwarzbier*, caratterizzate anche da decise note arrostite. Esempi dei due stili sono la Augustiner Dunkel e la Köstritzer Schwarzbier.

Le diffusissime **European Pale Lager** si suddividono in *Bohemian Pilsner, Dortmunder Export, Munich Helles* e *Northern German Pilsner*.
Le *Bohemian Pilsner* sono caratterizzate da eleganti punte di luppolo locale sostenute da un corpo di buon spessore. Le *Dortmunder Export*, oggi meno in voga, *sono* birre beverine e ben equilibrate tra malto e luppolo ma senza aromi e sapori decisi. Lo stesso si può affermare per le popolarissime *Munich Helles* che però presentano un predominio del malto sulla componente luppolata. Le *Northern German Pilsner* sono più secche e meno corpose delle consorelle boeme, con pronunciato e persistente retrogusto amarognolo. Esempi commerciali emblematici sono rappresentati, rispettivamente, dalla capostipite Pilsner Urquell, dalla DAB Export, dalla Spaten Premium Lager e dalla Jever Pils.

Le **German Amber Lager** sono suddivise in *Oktoberfest/Märzen* e *Vienna Lager*.
Le prime così chiamate perché si producevano in primavera, venivamo conservate al fresco durante l'estate in grotte e cantine per essere poi consumate in autunno nel corso delle tradizionali innumerevoli feste locali. Sono birre caratterizzate da sapori maltati che conferiscono una piacevole morbidezza nel palato. Sensazione che si avverte anche nelle *Vienna Lager***,** caratterizzate dall'utilizzo del malto Vienna che apporta originali note biscottate. Nella versione americana, troviamo birre che pur nello stile, risultano più secche e amare. Esempi dei due stili sono rappresentati dalla Hofbräu Oktoberfest e dall'americana Samuel Adams Vienna Style Lager, dato che questo stile oggi è più popolare negli Stati Uniti che non in patria.

Le **Lager Americane** vengono suddivise in *Classic American Pilsner, Dark, Light/Standard/Premium* e *Malt Liquor*.
Le *Classic American Pilsner* sono birre chiare leggere e beverine, prodotte spesso con aggiunta di succedanei del malto d'orzo quali mais e riso.
La versione *Dark*, generalmente si ottiene con sciroppo di caramello come colorante e non con l'utilizzo di malti scuri. Le *light* sono birre altamente beverine e prive di aromi e sapori decisi così come le più alcoliche *Standard* mentre le *Premium* dovrebbero non avere succedanei ma essere prodotte solo con malto d'orzo. Le *Malt Liquor*, infine, sono le più forti della categoria con sensazione boccale di calore e squilibrio tra l'elevato tasso alcolico ed il corpo esile. Esempi emblematici sono, rispettivamente, la Ray Hills American Pilsner, la Elevator Dark Horse Lager, la Coors Light, la Budweiser, la Miller Genuine Draft e la Liquor de Malt della citata Dogfish Ale.
Seguendo la cronologia del sito-guida italiano www.microbirrifici.org , passiamo in esame ora le birre di grano della Germania.

Le **Birre di Grano** si suddividono in *Bavarian Dunkelweizen, Bavarian Weizen, Berliner Weisse* e *Weizenbock*.
Le *Bavarian Dunkelweizen* rappresentano la versione scura delle chiare *Bavarian Weizen*. Entrambe sono caratterizzate da esteri fruttati come la banana e, a volte, frutta tropicale con più o meno decise punte di fenoli che ricordano i chiodi di garofano.
Le leggere e dissetanti *Berliner Weisse*, acidule e citriche, si trovano sempre meno sia a Berlino stessa che altrove.
Le più forti *Weizenbock*, infine, racchiudono le peculiarità delle weizen come i sentori di banana sia delle bock come frutta secca e lieve tostato.

Esempi significativi sono, rispettivamente la Franziskaner Dunkel Hefe-Weisse, la Weihenstephaner Hefeweizen, la Kindl Berliner Weisse e l'Aventinus della Birreria Schneider.

Le **Birre Affumicate** si suddividono in *Classic Rauchbier* e *Other Smoked Beer*.
Le prime, strettamente legate alla città di Bamberga e alla Franconia, prendono il caratteristico sapore di speck e scamorza affumicata dall'utilizzo di malto affumicato al fuoco di legno di faggio. Le seconde, più recenti, si ottengono con malti affumicati con torba o al fuoco di svariati legni come l'ontano e il noce americano.
Tra le prime ricordiamo la Aecht Schlenkerla Rauchbier Marzen e la Spezial Rauchbier, tra le seconde e americane Alaskan Smoked Porter e Rogue Smoke Ale.

Le numerosissime **Fruit Beer** (Birre alla Frutta) coprono una gamma molto varia e con caratteristiche molto diverse, partendo dalla tipologia della birra di base alla quale viene aggiunta la frutta.. Accanto a prodotti tradizionali, specie del Belgio, troviamo nuove birre di "ricerca ", quasi sempre utilizzanti frutta fresca, legate alla creatività del birraio e birre dolcissime, prodotte a soli fini commerciali, con l'aggiunta di sciroppi e di essenze.
Tra gli esempi di birre tradizionali alla frutta, citiamo la fiamminga Verhaeghe Echte Kriek, tra le birre alla frutta innovative indichiamo la Festina Lente alla pesca della pluricitata birreria americana Dogfish Head, tra le addolcite commerciali citiamo la fiamminga Florisgarden Apple.

Anche nel caso delle **Spice/Herb/Vegetable beer** (birre con spezie/erbe) si spazia in uan gamma pressoché infinita grazie alla varietà di ingredienti comuni e inusuali come spezie ed erbe provenienti da ogni angolo del pianeta. Impossibile indicare una o più birre come esempio ma possiamo almeno citare la scozzese Fraoch Heather Ale ai fiori di erica e la Left Hand JuJu Ginger Beer alla radice di zenzero.

Nelle cosiddette **Specialità** includiamo le birre alla Castagna, che nate in Corsica conla celebre Pietra, sono in breve tempo diventate uno degli aspetti più emblematici del nuovo "Made in Italy" con più di trenta produttori che utilizzano castagne locali di tipologie diverse e con tecniche varie come l'affumicatura, l'essicatura, l'arrostimento e così via.

Nell'ampia categoria **Sperimentali e storiche** troviamo, infine, birre dalla natura più svariata come quelle utilizzanti tecniche, fermentazioni d ingredienti inusuali.
Quasi impossibile, anche in questo caso, indicare una o più birre come esempio ma possiamo almeno citare la Cuvée de Tomme dell'americana Port Brewing con ciliegie ed un'inoculazione di lieviti selvaggi, maturata in botti che avevano in precedenza contenuto vino.
Oltre agli stili passati in rassegna, come già detto, seguendo per comodità di consultazione, la cronologia indicata dal sito italiano www.microbirrifici.org,
troviamo molte altre tipologie di birre, perlopiù locali, che l'appassionato "cercatore di birre" scoprirà casualmente o in viaggi mirati. Per stuzzicare la vostra curiosità vi segnalo un paio di esempi di stili interessanti, , solo rimanendo in Germania, come la Gose nell'area di Lipsia e le Zoigl nel distretto bavarese dell'Alto Palatinato,
Vi indico, infine, alcuni siti web internazionali, utili per chi desideri approfondire il vasto campo della classificazione degli stili e dei non-stili che popolano l'affascinante mondo delle birre.
http://www.bjcp.org/index.php
http://beeradvocate.com/beer/style
http://www.ratebeer.com/BeerStyles.asp

©2008 Slow Food Editore
Tutti i diritti riservati, riproduzione vietata
Testo pubblicato in Guida alle birre d'Italia 2009