

GIA[®]
Gruppo Italiano Assaggiatori

**“Assaggiare per
conoscere”**

**DESCRIVERE
LE BIRRE**



*Organizzazione
Nazionale
Assaggiatori
Birra*

**Fossano 2018
Corso di 1° Livello**

Alberto Bosco

Assaggiare per conoscere

- **INTRODUZIONE:**

- *Degustazione di un cibo / bevanda:*

- Approccio alla matrice alimentare / materie prime / processo produttivo
- Descrizione analitica di una birra (corso di 1° livello)
- Valutazione

- **TERMINOLOGIA:**

- *Definizione di birra*

- *Unità di misura (Colore, Gradazione, Amaro)*

- *Descrittori sensoriali*

- **ANALISI SENSORIALE:**

- *Visiva*

- *Olfattiva*

- *Gustativa*

- *Scheda descrittiva*



Definizione della Birra

La **definizione legale** di birra in Italia è data dal D.P.R. 30 giugno 1998, n. 272 – art. 1:

*La denominazione **"Birra"** e' riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di **lievito** *saccharomyces carlsbergensis* o di *saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con **malto**, anche torrefatto, **di orzo** o di frumento o di loro miscele ed **acqua**, amaricato con **luppolo** o suoi derivati o con entrambi.*



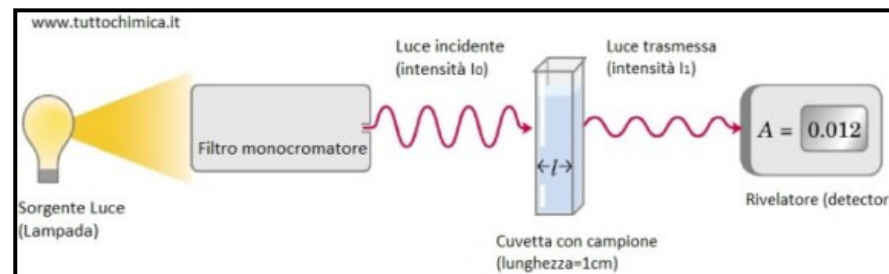
Le Unità di misura: il COLORE

°L (Lovibond)



°S R M

(Standard Reference Method)

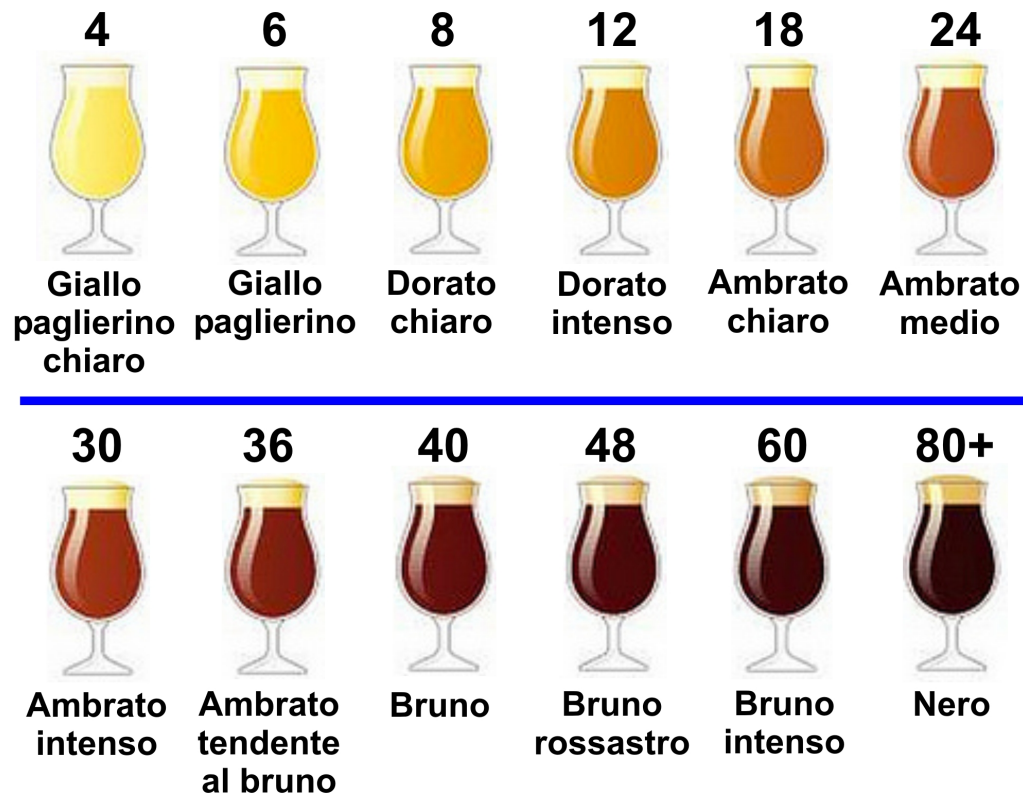


°E B C






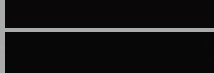
(European Brewery Convention)



SCALA E B C



SCALA dei COLORI - EBC

<u>SRM /</u> Lovibond	Stile di birra	Colore	EBC
2	Pale lager, Witbier, Berlin Weisse		4
3	Maibock, Blonde Ale, Pilsner tedesca		6
4	Weissbier, Pilsner Urquell		8
6	American Pale Ale, Indian Pale Ale		12
8	Weissbier , Saison		16
10	English Bitter		20
13	Biere de Garde , Double IPA		26
17	Lager scura, Marzen, Amber Ale		33
20	Brown Ale , Bock , Dunkel , Dunkel Weizen		39
24	Irish Dry Stout , Doppelbock , Porter		47
29	Stout		57
35	Foreign Stout , Baltic Porter		69
40+	Imperial Stout		79



Le Unità di misura: la **GRADAZIONE**

Saccarometrica

°Plato (% di zuccheri disciolti in peso sul mosto)

O.G. (Original Gravity) *oppure*

S.G. (Specific Gravity) = peso del mosto / stessa
quantità di acqua distillata a T = 20°C

Fermentazione
(attenuazione)

Contenuto Alcolico (% Alcool etilico in volume)

D.P.R. 30 giugno 1998, n. 272 – art. 2

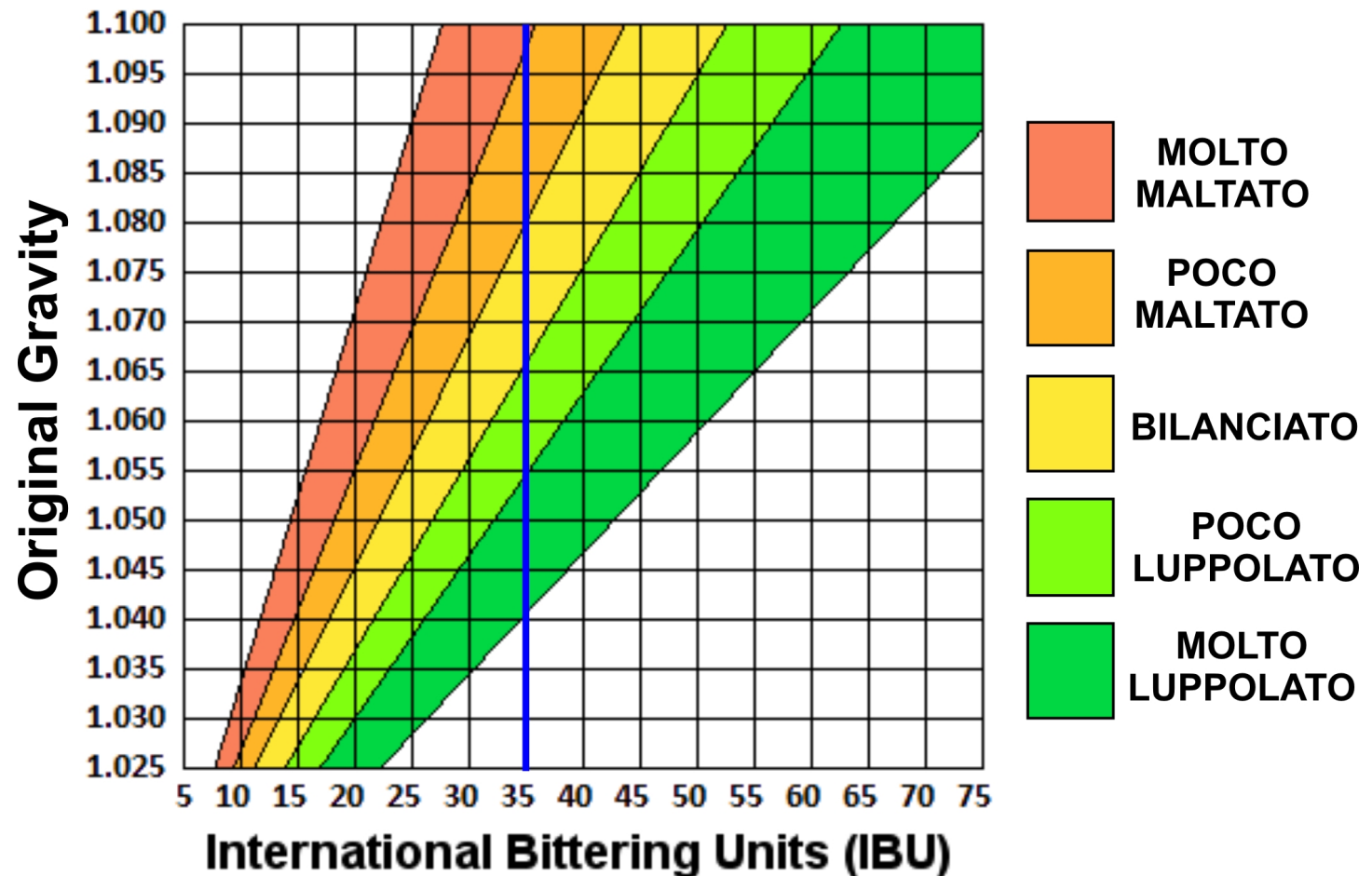


Denominazione	Grado Plato	Grado Alcolico (% Vol)
BIRRA ANALCOLICA	3 – 8	< 1,2
BIRRA LIGHT	5 – 10,5	1,2 – 3,5
BIRRA	> 10,5	> 3,5
BIRRA SPECIALE	> 12,5	> 3,5
BIRRA DOPPIO MALTO	> 14,5	> 3,5

Le Unità di misura: l'

AMARO

I B U - International Bitterness Unit (p.p.m. di iso-alfa acido, isomero dell'*humulone*, composto amaricante del luppolo)



Descrittori birra 1

Aspetto visivo spuma

Altezza	assente, scarsa (< 1 cm), presente (1-2 cm), abbondante (> 2 cm)
Colore	bianca, rosa, crema, cappuccino
Persistenza	breve (< 5 secondi), media (5-10 secondi), lunga (> 10 secondi)

Aspetto visivo birra

Colore	giallo paglierino chiaro (4 EBC), giallo paglierino (6 EBC), dorato chiaro (8 EBC), dorato intenso (12 EBC) ambrato chiaro (18 EBC), ambrato medio (24 EBC), ambrato intenso (30 EBC), ambrato tendente al bruno (36 EBC), bruno (40 EBC), bruno rossastro (48 EBC), bruno intenso (60 EBC), nero (80+ EBC)
Limpidezza	torbida, velata, trasparente, brillante



Descrittori birra 2

Odore - Aroma

I livello	II livello	III livello
Fiorale	Fiorale	Rosa, viola, geranio, fiori di acacia, fiori di arancio, biancospino
Speziato	Speziato	Cannella, chiodi di garofano, pepe, liquirizia, anice, noce moscata, senape
Fruttato	Agrumi	Pompelmo, limone, arancia, mandarino, cedro
	Bacche	More, lamponi, fragole, ribes, mirtillo
	Drupe	Ciliegia, albicocca, pesca, prugna
	Pomacee	Pera, mela
	Uva	Moscato, fragola
	Frutta esotica	Ananas, melone, banana
	Frutta essicata/cotta	Fico, prugna, uva sultanina, mela, pera
Caramellizzato	Caramellizzato	Caramello, cioccolato, caffè, melassa, miele
	Tostato/affumicato	Fumè, pane tostato
Frutta secca	Frutta secca	Mandorla, noce, nocciola, arachide, castagna
Vegetale	Erbaceo fresco	Raspo, trito d'erba, peperone
	Cotto, conservato	Olive, carciofi, asparagi, fagiolini
	Secco	Fieno, paglia, tabacco, the
	Aromatico	Basilico, salvia, rosmarino, foglia di fico, aglio, alloro, anice, finocchio, menta
Boisé	Fenolico	Fenoli, vaniglia, funghi secchi, incenso, muschio, sottobosco, tartufo, catrame, gomma, fumo/affumicato, idrocarburi
	Resinoso	Pino, cedro, eucalipto, quercia, sughero
Caseari	Caseari	Latte, burro, formaggio, yogurt
Di fermentazione/di ossidazione	Di fermentazione/di ossidazione	Aceto, acetone, alcol, etere, lievito, marsala, mosto cotto
Animali	Animali	Cera d'api, cuoio, pelliccia, pipì di gatto
Difetti	Difetti	Zolfo, carta/cartone, idrogeno solforato/uova marce, legno marcio, muffa, naftalina, polvere, metallico, tappo, bromo fenolo, acetaldeide, DMS



Descrittori birra 3

Sapore

Dolce, amaro, acido, salato, umami

Tatto

Sensazioni tattili	astringente, bruciante, caldo, pungente, metallico, grasso, untuoso
Corpo	esile, medio, elevato
Frizzantezza	bassa, media, elevata

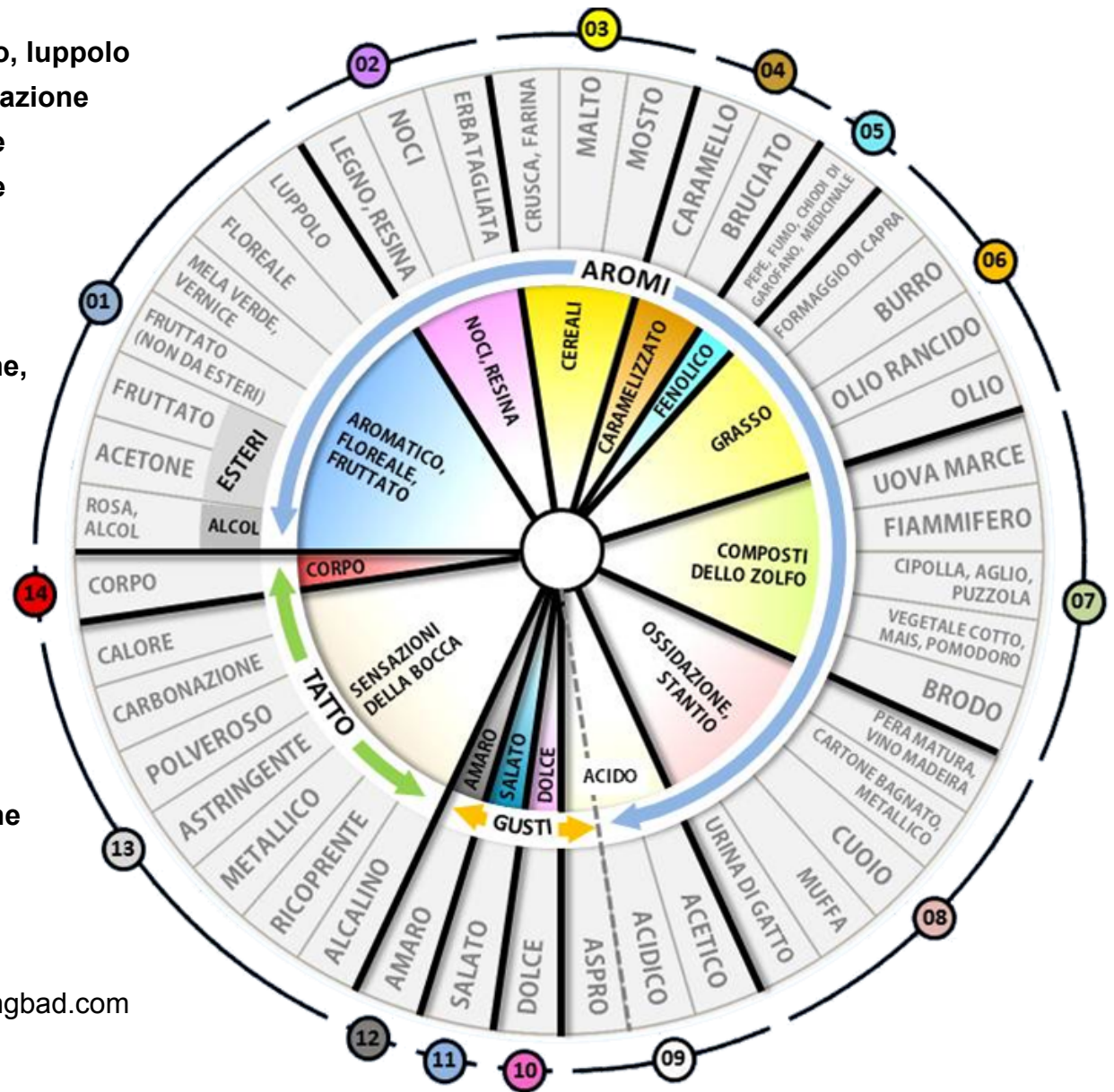
Descrittori quantitativi (Odore - Sapore - Aroma)

Intensità	bassa, media, alta
Persistenza	breve, media, lunga



La “Ruota di Meilgaard”

- 01 - Aromatico, floreale, fruttato → lievito, luppolo
- 02 - Noci, resina → lievito, luppolo, ossidazione
- 03 - Cereali → materie prime, ossidazione
- 04 - Caramello / bruciato → materie prime
- 05 - Fenolico → lievito, materie prime, disinfettante
- 06 - Grasso /rancido/oleoso → batteri
- 07 - Composti dello zolfo → fermentazione, autolisi, luce
- 08 - Ossidazione / stantio → ossigeno
- 09 - Acido → materie prime, batteri lattici e acetici
- 10 - Dolce → malto
- 11 - Salato → materie prime
- 12 - Amaro → luppolo
- 13 - Sensazioni della bocca → contatto con metallo, ossidazione, autolisi, acidi grassi, contaminazioni chimiche
- 14 - Corpo



Tratto da www.brewingbad.com

