
Le birre delle feste

Autore: Chiara Andreola

Fonte: Città Nuova

In esame le principali tradizioni in Belgio, Inghilterra, Germania e Italia.

Come brindare a dovere nelle feste natalizie che si stanno concludendo? Se in Italia la scelta cade quasi sempre sullo spumante, così non è in altri Paesi europei: in tutto il Centro e Nord Europa, infatti, è tradizione usare a questo scopo birre prodotte specificatamente per questo periodo dell'anno. Anche in Italia sta prendendo piede **la tradizione delle birre di Natale**: non solo molti birrifici artigianali le propongono, ma sono anche sorte numerose manifestazioni che le promuovono. Dietro a questa definizione, tuttavia, si celano una moltitudine di birre e di storie diverse. **“Birra di Natale” è infatti un’etichetta che viene data alle birre prodotte per la stagione invernale** e in particolare per le feste, al di là di quello che sia lo stile – ossia la tipologia di birra: anche il **manuale del Beer Judge Certification Programme**, punto di riferimento per la classificazione delle birre, alla voce “Birra stagionale invernale” le definisce come «birre che suggeriscono il freddo e la stagione delle feste natalizie», e che «possono includere spezie, zuccheri speciali, e altri prodotti che ricordano i dolci natalizi». **Potremmo insomma definirle le cugine brassicole del vin brulé**, nelle più svariate declinazioni. A contraddistinguerle sono quindi generalmente il colore dall’ambrato al bruno, il tenore alcolico elevato, e la predominanza di toni tra il dolce e lo speziato. **Le più note sono quelle belghe, conosciute in patria con il nome di Kerstbier**, quelle che meglio incarnano la descrizione fatta sopra: ad una base generalmente di una Belgian Strong Ale o di una Tripel – birre corpose e ben maltate, dai dolci toni caramellati e leggermente speziati – vengono aggiunti cannella, cumino, coriandolo, zenzero, noce moscata, zucchero candito, miele ed altro ancora. Affondano le loro radici nelle birre prodotte per le feste ad uso familiare, e nel tempo sono diventate “portabandiera” della produzione di alcuni birrifici (nomi come Bush de Noel o Père Noel sono noti anche in Italia); e per la loro natura si prestano anche ad essere invecchiate, tanto da poter fare delle vere e proprie degustazioni verticali – assaggiare cioè un sorso di ciascuna annata, dalla più giovane alla più vecchia – per chi ha la pazienza di collezionarle. **Anche il Regno Unito vanta una tradizione di “Winter Warmer”** (“riscaldatori invernali”), nate, secondo l’*Oxford Companion to Beer*, dal “Lambswool” - bevanda medievale caratterizzata da mele arrostate, noce moscata, zenzero e miele – e dal “Wassail”, sorta di vin brulé. Oggi vengono create da basi assai varie, per quanto si parta quasi sempre da birre ambrate o scure e di una certa corposità – come barley wine, stout e scotch ale, ipa; e l’eterogeneità non riguarda solo gli stili ma anche le speziature (in alcune addirittura assenti) e la gradazione alcolica. **Diverso è il caso della Germania**, dove il Reinheitsgebot (l’Editto di purezza emanato da Guglielmo di Baviera nel 1516, che imponeva di utilizzare soltanto acqua, malto d’orzo e luppolo per produrre la birra) ha notevolmente limitato la “creatività”. A fare al caso del Natale e dell’inverno rimangono quindi le birre più forti e dolci della tradizione tedesca, le Bock e le Doppelbock. Curioso che le Doppelbock siano caratterizzate storicamente dal suffisso “-ator”, che viene ricondotto alla Paulaner Salvator: appunto “il Salvatore”, e per quanto non fosse all’origine stata pensata come birra per celebrarne la nascita (bensì per sostenere il digiuno quaresimale, dato il suo alto valore nutritivo), la coincidenza è quantomeno bizzarra. Al giorno d’oggi i birrifici non sono più vincolati all’editto di purezza e quindi liberi di sperimentare; ma la tradizione ha comunque il suo peso, per cui si tratta spesso semplicemente di birre più forti della media, o per le quali è stato pensato un packaging natalizio. **E l’Italia?** Probabilmente anche il microbirrificio più vicino a casa vostra avrà pensato a qualcosa: se è una birra natalizia vera e propria sarà probabilmente ispirata alla tradizione belga, quella da noi più diffusa; ma sempre più stanno prendendo piede le confezioni regalo e i dolci natalizi preparati con una birra che si presta allo scopo, in collaborazione con una pasticceria. Anche qui insomma, tra tradizione e marketing.